CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ:

sabor de história, cultura e turismo

ORGANIZADORES
JOSEFRANCI MORAES DE FARIAS FONTELES
LOURIVAL SOARES DE AQUINO FILHO
MARIA DO SOCORRO DE ASSIS BRAUN

COLEÇÃO VOZES
edifce
INSTITUTO FEDERAL
Ceará

CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ:

sabor de história, cultura e turismo

Presidente da República
Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Educação
Camilo Sobreira de Santana

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE
Reitor
José Wally Mendonça Menezes

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação
Joelia Marques de Carvalho

Pró-Reitora de Ensino
Cristiane Borges Braga

Pró-Reitora de Extensão
Ana Claudia Uchôa Araújo

Pró-Reitor de Administração e Planejamento
Reuber Saraiva de Santiago

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas
Marcel Ribeiro Mendonça

EDITORA IFCE
Editor Executivo
Tiago Estevam Gonçalves

CONSELHEIROS NATOS
Ana Cláudia Uchoa Araújo
Cristiane Borges Braga
Joélia Marques de Carvalho
Sara Maria Peres de Morais
Tiago Estevam Gonçalves (Presidente)

CONSELHEIROS TITULARES
Alisandra Cavalcante Fernandes de Almeida
Ana Cristina da Silva Morais (in memoriam)
Anderson Ibsen Lopes de Souza
Anna Erika Ferreira Lima (in memoriam)
Antônio Cavalcante de Almeida
Antônio Wendel de Oliveira Rodrigues
Auzuir Ripardo de Alexandria
Barbara Suellen Ferreira Rodrigues
Beatriz Helena Peixoto Brandão
Cristiane Sousa da Silva
Francisco Régis Vieira Alves
Glauber Carvalho Nobre
Glendo de Freitas Guimarães
Iara Rafaela Gomes (UFC)
Igor de Morais Paim
José Eranildo Teles do Nascimento
Keila Cristina Nicolau Mota
Leonardo Araújo da Costa (UFC)
Marcílio Costa Teixeira
Maria do Socorro de Assis Braun
Marieta Maria Martins Lauar
Marilene Barbosa Pinheiro
Nara Lidia Mendes Alencar
Rômmulo Celly Lima Siqueira
Sandro César Silveira Jucá
Sarah Mesquita Lima
Wendel Alves de Medeiros

CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ:

sabor de história, cultura e turismo

ORGANIZADORES
JOSEFRANCI MORAES DE FARIAS FONTELES
LOURIVAL SOARES DE AQUINO FILHO
MARIA DO SOCORRO DE ASSIS BRAUN

Fortaleza-CE
2023

COLEÇÃO VOZES
edifce
INSTITUTO FEDERAL
Ceará

CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ: sabor de história, cultura e turismo. Josefranci Moraes de Farias Fonteles, Lourival Soares de Aquino Filho, Maria do Socorro de Assis Braun (Orgs.).

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE
Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação – PRPI
Editora IFCE – EDIFCE

As informações contidas no livro são de inteira responsabilidade dos seus autores.

EDITORA IFCE

Editor Executivo
Tiago Estevam Gonçalves

Editora Adjunta e Normalização
Sara Maria Peres de Morais

Revisão
Marilene Barbosa Pinheiro

Supervisão de Design e Capa
Julio Pio
Lidia Farias

Diagramação
Editora SertãoCult

Comissão Científica

Josefranci Moraes de Farias Fonteles
Maria do Socorro de Assis Braun
Lourival Soares de Aquino Filho
Bill Bob Adonis Arinos Lima e Sousa
Fabiano Rocha
Maria Flávia Azevedo da Penha
Patrícia Sobreira Holanda Costa
Priscila Ximenes Moreira

Associação Brasileira das Editoras Universitárias

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Editora IFCE - EDIFCE

C129 Café do maciço de Baturité: sabor de história, cultura e turismo. / Organizadores: Josefranci Moraes de Farias Fonteles, Lourival Soares de Aquino Filho e Maria do Socorro de Assis Braun. --. Fortaleza: EDIFCE, 2023.

282 p. il.

E-book no formato PDF 23.575 KB
ISBN: 978-65-84792-17-3 (*e-book*)
ISBN: 978-65-84792-18-0 (impresso)
DOI: 10.21439/EDIFCE.33

1. Café. 2. Maciço de Baturité. 3. Turismo. I. Fonteles, Josefranci Moraes de Farias (org.). II. Aquino Filho, Lourival Soares de (org.). III. Braun, Maria do Socorro de Assis (org.). IV. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

CDD 633.73

Bibliotecária responsável: Sara Maria Peres de Morais CRB Nº 3/901

Contato
Rua Jorge Dumar, 1703 - Jardim América, Fortaleza - CE, 60410-426.
Fone: (85)34012263 / E-mail: edifce@ifce.edu.br / Site: editora.ifce.edu.br.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 9

PARTE1 - CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ

A FERROVIA NO CEARÁ E A PRODUÇÃO DE CAFÉ DA SERRA DE BATURITÉ 13
Ana Isabel RP Cortez Reis

SOL E SOMBRA: TECENDO A MEMÓRIA DA CAFEICULTURA AGROFLORESTAL NO MACIÇO DE BATURITÉ 41
Selma Maria Peixoto Alcântara
Manoel Fernandes de Sousa Neto
José Levi Furtado Sampaio

"DO PÉ À XÍCARA" – O CAFÉ SUSTENTÁVEL DO SÍTIO SÃO ROQUE 73
Sylene Ruiz de Almada Melo
Kadma Marques Rodrigues

CULTIVO DO CAFÉ NO MACIÇO DE BATURITÉ COMO FERRAMENTA PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL: AGRICULTURA SINTRÓPICA E TURISMO ECOLÓGICO 99
Lucas Bezerra de Mattos Brito
Lourival Soares de Aquino Filho

DE MÃO EM MÃO: COMO O CAFÉ ESCREVE SUA HISTÓRIA ATÉ OS DIAS ATUAIS NO MUNICÍPIO DE MULUNGU - CE 117
Flora Rocha Araújo
Josefranci Moraes de Farias Fonteles
Maria Flavia Azevedo da Penha
Beatriz Helena Peixoto Brandão

PARTE 2 - SABOR DE HISTÓRIA

ROTA VERDE DO CAFÉ:
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CAFÉ COADO.....141

Andressa Vitor de Almeida
Ana Cristina da Silva Morais
Maria Flavia Azevedo da Penha
Francisca Deuzenir Marques Anselmo
Patrícia Sobreira Holanda Costa

LICOR ARTESANAL DE CAFÉ (***COFFEA ARABICA*** L.)
DO MACIÇO DE BATURITÉ.....159

Lucas Pereira da Silva
Anne Kamilly Nogueira Felix
Josefranci Moraes de Farias Fonteles
Priscila Ximenes Moreira

BOLO PÉ DE SERRA: ACEITABILIDADE DE UM NOVO
PRODUTO COM O CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ.....177

Jadson Rodrigo Pinheiro da Sá
Ana Cristina da Silva Morais
Roberto José de Araújo
Priscila Ximenes Moreira

PARTE 3 - TURISMO E CULTURA

CULTURA E CAFÉ: ANÁLISE DO SÍTIO SÃO PAULO,
MULUNGU-CE, ENQUANTO ATRATIVO
TURÍSTICO-CULTURAL PARA COMPOR A ROTA
DO CAFÉ VERDE NO MACIÇO DE BATURITÉ.....201

Adélia Maria Carvalho Barbosa
Valônia de Araújo Oliveira
Maria Flavia Azevedo da Penha
Amilton César de Souza Marques

A ROTA VERDE DO CAFÉ E A TRADIÇÃO CAFEEIRA DESÍTIOS
PRODUTORES DO COFFEA ARABICA L. EM MULUNGU-CE.....219

Francisco Lúcio de Oliveira
Francisca Deuzenir Marques Anselmo
Bill Bob Adonis Arinos Lima e Sousa

A ROTA VERDE DO CAFÉ E SEU IMPACTO NO TURISMO DA REGIÃO DO MACIÇO DE BATURITÉ.....237
Samara Oliveira de Sousa
Carolina Anselmo Castelo Branco
Maria do Socorro de Assis Braun

ANÁLISE DAS AÇÕES DE MARKETING TURÍSTICO UTILIZADAS PELO SÍTIO SÃO ROQUE NO MUNICÍPIO DE MULUNGU/CE.....259
Antonia Valônia Ferreira Alves
Marco Antonio Venâncio
Fabiano Rocha

Sobre os organizadores.....279

INTRODUÇÃO

O Maciço de Baturité é uma importante região do estado do Ceará, que ocupa uma área de 3.707,26 km², formado por 13 (treze) municípios: Acarape; Aracoiaba; Aratuba; Barreira; Baturité; Capistrano; Guaramiranga; Itapiúna; Mulungu; Ocara; Pacoti; Palmácia; e Redenção. Possui uma população de 242.385 habitantes, distribuídos da seguinte forma: 64,5% em localidades urbanas e 35,5% na zona rural, refletindo o processo de urbanização vivenciado no Brasil nas últimas décadas. Esse processo desencadeou necessidades como saúde, segurança e, principalmente, educação para os jovens e adultos daquela região.

Nessa perspectiva, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE - *Campus* Baturité), criado a partir da doação de um terreno de 40.000 m², na localidade de Saranhão, por meio da Lei Municipal nº 1.328/07, oferece cursos de formação técnica e tecnológica para a população. A chegada do IFCE no Maciço de Baturité foi fruto de uma política pública do governo federal para ofertar ensino técnico e tecnológico voltado ao desenvolvimento local e regional, por meio do processo de interiorização.

Nesses dez anos de existência, o IFCE - Campus Baturité tem procurado se inserir na região, contribuindo não apenas com formação técnica e tecnológica, como também promovendo parcerias com empresas privadas, com a sociedade civil organizada e com órgãos públicos. É o caso da parceria com a Prefeitura de Mulungu, a Fundação Cultural Educacional Popular em Defesa do Meio Ambiente (Cepema) e o Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA), da Universi-

dade Estadual do Ceará (Uece), com quem assinou, no mês de setembro de 2020, o Termo de Cooperação para desenvolvimento conjunto de projetos com enfoque em produção, processamento, pesquisa e comercialização do café de sombra agroecológico, presente nos treze municípios do Maciço do Baturité.

Nesse contexto, o projeto de criação do Centro Internacional do Café de Sombra visa realizar a instalação de uma torrefadora e criar o Memorial do Café, na busca de fortalecer a gastronomia local, promover a troca de conteúdos científicos, desenvolver programas de cooperação e valorizar a produção do café de sombra daquela região.

Aliado a esse contexto, embora a cultura, cultivo, e plantio do café tenham sofrido a influência de políticas públicas que interferiram no seu declínio e que, por muitos anos, quase fizeram com que desaparecesse, sua qualidade única se manteve presente nos sítios de diversas cidades do Maciço de Baturité. Nessa região, o café sombreado, rico em nutrientes, é cultivado à sombra das ingazeiras, protegido dos raios solares, com matéria orgânica proveniente do solo adubado com folhas e demais resíduos da própria natureza, que promove maturação lenta, proteção natural contra pragas e doenças, além de proporcionar sabor suave e diferenciado.

Pela importância histórica, econômica e social do café na região como força propulsora de desenvolvimento socioeconômico, produzindo e distribuindo riquezas, além da capacidade de desenvolvimento da cadeia produtiva do turismo, justifica-se publicar o livro com o tema sobre o café, em comemoração aos dez anos de existência do IFCE - Campus Baturité, além de poder servir como acervo para pesquisadores e estudiosos.

Nessa perspectiva, surgiu a ideia de elaborar este livro a muitas "mãos" e contar a história do café do Maciço de Baturité. Por isso, foram realizadas pesquisas nos trabalhos de conclusão de curso já finalizados. Após esta etapa ficou definido que o livro contaria essa história em três etapas: primeiro apresentaria o café como memória, de modo a mostrar a importância dessa iguaria no passado para a

construção cultural da região. Em seguida, seria apresentado como sabor, descrevendo diversas formas de sua utilização na culinária. Finalmente, como atrativo para divulgação da cultura e do turismo do Maciço de Baturité.

PARTE 1

CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ

1

A FERROVIA NO CEARÁ E A PRODUÇÃO DE CAFÉ DA SERRA DE BATURITÉ

Ana Isabel RP Cortez Reis[1]

Uma abordagem sobre a produção de café no Maciço de Baturité remete imediatamente à construção da ferrovia, inaugurada em 1882, ainda sob o regime imperial de D. Pedro II. Por essa via, os produtores rurais da região do Maciço puderam escoar a produção de café, em razão de o produto chegar à capital do estado com mais rapidez e, por conseguinte, aos portos que permitiam, inclusive, a exportação.

Neste capítulo, será relatada, de forma breve, a trajetória dos fatos que colaboraram para a construção da ferrovia, inclusive com os argumentos que sustentavam a importância da obra para o crescimento da região do Maciço de Baturité e para o estado, mas também serão narrados pontos de vista que questionavam a necessidade da construção de uma ferrovia, a considerar que a produção de café não justificaria tamanho investimento.

Ademais, serão apontados os motivos para a decadência da produção do café na região do Maciço, inclusive discriminando dados que revelam a perda de força da produção cafeeira, que chegou a ser superada pela produção de algodão.

Ao final, demonstra-se que a relação entre produção cafeeira no Maciço de Baturité e a ferrovia entrava em processo de decadência, inclusive com o incentivo do governo federal, na década de 1960, para que não se produzisse café na região, em virtude dos baixos preços praticados no mercado internacional, como consequência da oferta em larga escala à época. Isso acelerou o processo de desativação da ferrovia, apesar de resistir até o ano de 2013, porém sem atender o motivo para o qual foi construída.

1 Professora da Universidade Regional do Cariri – URCA, Pesquisadora vinculada ao INCT Proprietas.

1 Café e ferrovias no século XIX

A relação entre estradas de ferro e zonas agrícolas ganhou respaldo, no século XIX, com a publicação do livro *Garantia de Juros: estudos para a sua applicação às emprezas de utilidade publica no Brazil,* de André Pinto Rebouças, em 8 de janeiro de 1874. Esse engenheiro, ao apresentar um plano de viação para o Brasil Imperial, defendeu a tese de que cada ferrovia construída no Brasil deveria estar ligada a um porto e cada porto a uma ferrovia. Sua argumentação estimulava a utilização da Lei n° 2.450, aprovada em 24 de setembro de 1873, mediante apresentação, no senado, por João Lins Vieira de Cansanção Sinimbu e Tomás Pompeu de Sousa Brasil. Tal lei, em seu parágrafo 3°, determinava:

> O governo só poderá conceder subvenção ou garantia de juros às estradas, que servirem de principal communicação entre os centros productores e os de exportação, e não concederá estes favores a mais de uma estrada em cada Província, emquanto esta estrada não produzir uma renda liquida, que dispense os ditos favores (SOUSA NETO, 2012, p. 134, nota de rodapé).

Há de se considerar ainda que sua argumentação partia do pressuposto de que centros agrícolas eram sinônimos de produção de café, na medida em que se acreditava: "a riqueza futura deste Império depende da maior extensão dada à cultura do café: não se deve deixar de introduzir seu cultivo em todos os pontos, em que elle for possível" (REBOUÇAS, 1874, p. 156).

A crença de Rebouças provavelmente estava amparada na constatação de que as ferrovias paulistas, que transportavam a produção de café dessa região, eram justamente as que apresentavam maior rentabilidade, durante o período imperial e no início do republicano. A historiografia escrita sobre a construção de ferrovias no Brasil destacou a relação entre a produção cafeicultora e a expansão dos trilhos na segunda metade do século XIX. Odilon Nogueira de Matos, no livro *Café e Ferrovias*, afirmou que "considerável foi o progresso de São Paulo", no momento em que

> O comércio de exportação e importação que, em 1868, no primeiro ano depois de inaugurada a Santos-Jundiaí, havia sido de umas cinqüenta mil toneladas de mercadorias, elevara-se ao triplo. A população da Província, que ao fazer-se o primeiro recenseamento nacional (1872) mal passava dos oitocentos mil habitantes, elevou-se a 1.385.000, em 1890. A quilometragem das ferrovias atingia 2.425 e o número de cafeeiros ultrapassava de cem milhões, produzindo metade de toda a produção brasileira (MATOS, 1974, p. 75).

Conforme Saes (1981, p. 187), em seu estudo sobre o declínio financeiro de estradas de ferro e sua encampação pelo estado, as ferrovias se expandiram enquanto o café estava em desenvolvimento e, tão atrelado estava o transporte férreo das transladadas arrobas de café, que as primeiras crises cafeeiras já revelaram as dificuldades que as vias férreas tinham de enfrentar. Assim, o transporte de qualquer outro produto, mesmo agrícola, por via férrea, tornar-se-ia inútil e dispendioso. Assim, o transporte da produção cafeeira, Segundo Santos (2009, p. 64), foi recorrentemente apontado na historiografia sobre ferrovias no Brasil como principal finalidade da expansão ferroviária, porque o café

> [...]era o produto das terras do centro-sul que se mostrava como mercadoria de maior rentabilidade, sendo a mais interessante no quesito pagamento de frete, pela alta quantidade transportada e pelo alto valor de mercado. Além disso, era o que mais retorno dava aos cofres públicos por ser o item mais taxado pela fazenda.

Esta foi uma das justificativas aceitáveis para os planejamentos imperiais que buscavam alinhar cada vez mais o Brasil à economia internacional. A ferrovia era direcionada aos centros agrícolas muito mais para aproveitar seus produtos (o café, de preferência) numa lógica econômica capitalista, estabelecendo tais relações, travestidas de progresso, nos mais distantes espaços do território. De outro lado, contribuiria diretamente para o fortalecimento de classes dominantes ligadas à produção agrícola, através de uma reorganização do espaço, à medida

que essas regiões passaram a figurar como principais localidades do interior, como também para a formação de uma rede de vias de comunicação que servisse às tarefas políticas de um estado centralizado.

Nesse processo, os trilhos foram expandidos ao longo do território nacional, desde 1852 (ano da inauguração da primeira via férrea no Brasil, construída pelo barão de Mauá), e foram edificados a partir de princípios neocolonialistas, ligando centros agrícolas ao principal porto da Província (MELO, 2007, p. 42). Com isso, era viabilizado um plano mais efetivo de integração nacional de lugares remotos do país, bem como o escoamento mais rápido de um volume maior da produção agrícola e manufatureira interiorana, assuntos caros ao Império brasileiro.

Conforme Sousa Neto (2012) tal raciocínio, ressaltou que "essa era a mesma lógica que tornava todas as ferrovias ao Norte investimentos predominantemente estatais e de baixíssima lucratividade operacional, com obras que só iriam alcançar seu traçado definitivo após a queda da Monarquia".

Assim ocorreu com a Estrada de Ferro de Baturité. A obra foi executada em sua maior parte com verbas do erário nacional, destinada ao socorro dos retirantes das grandes secas experimentadas nessa Província, por meio da criação de frentes de trabalho no interior do território – sendo finalizada em 1926, 37 anos após o fim do período monárquico brasileiro. Entretanto, o fato de que a referida ferrovia tenha sido construída nessas circunstâncias (como política pública de combate aos efeitos das secas) não significa a inexistência de uma tentativa de justificar a necessidade de edificação de uma via férrea em território cearense pelo montante da produção que nela circularia (SOUSA NETO, 2012, p. 46).

2 A produção de café no Ceará

É preciso considerar que, possivelmente, as autoridades públicas cearenses tivessem consciência de que a produção cafeeira daqui não correspondesse ao que André Rebouças colocava como ideal para justificar a construção de uma ferrovia. Mas isso não impediu a reverberação de ideias que indicavam a preocupação em apresentar o Ceará como uma Província nos moldes preconizados pelo referido engenheiro. Nos documentos oficiais é possível constatar o empenho de governantes e engenheiros para provar que o território cearense abrigava bons centros agrícolas, sobretudo nas regiões serranas de Baturité e Cariri – argumentação muito utilizada antes da seca de 1877.

Nesses relatórios, as referidas localidades passaram a ser pontos-chave nas descrições do território feitas pelas autoridades provinciais.[2] Segundo dados obtidos do Relatório do Presidente da Província – RPP de 10 de junho de 1865, a Serra de Baturité, era frequentemente apresentada como o "torrão mais fecundo da provincia". Em 1861, o presidente Antonio Marcelino Nunes Gonçalves ressaltou "os gêneros que em prodigiosa quantidade produzem as serras de Baturité, Acarape, Jubaia, Aratanha, e outros lugares intermedios". No ano de 1865, Lafayette Rodrigues registrou "tráfego de 860 mil arrobas", número que foi anunciado como uma riqueza provincial, muito embora essa produção fosse satisfatória apenas em relação a outros municípios e vilas cearenses.

Por vezes, esses discursos eram diretos na afirmação de uma produção de café no interior do Ceará. Com base no que foi referido no rela-

2 O interesse do governo Provincial cearense na Serra de Baturité, bem como na região do Cariri, demonstra uma compreensão na qual eram considerados os tipos de solo, vegetação e clima, próprios da região serrana, como indicadores de uma maior produtividade da lavoura agrícola. Nesse sentido, era promovida uma economia do espaço cearense na qual algumas terras eram destinadas para a cultura agrícola, enquanto as outras seriam aproveitadas, ou não, em outras atividades, como a criação de gados. Dessa maneira, a serra de Baturité e a região do Cariri, com a chapada do Araripe, se tornaram os eldorados da agricultura no Ceará. Por isso, a ênfase concedida a tais regiões quando se tratava da construção de uma estrada de ferro no Ceará.

tório de 1868, pelo Engenheiro Chefe das Obras Públicas, José Pompeu Albuquerque Cavalcante (citando palavras de Thomaz Pompeu de Souza Brasil), já existiria nas serras de Baturité e Maranguape uma lavoura cafeeira em quantidade significativa, desde a década de 1860. Ideia insinuada na afirmação contida no Relatório do Engenheiro Chefe das Obras Públicas do Ceará, Dr. José Pompeu Albuquerque Cavalcante, anexo ao relatório apresentado pelo 1° Vice-presidente da Província, Dr. Antonio Joaquim Rodrigues Júnior, em 31 de julho de 1868 de que

> Do acabamento dessa estrada, disse ele, depende em grande parte a prosperidade da Província porque ela apanha não só o município da Fortaleza como os ricos municípios de Maranguape e Baturité onde estão as zonas mais abundantes que é possível imaginar, e mais bem plantadas de café.[3]

No tocante às novas áreas, Maranguape e Baturité se destacavam com a produção do café, muito embora produzissem também algodão. No ano de 1862, foram produzidas 125.000 arrobas de café, em 240 estabelecimentos, e 17.000 quilos de algodão, por Baturité (incluindo Acarape); 102.000 arrobas de café, em 140 estabelecimentos, e 9.500 quilos de algodão, em 60 estabelecimentos, por Maranguape (incluindo Pacatuba). No Cariri, a produção mais significativa, em 1862, era a de algodão. Em Icó e Lavras foram produzidos 59.000 quilos, e em Jardim mais 12.000 quilos, em 50 estabelecimentos (GUABIRABA, 1989, p. 22-25). Sabe-se, ainda, que a expansão da produção agrícola para novas terras incorporou maior contingente de força de trabalho e incentivou a economia de subsistência, ainda que estes, quando comparados ao algodão e ao café, apresentassem cifras bem menores. Se considerado o valor obtido com a exportação de feijão, milho, rapadura e farinha (está apenas considerado o porto de Fortaleza), ver-se-á um aumento de 2:227$700 mil réis, em 1857-58, para

3 Relatório do Engenheiro Chefe das Obras Públicas do Ceará, Dr. José Pompeu Albuquerque Cavalcante, anexo ao relatório apresentado pelo 1° Vice-presidente da Província, Dr. Antonio Joaquim Rodrigues Júnior, em 31 de julho de 1868.

6:103$405 mil reis, em 1860-61 (LEMENHE, 1991, p. 103). Quase o triplo do primeiro valor.[4]

No documento produzido em 1886, em discussão sobre o prolongamento da EFB para Quixadá, foi mencionada a produção agrícola cearense tendo cada mercadoria um espaço específico: "como, por mais de uma vez, tenho tido a honra de informar a V. Ex., as principais fontes de renda da estrada de ferro de Baturité consistem nos fretes do café vindos da serra de Baturité e do algodão proveniente de todo o sul da provincia".[5] Na continuidade, ainda foram referenciadas algumas regiões de forma mais específica:

> O café da serra de Baturité nem todo tem destino ao comércio da Fortaleza, pois grande parte dele é vendido a dinheiro ou permutado com o comércio do interior por algodão, couros e outros produtos. Uma vez prolongada a estrada até o Quixadá todos estes transportes serão por ella feitos, o que argumentará consideravelmente a sua renda. Não é só a serra de Baturité a única produtora de café na província. Nas proximidades do Quixadá existe a serra do Estevão onde estava sendo ensaiado com muito proveito, o plantio do café, quando sobreveio o cataclisma de 1877. É pois, de esperar que uma vez a estrada no Quixadá a agricultura ali reviva.[6]

No Relatório de Presidente de Província de 10 de junho de 1861, Thomaz Pompeu mencionou a produção da serra de Baturité, que julgava já resolvida com a construção da estrada de ferro entre Fortaleza e aquela região, o que explica sua menor preocupação em relação a

4 Da mesma forma, o Cariri foi diversas vezes definido como 'zona subérrima', Oásis em meio a uma terra seca nos relatórios de engenheiros e presidentes de Província. José Pompeu de Albuquerque Cavalcante, Engenheiro Chefe da Direcção de Obras Públicas, em 1868, já mencionou a possibilidade de uma estrada de ferro que ligasse "a capital ao ubérrimo município do Crato". Relatório apresentado ao Presidente da Província pelo Dr. José Pompeu de Albuquerque Cavalcante, Engenheiro Chefe da Direcção de Obras Públicas, 1868, p. 03.

5 Relatório do Ministério da Agricultura, Comércio e Obras Públicas - MACOP, 1886, p. 197.

6 Relatório do MACOP, 1886, p. 197-198.

ela[7]. A ausência de estradas, em si, não constituía nenhuma novidade nas discussões sobre o desenvolvimento da lavoura no Ceará. Os presidentes de Província, por várias vezes, defenderam essa mesma ideia para a serra de Baturité, pois, mesmo localizada numa região mais próxima à capital, era considerada uma localidade distante de Fortaleza, "em uma extensão de apenas 39 mil braças". Assim, conforme Nunes Gonçalves, a cidade de Baturité tinha sua proximidade aniquilada pela ausência de vias de comunicação com capacidade para o transporte da produção pelas tropas de muares.[8]

Porém, é preciso insistir no fato de que discursos como estes existiam no âmbito de disputas interprovinciais pelas verbas do governo imperial para a implementação de ferrovias e outros *melhoramentos*. Assim, o discurso era recurso a ser usado em meio a um conflito, devendo ser compreendido como algo moldado pelos interesses do momento. O próprio Thomaz Pompeu (filho), quando lhe foi conveniente, nas suas falas em sessão da Assembleia Legislativa, mencionou uma ideia contrária à de um Ceará repleto de riquezas consideradas naturais. Exemplo dessa "flexibilidade" de discurso pode ser visto nos debates de 1871. Na ocasião, Thomaz Pompeu reclamava da exclusão dessa Província como beneficiária da verba para viação, em que

> o presidente do conselho alegou que o Ceará não podia queixar-se da preterição do benefício [...] e não precisava porque o terreno da Província do Ceará, não tendo tantos acidentes como os das Províncias do Sul, isto é, não sendo cortado de rios nem de montanhas, se prestava mais facilmente à viação do que outro qualquer das Províncias do Sul.

O referido político, contraditoriamente, alegou que o fato de o Ceará ser relativamente plano

> Constitui a desvantagem daquela Província com relação às do Sul, porque isto indica que no Ceará não há rios navegáveis, não há montanhas cobertas de florestas,

7 Assembléia Legislativa, sessão de 26 de agosto de 1873, livro 5.

8 PP, 10 de junho de 1861, p. 14.

> que abundam nas Províncias do Sul, e que fazem a sua riqueza. E nem esta circunstância de ser o terreno do Ceará mais ou menos horizontal destrói as distâncias, ou previne outras dificuldades que tornam custosa a viação naquela província.[9]

Também se deve considerar que o discurso do deputado Thomaz Pompeu, após o ano de 1877, sobre as "riquezas naturais" do território cearense, alterava o discurso de seu falecido pai. Destaca-se, nesse caso, a relação com o socorro aos "flagelados da seca". Nesse sentido, Thomaz Pompeu (filho) defendeu o seguinte:

> [...]as estradas de ferro de minha província ao serem decretadas, não entrou na cogitação do legislador de então retirar delas vantagens monetárias ou somente melhorar o estado agrícola de nosso território, mas, principalmente, para de alguma forma diminuir os efeitos das calamidades a que está sujeita.

Após alguns apartes, o deputado Thomaz Pompeu ainda acrescentou que "depois de annos decorridos em indagações acuradas, não só nesta parte flagelada pela seca no Brasil, como em outras que sofrem das mesmas vicissitudes, chegou-se à conclusão de que a primeira e grande necessidade dessas regiões seria facilitar-lhes as vias de communicação".[10]

Dessa forma, o discurso era regido pela conveniência de cada momento e orquestrado dentro de um jogo de poderes evidenciado nas disputas interprovinciais. Para defender os interesses que apontavam como sendo do Ceará, mas que, na verdade, eram de um grupo senhorial específico, alternavam-se justificativas contraditórias, de maneira que, ora o Ceará era uma serra de Baturité exuberante e absolutamente produtiva, ora essa Província era uma região seca e sem montanhas cobertas por florestas.

9 Assembléia Legislativa, sessão de 12 de junho de 1871, livro 2.

10 Assembléia Legislativa, sessão de 16 de junho de 1882, p. 533.

Em todo caso, o que se percebe é a persistência dos diferentes discursos justificativos para a construção da estrada de ferro de Baturité. Os argumentos que exaltavam/exageravam as dimensões e potencialidades da lavoura cearense foram insinuados em muitas ocasiões posteriores, inclusive nos relatórios dos engenheiros envolvidos com a obra. Em todas elas foi relacionada a legitimação do Ceará como espaço merecedor da implementação de uma linha férrea. Em 1892, quando o engenheiro Ernesto Antônio Lassance Cunha escreveu sua Synopse Histórica da Estrada de Ferro de Baturité para a Exposição Internacional de Artes, Indústrias Manufatureiras e Produtos do Solo, das Minas e do Mar, ocorrida em Chicago, foram deliberadamente apresentados os gêneros produzidos e exportados por cada uma das cidades atravessadas pela EFB. Nesse trecho do documento, como era de se esperar, a cidade de Baturité foi apontada como grande centro produtor e em condição suficiente para justificar a construção de uma ferrovia.

> Baturité – situada por conveniência do traçado a 800 metros da rica e florescente cidade deste nome, que por seu turno está encravada no sopé da serra de Baturité, é atualmente a estação mais importante da Estrada. Para ella convergem todos os productos da riquíssima serra, dos quais o principal é o café. Além deste, exporta algodão, assucar de cana, água ardente de canna banana, cacau, vinhos e outros derivados do álcool, fructos e outros productos da industria e pequena lavoura. A serra de Baturité é fora de duvida uma zona privilegiada no estado do Ceará e sempre respeitada pelas secas que periodicamente o assolam. [...] A falta de estabelecimento de crédito que proporcionem á baixo juros os recursos de que carece a lavoura, tem sido até hoje a causa de não haver agora a agricultura, na serra de Baturité, atingido o desenvolvimento de que é capaz. Corrigindo esse defeito, tem aquella zona elementos para uma produção multipla da que offerece actualmente, uma vez empregados os aperfeiçoamentos conhecidos. [...] A renda anual da estação é de Rs 120:000$000, sendo Rs 30:000$000 de viajantes e Rs 90:000$000 de cargas. A partir da estação de Baturité, entra a estrada em terrenos denominados

> – Sertão do Ceará – apropriados à industria pastoril, à lavoura de algodão e fumo, principalmente; ao plantio de cereaes, até chegar ao Crato no sopé da serra do Araripe, onde a cultura da canna de assucar tem, pela fertilidade do solo, o maior desenvolvimento possível, embora se ressinta das mesmas faltas, que embaraçaram a lavoura da serra de Baturité.[11]

Contraditoriamente, essas palavras também implicavam a ideia de que uma estrada de ferro não era condição suficiente para desenvolver economicamente o Ceará. Na alusão a uma *falta de estabelecimento de crédito que proporcionasse, a baixos custos, os recursos de que carecia a lavoura,* era sugerida a precária estrutura que as relações pretensamente capitalistas constituíam naqueles primeiros anos de trânsito férreo no território cearense.[12] Demonstravam também que o estabelecimento dessas relações era muito mais um desejo de uma classe determinada, cujos interesses, naquele momento, se confundiam com os do governo da Província. Este era, no entanto, e segundo Lassance Cunha, um *defeito* que seria corrigido a partir de uma

11 Cf: Synopse Histórica da Estrada de Ferro de Baturité do Engenheiro Ernesto Antônio Lassance Cunha – Exposição Internacional de Artes, Indústrias Manufatureiras e produtos do Solo, das Minas e do Mar. Chicago, 1892.

12 A alusão à falta de crédito pelo engenheiro Lassance Cunha deixa entrever as aspirações por um modelo capitalista de administração da lavoura. Essas ideias eram comungadas por outros intelectuais cearenses, como o deputado Thomaz Pompeu. Em seus apontamentos intitulados Agricultura e Indústria, de 22 de junho de 1886, esse político indicou o que faltava para que a lavoura cearense se tornasse uma indústria agrícola: em sua opinião, faltava, sobretudo, o investimento capitalista, o crédito e os empréstimos. Fatos que insinuam sua influência por princípios capitalistas. Segundo ele: "o dinheiro, como qualquer mercadoria, se offerece onde a procura se faz sentir". De maneira que, "quando o capitalista encontra collocação segura e rendosa para suas economias, não vai as dissipar ou empregar algures por satisfazer a intuitos do puro patriotismo". E no Ceará, ainda conforme o Senador, "ao capitalista falta a certesa do reembolço das quantias emprestadas á lavoura". Em várias outras partes do texto, os princípios capitalistas também foram indicados, como na ênfase da revolução que o arado poderia fazer na agricultura. Sobretudo porque Thomaz Pompeu discorreu sobre o arado num contexto em que, "por toda parte a industria se apparelha com todas as armas fornecidas pela sciencia para não succumbir na lucta pela concurrencia". Nesse sentido, é possível constatar a influência do capitalismo nos projetos e pensamentos de intelectuais e governantes e engenheiros que se envolveram na construção da EFB e preconizaram um tipo de modernização para o Ceará no final do século XIX e início do XX. Os apontamentos mencionados constituem o Anexo n° 4 da Fala do Presidente de Província de 1886.

calculada intervenção. Significava, de todo modo, a subsistência do discurso que afirmava a grande potencialidade da produção agrícola cearense que, como de costume, apenas não se desenvolvia por obstáculos externos.

Impossível não considerar que a ênfase em justificar o desenvolvimento aquém do esperado para a lavoura cearense implica questionar a própria existência (em termos de uma quantidade significativa) dessa produção. Somado a esta desconfiança, há o fato de que intelectuais, como João Brígido dos Santos, mais tarde advogado da diretoria da Companhia Cearense da Via-férrea de Baturité, insinuaram a exiguidade que era o produto da lavoura cearense, no início da segunda metade do século XIX. No folhetim de 21 de abril de 1860 do jornal *O Araripe*, esse jornalista (tão liberal quanto Thomaz Pompeu[13]) alertou para o fato de que a produção agrícola era incipiente em todo o Ceará, o que deveria desencorajar a constituição de uma via férrea, conforme escreveu:

> Ao melhoramento da agricultura deve suceder o das vias de communicação. Abrir estradas e deixar a agricultura abandonada – é um erro. Não é por falta de estradas que o povo morre de fome em alguns pontos da Bahia e nos sertões de Pernambuco: não é por falta de estradas que a agricultura definha no litoral do Império, nas vizinhanças da Corte! Não: é pela imprevidência, é pelo atraso, em que nos achamos. Hoje as nossas colheitas chegão apenas para um anno e si o inverno não vem no tempo próprio, si apparece uma epidemia, ou outra qualquer causa que paralise temporariamente o trabalho, eis a fome, eis a miséria, eis a ruína. Como dis o ilustre Dr. Capanema, as nossas estradas de ferro, no estado em que nos achamos, em vez de melhorar, arruinão cada vez mais a lavoura do paiz. [...] E porque isso acontece? Porque as

13 Fato sugestivo de que a disputa em torno da construção da estrada de ferro no Ceará não dividia em dois lados liberais e conservadores, simplesmente. Mas separava os grupos que defendiam regiões específicas: de um lado a EFB passando pelo centro do território beneficiando o comércio de Baturité e Cariri e o porto de Fortaleza; e, de outro, os que defendiam a construção de uma ferrovia entre Aracati e Icó, que deveria auxiliar os produtores situados nas proximidades da Estrada Geral do Jaguaribe e o porto de Aracati.

> estradas de ferro tão úteis em outros paises, serão entre nós elementos de ruina? A razão está no atraso da agricultura, e, em quanto ella não for melhorada, as estradas servirão muito pouco.[14]

É certo que a visão de João Brígido em relação à Estrada de Ferro de Baturité foi recorrentemente pessimista, apesar de sua participação na administração da obra. Em 1915, quando trabalhou como redator do jornal *O Unitário* em Fortaleza, o intelectual afirmou que "a Baturité até hoje constitui apenas uma rede de insignificantes estabelecimentos de permutas, enquanto a cultura dos campos vai sendo abandonada mais e mais".[15] No entanto, mesmo pessimista, a insinuação de uma produção agrícola com cifras bem inferiores ao que era anunciado nos discursos de políticos como Thomaz Pompeu de Souza Brasil (filho), não pode ser desconsiderada. Sobretudo porque a denúncia de João Brígido permite ainda entender a EFB como instrumento utilizado pelas classes senhoriais, investidas de poder público, para incentivar (e não apenas circular) a produção agrícola da Província.

As ideias reverberadas nos documentos oficiais indicam uma preocupação maior em ter, através da ferrovia, o crescimento de um setor da economia e o fortalecimento de determinadas regiões. Nesse caso, a ferrovia era direcionada aos centros agrícolas muito mais para o fortalecimento das classes dominantes com base em uma reorganização do espaço, à medida que essas regiões passavam a figurar como principais localidades do interior. Também, o caminho aberto pela via férrea fazia parte de uma rede de vias de comunicação para as tarefas políticas de um estado Imperial centralizado e para os produtos de uma economia capitalista, cujo consumo contribuiria para homogeneizar os hábitos e costumes interioranos e possibilitar a maior aproximação entre sertão e litoral.

14 O Araripe, 21/04/1860, p. 03.

15 O UNITÁRIO *apud* ARARIPE, J. C. de Alencar. A comunicação pelos caminhos de ferro. R**evista do Instituto do Ceará**. Sob a direção de Carlos Studart Filho, tomo LXXXVII, ano LXXXVII, jan./dez. 1973, p. 271.

De qualquer maneira, a baixa produtividade da lavoura cearense era evidente. Quando se falava em produção agrícola e em ferrovias, referia-se destacadamente à produção de café. Então, faz-se necessário considerar as cifras alcançadas neste cultivo, que, no Ceará, estava restrito à serra de Baturité e à região do Cariri, durante o século XIX. Na tabela abaixo, é possível observar as quantidades do café exportadas nessa Província:

Tabela 1: Produção de café no Ceará entre 1850 e 1870

Anos	Produção de café (Kg)
1850	207.909
1851	218.938
1852	442.192
1853	366.621
1854	101.083
1855	128.810
1856	83.930
1857	510.924
1858	575.926
1859	828.730
1860	1.293.300
1861	2.810.940
1862	2.157.546
1863	1.605.651
1864	454.280
1865	1.092.344
1866	778.604
1867	1.812.687
1868	50.800
1869	877.523
1870	560.283

Fonte: Tabela produzida pela autora, a partir de tabela adaptada por ASSIS, 2011.

Ao que indica, a tabela acima, nos anos que antecederam a construção da Estrada de Ferro de Baturité, mostra que a produção de café no Ceará era insuficiente para justificar a implementação do transporte férreo. Apresenta uma produção cafeeira pouco mais significativa entre 1860 e 1867, tendo alguns intervalos nesse entremeio. Ficou, em alguns anos, numa lavoura tão resumida (1856, com 83.930 e 1868, com 50.800) que não justificaria o transporte pela linha férrea, muito

embora sua existência fosse insistentemente realçada pelos relatórios provinciais como garantia de que o Ceará, nas regiões serranas, tinha uma produção agrícola significativa e com um futuro promissor.

Mesmo na historiografia tradicional local, a produção cafeeira foi apontada como atividade timidamente desenvolvida na segunda metade do século XIX. Raimundo Girão (2000), em *História Econômica do Ceará*, inferiu que, após muitas tentativas de introduzir essa produção na lavoura cearense, o café entrou, em 1846, "para as listas de exportação, cingindo-se o seu consumo até então ao território da Província". Registra-se que da "safra de 46-47 escoaram-se pelo porto de Fortaleza 9.795 ks., no valor de 2:404$800. Logo em 1848-49, eram remetidos 113.625 ks., valendo 17:317$000". Ainda segundo o autor, as serras de Maranguape e de Baturité teriam sido os principais espaços de expansão dessa cultura, que, além de algumas arrobas de café, teria gerado uma "pequena nobreza dos cafezais baturiteenses, de famílias ricas com hábitos e costumes mais apurados e projecção social mais saliente", mas que não se constituiu uma "aristocracia do café como a do Rio de Janeiro e de São Paulo".

Raimundo Girão ainda indicou grupos familiares que teriam lucrado com a lavoura cafeeira. Fossem eles

> os Linhares, os Caracas, os Holandas, os Ferreira Lima, os Queirós, os Sampaios, os Dutras, dos quais hão saído homens ilustres, são os representantes mais em alto daquela fidalguia serrana. Os Dutras descendem do pernambucano Manuel Dutra de Sousa, proprietário do sítio "Álvaro", que passou ao filho Coronel Alfredo Dutra, estudioso das especialidades agrícolas e introdutor, por intermédio da Casa Boris Frères, de Fortaleza, de novas espécies de café, inclusive da Libéria, e bem assim da utilização do bucare (Erythrina glauca Willd), como árvore apropriada ao ensombramento dos cafezais" (GIRÃO, 2000, p. 370-372).

Ainda assim, se for comparada à produção cafeicultora paulista com o cultivo desse produto no Ceará, o último seria considerado irrisório. Na tabela abaixo, essa diferença é expressa:

Tabela 2: Principais culturas agrícolas no Brasil em 1875

Província	Produtos	Quantidade Kg
São Paulo	Café	40.672.339
	Algodão	17.000.338
Pernambuco	Algodão	12.299.184
	Açúcar	80.683.280
	Destilados	1.834.991
Bahia	Algodão	1.574.410
	Açúcar	29.314.778
	Tabaco	11.736.947
Ceará	Algodão	4.878.044
	Açúcar	2.082.601
	Café	967.158
Alagoas	Algodão	5.943.778
	Açúcar	14.920.181

Fonte: Tabela produzida pela autora, adaptada de Marchesine (1877, p.74).

Conforme a tabela, a produção de café no Ceará, em 1875, era, pelo menos, quarenta vezes menor que a cifra da produção paulista. Mesmo o algodão, produto mais transportado nos vagões da Rede de Viação Cearense, foi produzido quatro vezes menos no Ceará que em São Paulo. Esses números não significam, no entanto, que a produção de café estava desaparecendo no Ceará, no final do século XIX.

De qualquer forma, a produção da lavoura cearense, sobretudo em relação ao café, podia ser considerada tímida para justificar a construção de uma ferrovia, pois, conquanto se pudesse argumentar que se trata de exagero a comparação da produção agrícola do Ceará em relação a São Paulo, seria forçoso perceber que a lavoura cearense era sensivelmente menor que a de Pernambuco e Alagoas (algodão e açúcar) e também a da Bahia (açúcar). Mas, como afirmou Welber Luiz, "nem tudo é café [...]".[16]

16 A observação dos dados propostos pela tabela para a produção no Ceará, em 1875, implica perceber que a atividade agrícola voltada à exportação estava muito mais relacionada ao cultivo do algodão, uma vez que a remessa dessa fibra era o dobro da açucareira e o quádruplo da cafeeira. Esta percepção implica ainda uma cone-

Em 14 de janeiro de 1882, a Câmara de Baturité, por meio de ofício, noticiou ao governo provincial que os exportadores de gêneros agrícolas estavam preferindo despachar seus volumes nas estações de Canoa, Acarape e Maranguape para fugir do imposto da municipalidade de Baturité, pois "uma vez embarcados, os considerarão isentos de impostos, uma vez que será difícil saber-se a quantidade dos generos que sahiram sem o respectivo pagamento, e ainda mais dificil será obter este, desde que se acharem fóra do municipio". Tal tributo, criado pela Assembleia Provincial, determinava a taxa de "10 réis por cada 15 kilogrammas de café, 5 réis por cada 15 kilogrammas de algodão em pluma e 2 réis sobre igual pezo de algodão em rama", que eram "destinados exclusivamente ao calçamento d'esta cidade", conforme resolução n° 1960, de 13 de setembro de 1881. Nessa perspectiva foi cogitado:

> Esta camara entende, Exmo. Sr., que removeria este empecilho á boa arrecadação dos referidos impostos, ordenando que os chefes das estações acima, e mais tarde o da estação de Putiú, n'esta cidade, não dessem transporte aos referidos generos deste município pela ferrovia, sem que lhes fosse apresentado o recibo de pagamento dos impostos respectivos. É esta a providencia que esta camara tem a honra de impetrar de V. Exc.

3 O algodão superou o café

No Ceará, ao que indicam as fontes consultadas, o avanço no transporte de cargas serviu principalmente à exportação do algodão produzido no interior do território. Nas tabelas produzidas pela administração da Estrada de Ferro de Baturité, essa fibra é o gênero que ocupava a maior parte dos vagões dos trens[17]. No entanto, a produção de laran-

xão de estradas de ferro com uma economia de exportação, não necessariamente baseada no transporte de café. Nesse caso, pode-se considerar, usando as palavras de Welber Luiz Santos (2009, p. 62-63): "o que determinava a rentabilidade de uma estrada de ferro era o transporte de grandes volumes de um único produto".

17 É necessário destacar que a produção de algodão não foi incentivada no momento da expansão férrea no território cearense. Na realidade, o plantio do algodão era

jas na serra de Maranguape também foi indicada como promissora de uma lavoura agrícola na Província. O jornal Cearense, em notícia publicada em 1877, já anunciava as prosperidades dessa lavoura, utilizando-a como demonstrativo das produções que se poderia esperar para as outras regiões serranas do Ceará. Não por acaso, na mesma nota foi defendido o prolongamento da Estrada de Ferro de Baturité (Cearense, 10/05/1877). O quadro produzido pela administração da EFB para os anos de 1878 e 1879 (meses de junho, julho e agosto) indica o transporte de 206.370kg e 305.130kg, respectivamente. Nele ainda foi destacado o aumento de 98.760kg, no segundo ano.

No tráfego de trens pela Estrada de Ferro de Baturité e nos relatórios anuais dos engenheiros, o algodão parece ter ganhado espaço. Logo nos primeiros anos de funcionamento, esse produto já aparece nas tabelas produzidas pelos engenheiros responsáveis pela construção dos relatórios anuais a serem apresentados à Presidência da Província e, posteriormente, ao Ministério da Viação e Obras Públicas. A título de representação, a tabela abaixo foi construída com dados referentes a 1878 e 1884 (anos iniciais do funcionamento férreo) e 1917 e 1918 (período apontado numa historiografia tradicional como momento de ascensão da exportação da lavoura algodoeira).

Tabela 3: Gêneros transportados nos trens da EFB em 1878, 1884, 1917 e 1918

Gêneros transportados	1878	1884	1917	1918
Aguardente	11.640	710.638	-	-
Algodão[18]	47.290	2.887.515	12.920.632	6.144.024
Borracha	1.839	39.364	58.691	158.172
Café	177.550	2.770.819	409.652	402.463
Couros	38.870	123.307	422.102	1.394.460
Diversos	1. 097.440	11.667.376	2.497.893	2.854.788

desenvolvido no Ceará desde meados do século XVIII, sobretudo incentivado pela pausa na exportação estadunidense durante a guerra de independência entre os anos 1775 e 1783.

18 Para os anos 1917 e 1918, o algodão foi registrado em duas formas: a fibra em pluma e em caroço e o caroço de algodão. Na tabela, esses valores foram somados e apresentados como algodão, pois não interessa aqui uma reflexão mais profunda sobre a exportação de algodão.

Assucar	-	1.400.656		
Cereaes	-	-	5.196.750	582.270
Total	**1.374.629**	**19.599.675**	**21.505.720**	**11.546.179**

Fonte: Elaboração própria.

Na tabela, é possível ter uma noção mínima do aumento da exportação do referido gênero na variação crescente dos volumes da fibra. Além disso, é perceptível o crescimento do transporte de algodão em relação aos demais produtos exportados, inclusive já superando a exportação do café em 1884. Da cifra de 3, 45% da mercadoria que circulou em 1878, há uma evolução para 14,75% já em 1884. Continua em crescimento por cerca de 33 anos, chegando a perfazer aproximadamente 60,07% da mercadoria transportada em 1917; e, em 1918, aproximadamente 53,21%. Nos dois últimos casos, a exportação de algodão era maior que a soma dos demais gêneros, que praticamente não se diversificaram – houve apenas a substituição da aguardente pelos cereais.

Ferreira (1989, p. 127-146), em estudo sobre essa ferrovia, fez uma detalhada narrativa das oscilações que o transporte desta fibra (e de outros produtos) teve durante o período compreendido entre 1878 e 1930. Conforme esse autor, a marca alcançada no transporte de algodão, verificada em 1917, não havia sido observada nos anos de funcionamento da EFB. Esse aumento, inclusive, teria sido brusco, posto que, em 1916, as toneladas de algodão que haviam sido transportadas constituíam número menor que a metade do verificado em 1917. O autor ainda demonstrou, a partir dos dados colhidos em relatórios dos engenheiros, a evolução da exportação de algodão que, entre subidas e algumas descidas, se tornou "a mola mestra da renda da Estrada" (FERREIRA, 1989, 134).

É importante destacar, ainda, que a safra de algodão era motivo de preocupação para os responsáveis pelo tráfego da EFB. Nas palavras do engenheiro responsável pelo relatório em 1913, em trecho no qual tratava da aquisição de material rodante para a referida ferrovia, fica evidente "o peso" da lavoura algodoeira para o trânsito férreo. Segundo o relato, "não fosse essa circunstância e certamente uma terceira e crise de transporte se daria, este ano, ao começar a safra de algodão,

em setembro ultimo"; menção que indica a importância que a produção dessa fibra ganhou no Ceará no início do século, pelo menos.

De fato, os relatórios enviados ao Ministério da Viação e Obras Públicas nesse período apontam uma produção de algodão maior que a capacidade de frete da Estrada de Ferro de Baturité. No documento referente a 1917, foi registrado que

> apesar de ter havido augmento no número de trens, mesmo assim, o tráfego não poude dar vasão á grande quantidade de carga que aguardava transporte, tendo se tornado insufficiente nos dois últimos mezes do anno, á vista do accumulo de algodão nas estações, em quantidade que dava, diariamente, uma media de oito a nove mil fardos.[19]

No ano seguinte, a situação se repetiu em proporções semelhantes: quando "os armazéns das estações de maior movimento foram insuficientes para recolher a grande quantidade de carga apresentada, sendo preciso que, devido á demora do transporte, o algodão ficasse prejudicada em casas particulares, até que pudesse ser acceita pela estrada".[20]

Dessa forma, havia o reconhecimento do peso que a lavoura algodoeira tinha para os cofres da EFB. No ano de 1919, em ofício de 11 de fevereiro, Henrique E. Couto Fernandes, então engenheiro-chefe da EFB, também afirmou a importância da lavoura de algodão para o tráfego férreo, em ofício endereçado ao ministro da Viação e Obras Públicas, Afrânio de Mello Franco. Henrique Fernandes, defendendo a ligação da EFB com a EFS, através da ligação Fortaleza-Sobral, mencionou que "os terrenos por ella atravessados constituem uma das zonas mais productoras de algodão, que é na Rede de Viação Cearense o artigo de resistência de suas tarifas",[21] opinião repetida no relatório enviado ao Ministério da Viação e Obras Públicas em 1920.[22] E,

19 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1918, p. 68.
20 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1919, p. 355.
21 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1918, p. 68.
22 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1920, p. 133.

foi novamente indicada em 1922, quando registrou : "o algodão que nesta Rede é, dentre os artigos exportados, o maior factor da receita, contribuiu com 19.309 toneladas, que produziram 607:086$600, ou seja 34, 59% do frete de mercadorias".[23]

Nada obstante, essas circunstâncias não implicavam simplesmente uma lavoura de proporções gigantescas. No caso específico de 1918, por exemplo, devem ser também considerados os embaraços provenientes do envelhecimento do material rodante e da insuficiente política de conservação da via permanente, como foi indicado no mesmo relatório. Segundo o autor do documento, para essa situação "concorreu a falta de material rodante, e sobretudo a de locomotivas" e, para dirimir-se de qualquer responsabilidade, advertiu que "quando foi declarada a rescisão do contrato da *South American Railway Construction Company, Limited,* o material de tracção encontrava-se em péssimo estado de conservação e funccionamento apesar das reiteradas exigências da Fiscalização.[24]

Em 1919, novamente o material rodante foi apontado como um fator que atrapalhava a exportação de algodão.

> O precário estado do material rodante e de tração, existente nas linhas em tráfego – Baturité e Sobral –, tem sido o maior factor da dificuldade de transportes, cujas crescentes necessidades mais se agravaram no anno próximo findo, dada a extraordinária afluência de carga submetida a despacho, não somente nas iniciais, mas também nas do interior. [...] Não era possível à Administração, a despeito de seus esforços, normalizar ou atenuar, ao menos, tal situação, motivada pela falta de material rodante, sobretudo de locomotivas.[25]

Tais circunstâncias indicavam os empecilhos a que a circulação de mercadorias estava exposta. As dimensões da linha férrea implicam a determinação do tipo de locomotiva e vagões a serem usados, bem

23 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1922, p. 125.

24 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1918, p. 68.

25 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1919, p. 355.

como as extensões a serem percorridas. Nesse sentido, deve-se considerar que havia um limite de peso suportado tanto pela máquina como pela linha férrea.

No relatório de 1913, foi sugerida a substituição desses trilhos "por outros de 30 ou 32 [quilos], até pelo menos o quilômetro 120, da Linha Central", o que se acreditava aliviar o tráfego da parte inicial (serrana) de onde, segundo o relator, vinha a maior parte das exportações e também porque esse trecho de 120 km "era escoadouro único de toda mercadoria vinda do longínquo sertão".[26]

Contudo, essas circunstâncias também insinuavam que a Estrada de Ferro de Baturité não havia sido projetada para ter a mesma capacidade de transporte que ferrovias sulistas, por exemplo. A EFB, cuja construção passou por várias dificuldades financeiras, foi edificada com trilhos de aço do tipo Vignolle de 20.450Kg, segundo afirmado por Lassance Cunha, na sua Synopse Histórica. Essa especificação, ao que indica o relatório citado acima, não suportava a demanda do tráfego férreo já em 1912-13, quando foi transportada uma média de 9.016.657 e 10.565.120 quilos por quilômetro, respectivamente. Números pouco significativos na comparação com as outras ferrovias arrendadas pela União[27]: a Viação Férrea do Rio Grande do Sul (com 134.068.365kg, em 1912, e 155.006.377kg, em 1913) e a Paraná (com 42.774.319kg, em 1912, e 43.598.174kg, em 1913), duas maiores desse conjunto em exportação de mercadorias. De outro lado, ainda pode ser considerado que, em ambos os anos, o peso por quilômetro de percurso de passageiros excedeu em mais 2000kg a quantidade de mercadorias.[28]

26 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1913, p. 103.

27 As ferrovias arrendadas pela União em 1912-1913 eram: Madeira- Mamoré, Estrada de Ferro de Baturité, Estrada de Ferro de Sobral, Central do Rio Grande do Norte, Natal a Itamatahy, Cond D'Eu, Central de Pernambuco, Sul de Pernambuco, Central de Alagoas e Ramal, Ribeirão a Cortez, Recife ao São Francisco, Paulo Afonso, Bahia ao São Francisco e ramal, Central da Bahia e ramais, Bahia e Minas, Rede Sul Mineira, Formyga a Goiás, Araguari a Catalão, Itapura à carumbá, Maricá, Paraná, D. Thereza Christina, Blumenau a Hansa, Viação Férrea do Rio Grande do Sul e Itaquy a S. Borla.

28 Relatório do Ministério da Viação e Obras Públicas, 1913, p. 21-22.

Da mesma forma, o tamanho da bitola escolhida sugeria a perspectiva de circulação férrea que se tinha em mente. Essa medida estava relacionada ao tipo e à natureza da exploração econômica da via e a capacidade de tráfego pretendida. Na construção da Estrada de Ferro de Baturité, a distância que separava a face interior de uma linha de trilho da outra, a bitola, era de um metro. A bitola métrica foi a medida mais utilizada na construção das ferrovias brasileiras, consistindo em mais de 20.000 km de linha férrea. Era considerada uma bitola estreita, em relação à bitola de Stephenson de 1,45m, que no Brasil foi usada em partes da Estrada de Ferro Central do Brasil (PEREIRA, 1958). Essa estrutura era posicionada no centro dos dormentes, o que lhe conferia a estabilidade exigida para a passagem do trem com peso correspondente ao suportado por ela.

Segundo Icimoto (2013, p. 47), no caso de uma via férrea de bitola métrica, como a de Baturité, entre as vantagens possíveis estavam: curvas de menor raio; menor largura de plataforma, terraplenos e obras de arte; economia de lastro, dormentes e trilhos; menor resistência à tração; economia nas obras da arte; e material rodante mais barato. Em contrapartida, as desvantagens eram a menor capacidade de tráfego, menor velocidade e necessidade de baldeação nos entroncamentos com outras bitolas.

4 O abandono da ferrovia no Ceará

Não é interesse deste trabalho fazer uma reflexão exaustiva sobre o transporte de mercadorias no Ceará através da EFB, muito menos especificar em que momento se iniciou a decadência observada no funcionamento da Estrada de Ferro de Baturité durante o século XX, sobretudo no transporte de passageiros. Apenas, tentou-se demonstrar como foi construída, com base em um discurso, a ideia de que o Ceará tinha uma produção agrícola (cafeeira e depois algodoeira) que justificasse a existência de uma estrada de ferro, e também para se alinhar ao discurso de progresso e modernidade vigente no final do século XIX e início do XX.

É irônico, no entanto, observar que a ideia contra a qual se lutou na década de 1870, principalmente de que o Ceará não estaria apto a ter uma estrada de ferro em seu território em virtude da falta de uma lavoura maior, foi também usada para justificar o investimento em rodovias em lugar de ampliar a ferrovia existente. Na Mensagem de Governo de Estado, de 1917, foi afirmado que

> A nossa viação férrea acha-se inteiramente ao Cargo do Governo da União, e sobre o seu desenvolvimento já tive ocasião de fallar, no capítulo referente às 'Obras Federais'. Nenhuma das concessões dadas por esta Assembleia para a construção de estradas de ferro estaduais, teve até hoje início de execução. É que empresas dessa ordem são inviáveis em regiões, cuja massa de produtos é insufficiente para a manutenção de tráfego remunerador do avultado capital a empregar. Nossa atenção se deve voltar para as estradas de rodagem, meio primitivo de desenvolvimento dos velhos paizes da Europa, e hoje resurgido, graças ao automovel, como a expressão mais viva do progresso.[29]

Anos mais tarde, quando foi finalizada a construção da Estrada de Ferro de Baturité, com a inauguração da estação de Crato, em 1926, já foi anunciada pelo então presidente do Brasil, Washington Luís, a preferência pelo estabelecimento de estradas de rodagem: *Governar é abrir estradas e estradas de rodagem*, fatos que insinuam o desinteresse pelo investimento em transporte férreo no Brasil, a partir do início do século XX.

Considerações Finais

Quando finalizou a construção e entrou em funcionamento a EFB, o objetivo era contribuir com o processo de desenvolvimento econômico do país, priorizando os interesses brasileiros em detrimento do capital estrangeiro. Contudo, do mesmo modo que a construção de vias férreas no território nacional foi consequência da expansão do

29 Mensagem do Governo de Estado, 1917, p. 35.

capital inglês, quando aqui introduziu e estabeleceu princípios e relações capitalistas, ocorreu o desvio de investimentos em transporte da malha ferroviária para a rodoviária.

Essa mudança de um tipo de estrutura viária terrestre para outra foi, na verdade, resultado do estabelecimento de complexas relações, marcadas pelo afastamento da área de influência da Inglaterra, pela aproximação e associação engendrada com os Estados Unidos da América, por representar uma economia que emergia como potência mundial no fim da Primeira Grande Guerra.

Nesse sentido, a estrada de ferro no Brasil e no Ceará não foi abandonada porque se tornou uma tecnologia obsoleta ou ultrapassada. Nem se tratou simplesmente de uma expansão tão célere do capitalismo que terminou por ultrapassar a própria ferrovia. Pelo contrário, a estrada de ferro em território brasileiro se tornou obsoleta pela ausência de uma política de investimentos que garantisse sua modernização – diferentemente do que ocorreu em vários países europeus e asiáticos mais ricos, que ainda hoje investem em ferrovias, como, por exemplo, os trens-bala.

Portanto, a via férrea em si não perdeu sua eficiência, mas foi progressivamente abandonada durante o século XX, no Brasil, em favor de outros meios de transporte para atender a interesses estrangeiros.

Referências

FERREIRA, Benedito Genésio. **A estrada de ferro de Baturité**: 1870-1930; Projeto História do Ceará, Política, Indústria e Trabalho 1930-1964. Fortaleza, Edições Universidade Federal do Ceará/ Stylus Comunicações, 1989.

GIRÃO, Raimundo. **História econômica do Ceará**. Casa José de Alencar – Programa Editorial. 2 ed. Fortaleza: [s.n.], 2000.

GUABIRABA, Maria Célia. **Ceará** – a crise permanente do modelo exportador. Fortaleza: Instituto de Memória do Povo Cearense, 1989.

ICIMOTO, Philip Hideyoshi. **Dormentes de madeira laminada colada de pinus oocarpa**. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciências e Engenharia de Materiais). Escola de Engenharia de São Carlos da Universidade de São Paulo, 2013.

LEMENHE, Maria Auxiliadora. **As razões de uma cidade**: conflito de hegemonias. Fortaleza: Stylus Comunicações, 1991.

MARCHESINI, G. B. II Brasile e Le sue Colonie Agricole. **Acervo brasiliana USP Digital**. Roma: Tipografia Barbera, 1877.

MATOS, Odilon Nogueira de. **Café e ferrovias**: A evolução de São Paulo e o desenvolvimento da cultura cafeeira. Campinas: Pontes, 1990.

MATOS, Odilon Nogueira de. **Café e ferrovias**: a evolução ferroviária de São Paulo e o desenvolvimento da cultura cafeeira. São Paulo: Alfa-Omega, Sociologia e Política, 1974.

MELO, Josémir Camilo de. **Ferrovias inglesas e mobilidade social no nordeste**. Campina Grande: EDUFCG, 2007.

PEREIRA, Antonio Lopes. **Estradas** – Rodovias e ferrovias (projeto e construção). Rio de Janeiro: Livro Técnico, 1958.

REBOUÇAS, André Pinto. **Garantia de juros**: estudos para a sua applicação às emprezas de utilidade publica no Brazil. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1874.

SAES, Flavio Azevedo Marques. **As ferrovias de São Paulo (1870-1940)**. São Paulo/Brasília: Hucitec/INL, 1981.

SANTOS, Welber Luiz. **A estrada de ferro Oeste de Minas**: São João Del-Rei (1877-1898). 2009. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Ouro Preto, Belo Horizonte, 2009.

SOUSA NETO, Manoel Fernandes de. **Planos para o império**: os planos de viação do segundo reinado (1869-1889). São Paulo: Alameda, 2012.

2

SOL E SOMBRA: TECENDO A MEMÓRIA DA CAFEICULTURA AGROFLORESTAL NO MACIÇO DE BATURITÉ

Selma Maria Peixoto Alcântara[1]
Manoel Fernandes de Sousa Neto[2]
José Levi Furtado Sampaio[3]

O Brasil possui, atualmente, um dos melhores cafés do mundo, de excelente qualidade e reconhecimento internacional, produzido no Alto Caparaó, em Minas Gerais, a uma altitude que varia entre 800 e 1400 metros, com temperaturas médias baixas, solos muito bons e uma ainda conservada nesga de Mata Atlântica, que sobreviveu ao ferro e ao fogo, como tratado na obra de Warren Dean (2004).

O senhor Clayton Barrossa Monteiro, artífice do café produzido ali no sítio Ninho da Águia, nas Minas Gerais, que não é apenas um mar de leite, relatou certa vez o seu espanto quando foi convidado a ir a Baturité, no meio dos sertões cearenses, para dar consultoria especializada sobre o cultivo, a colheita e a torra dessa bebida que está na boca da gente de todo o mundo.

O espanto, quando se fala que em Baturité se produz café, é antigo e revela um profundo desconhecimento daquilo que Aziz Ab'Saber concebe como sendo o da existência dos brejos que brotam no meio dos sertões semiáridos (1999). E Baturité, que é tão brejo quanto o Cariri cearense, a vertente a barlavento da Borborema paraibana ou Garanhuns em Pernambuco, resulta como testemunho de processos geomorfológicos pretéritos onde o aplainamento dos terrenos encontrou uma forte resistência estrutural do cristalino. O fato é que as paisagens narram sobre as transformações nelas inscritas e possibilitam compreender, nas formas atuais, a longa esculturação que testemunham.

Este desconhecimento do microclima dos brejos que habitam as depressões sertanejas semiáridas já foi objeto de longo debate duran-

1 Doutoranda em Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA, UFC.
2 Prof. Dr. Curso de Geografia da Universidade de São Paulo – USP.
3 Prof. Dr. Curso de Geografia da Universidade Federal do Ceará – UFC.

te o século XIX, àquela época em que se discutia no parlamento monárquico a mobilidade de trabalho dos europeus para aquele Brasil escravocrata, quando Thomas Pompeu de Sousa Brasil contra-arrestou colegas senadores, que eram contrários à emigração para o Norte por problemas de adaptação climática, para dizer-lhes que em muitos lugares do Norte o clima era tão ameno quanto aquele que havia na Europa (MELO, 1984, p. 64).

É não sem razão que, após a lei de *Garantia de Juros* de 1874 e a clássica obra de André Rebouças, a qual propunha a tríade porto-ferrovia-café para esboçar um plano de viação nomeadamente ferroviário, tenha surgido o empreendimento em que esteve envolvido o já citado senador Pompeu: a ferrovia Baturité-Fortaleza. Referida obra traçava, em suas dez paralelas, uma ligação entre litoral atlântico e os confins do território para o transporte do único produto capaz de pagar a empresa, *o café*. (SOUSA NETO, 2018).

O fato, *ipso facto*, é que o café de Baturité impulsionou a empresa do primeiro troço ferroviário provincial cearense em um país que, na divisão internacional do trabalho, era aquilo que Ilmar de Mattos (1990) denomina de região de agricultura mercantil-escravista e que, não sem razão, teve como continuada tragédia até fins dos oitocentos a vinculação entre trabalho compulsório escravizado e destruição ambiental (PADUA, 2002).

Em outras palavras, a partir de Baturité, é possível dizer que, no Ceará, havia café, escravidão, grilagem de terras devolutas e destruição da Mata Atlântica.

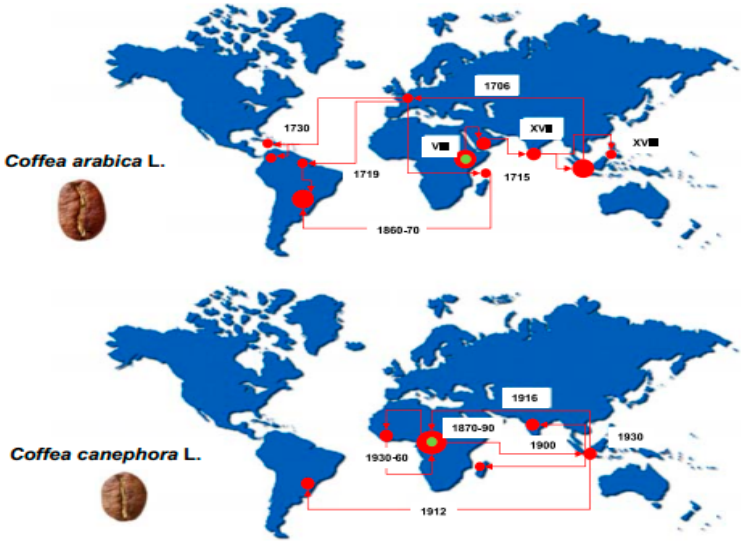
O título deste capítulo, *O Sol e a Sombra,* faz alusão à existência hoje de um café sombreado, baseado em técnicas agroflorestais, mas foi tomado de empréstimo da belíssima leitura historiográfica da América portuguesa dos setecentos, realizada por Laura de Mello e Souza (2006).

O aroma do café colhido em Baturité está hoje habitando o olfato de diversos baristas do mundo, mas é preciso contar como o cheiro da bebida deixa um rastro histórico longo, e dar visibilidade àquilo que, às vezes, habita nas sombras que o próprio sol produz em seus muitos movimentos.

1 História e memória

Tratar da origem do café e de suas veredas é lidar com um corolário cultural e histórico cuja origem se encontra no processo produtivo e de vivências na rotina da lavoura. É preciso mergulhar no universo cafeeiro para compreender a construção de sua identidade como um dos produtos mais consumidos no mundo. O café conseguiu ultrapassar as fronteiras geográficas, culturais, religiosas, socioeconômicas e ambientais, alcançando a posição de uma das mais importantes *commodities* mundiais. A figura 1 mostra o caminho trilhado pelo café.

Figura 1: Dispersão progressiva das espécies de Arábica e Robusta de seu centro de origem (mostrado como um ponto verde na imagem) para o resto do mundo



Fonte: Folmer (2017, p. 2).

Originária do continente africano, mais especificamente dos sub-bosques da floresta do sudoeste do planalto da Etiópia (DEAN, 2004; FERRAZ, 2013), a planta do café (*Coffea arabica*) foi levada aos diferentes continentes e chegou à América Latina trazida pelos holandeses.

> Os homens ajudaram esta planta a se expandir do leste da África para a Ásia e América Latina. [...] Os muçul-

> manos do norte da África trouxeram o grão para a Itália por meio dos portos de Veneza durante a Renascença e, a partir daí, a cultura do café começou a se espalhar pela Europa e pelas Américas. Pessoas em todo o mundo celebraram os prazeres da bebida durante o período do Iluminismo [...]. E nunca foi mais popular do que agora, durante o Reinado da Geração Y[4] [5] (FOLMER, 2017, p.2).

No Brasil, a planta do café foi introduzida em 1727, na cidade de Belém, Pará, todavia as condições climáticas desfavoráveis tornaram o cultivo inviável. Dali a espécie foi levada para o Maranhão e, em seguida, para o Rio de Janeiro, quando, enfim, encontra nas áreas da Mata Atlântica as condições edafoclimáticas propícias ao cultivo (ALCÂNTARA, 2014).

A atividade cafeeira encontra no Brasil colonial, que estava comprometido com um sistema produtivo voltado para a metrópole, o cenário ideal para sua reprodução. A cafeicultura se estabelece como importante atividade econômica para o regime colonial, sendo sustentada pelo tripé da monocultura, trabalho escravo e grande propriedade. Priorizou-se o modelo português de *plantation* escravagista que permitia a continuidade do "colonialismo de exploração intensiva" (DEAN, 2004). Cabe aqui mencionar que, além de importante atividade econômica, a cafeicultura alimentou financeiramente o "negócio das almas"[6], além de ser um dos grandes vetores de destruição da Mata Atlântica no século XIX.

4 *"Humans have helped this plant expand from eastern Africa to Asia and Latin America. [...] North African Muslims brought the bean to Italy through Venice's ports during the Renaissance, and from there, the coffeehouse culture began to spread throughout Europe and the Americas. People all over the world celebrated the pleasures of the drink during the Age of Enlightenment [...] And it has never been more popular than now, during the Reign of the Millennials". (FOLMER, 2017, p.2).*

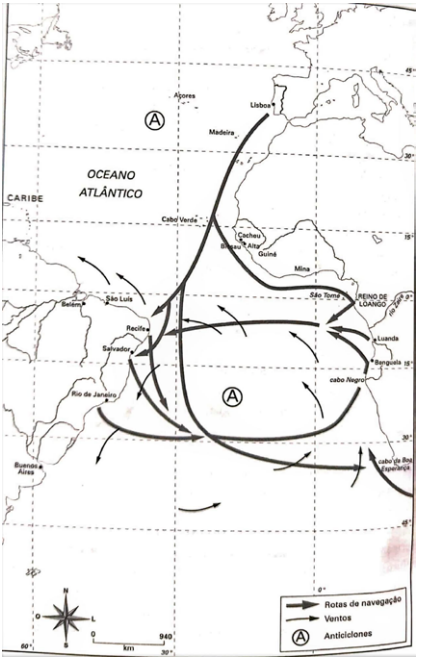
5 Os membros da geração Y são aqueles que nasceram entre 1978 e meados de 1990 (RUDGE, 2017). É uma geração que experimentou de forma plena o ambiente digital, o que contribuiu para o desenvolvimento de uma segunda característica, a capacidade de estabelecer relacionamentos a distância.

6 Termo utilizado por Luiz Felipe de Alencastro em sua obra "O Trato dos Viventes", em 2000.

A figura 2 apresentada por Alencastro (2000) mostra as rotas de navegação estabelecidas no Atlântico para navios negreiros vindos da África aos portos brasileiros no século XVIII. Aproximadamente 4 milhões de escravizados aportaram vivos e foram vendidos para diferentes trabalhos. Nesse período, as negociações de escravos se expandiram, tornando esse um negócio de alta escala, com o propósito maior de abastecimento das plantações locais, cana-de-açúcar e café. (DEAN, 2004).

No final do século XIX, o trabalho escravizado foi substituído por outras formas de relações sociais de produção (meação, diarista e morador de condição). Somente na segunda metade da década de 1960, surge o trabalhador assalariado permanente, residente ou não nas propriedades agrícolas, e aqueles contratados temporariamente nos períodos de maior demanda por mão de obra, nos meses de colheita, por exemplo. Essas relações continuam sendo reproduzidas até o presente (FREDERICO, 2017).

Figura 2: Rotas de Navegação pelo Atlântico



Fonte: Alencastro (2000).

A tríade monocultura, latifúndio e trabalho escravizado sustentou uma atividade também marcante por seu caráter devastador nas regiões onde foi desenvolvida, tratando-se de um sistema agricultural baseado em desmatamento e queimadas em áreas florestais para o plantio. Foi dessa forma que, no século XIX, a atividade cafeeira se expandiu para outras regiões, em especial, no estado de São Paulo (MATOS, 1990).

Em 1747, a história do café no Ceará é iniciada com o registro da primeira muda de café que foi trazida da Europa por José Xerez Furna Uchoa (STUDART, 1928). A muda era originária do Jardim das Plantas, em Paris, e foi semeada no Sítio Úrsula, localizado no município de Meruoca, no Ceará (GIRÃO, 2000; STUDART, 1928). Para o Maciço de Baturité, o café é trazido de Pernambuco, em 1824, por Antônio Pereira de Queiroz e plantado no Sítio Munguaípe. No mesmo ano, Fellippe Castelo Branco trouxe sementes/mudas de Belém para plantio no Sítio Bagaço (GIRÃO, 2000; STUDART, 1928).

A força econômica da cafeicultura no início do século XX fez emergir uma nova classe social, os "Barões do Café". O título foi dirigido ao grupo de ricos produtores daquele ouro verde, os quais, em seu comportamento requintado, imitavam o padrão do cidadão europeu. O poder econômico desses fazendeiros era acompanhado de um poder de influenciar nas decisões políticas do Brasil. Vê-se isso claramente na política do café com leite (BERNARDO, 2019), no início do século XX.

No Ceará, não há registro de barões do café como no Sudeste do país, porém se pode identificar famílias que construíram patrimônio com o lucro procedente dessa atividade. Tais riquezas figuram-se na opulência das construções das casas e no próprio estilo de vida. Nos períodos áureos da atividade, as famílias enviavam os filhos para estudar em Fortaleza ou no Rio de Janeiro. As mais abastadas ofereciam à prole a oportunidade de estudar na Europa (ALCÂNTARA, 2014).

A opulência da sociedade cafeeira nos municípios do Maciço de Baturité, especificamente Guaramiranga e Pacoti, pode ser vista nas figuras 3 e 4. Na figura 3, a sofisticação é observada no conjunto ar-

quitetônico do centro de Guaramiranga, assim como na vestimenta dos cidadãos locais. A figura 4 traz o casarão do Sítio São Luís, em Pacoti, no início do século XX, cuja principal produção era o café.

As imagens da prosperidade dos produtores de café no Maciço de Baturité demonstram uma reprodução dos costumes dos cafeicultores paulistanos, os quais inspiraram os agricultores cearenses ao cultivo dessa planta.

Figura 3: Centro de Guaramiranga, 1919

Fonte: Nepomuceno (2008).

Figura 4: Sítio São Luís

Fonte: Nepomuceno (2008).

Alguns fatores foram constatados durante o processo de exploração da cafeicultura no Maciço de Baturité, dentre eles: a) o povoamento, assim como em todo o território brasileiro, parte da ocupação

ocorreu em função da distribuição de sesmarias[7]. Conforme Oliveira e Araújo (2007), o movimento populacional em direção ao Maciço se dá, em primeiro lugar, nas partes mais baixas, uma vez que oferecia melhor oportunidade de uso dessas terras. Embora as condições climáticas atraíssem o interesse por adquirir propriedades rurais ofertadas na região, as condições geomorfológicas eram um fator limitante. Isso levou à "desistência de muitos em tomar posse de suas propriedades" (ALCÂNTARA, 2014, p.101). A tabela 4, a seguir, informa sobre as sesmarias doadas na região de Baturité.

Tabela 4: Primeiras sesmarias do sopé da Serra de Baturité

DATA	CONCESSIONÁRIO	LOCALIZAÇÃO	ÁREA (LÉGUA) (5.280 m)
23.2.1718	Pe. Felipe Pais Barreto	Riacho Comari (Rio Choró) na Serra Cariancó (Baturité)	4 x 0,5
28.11.1727	Tomé Calado Galvão e mais seis companheiros	Ilhargas do Tio (SIC) Choró ao Norte da Serra de Uiuteretê (Baturité)	14 x 1
04.2.1735	Manuel Rodrigues das Neves	Serra de Iboyutê (Baturité)	3 x 1
02.6.1735	Pedro da Rocha Maciel	Riacho que nasce na Serra de Baturité	3 x 1
17.11.1736	Teodósio de Pina e Silva	Brejo Coité que nasce da Serra de Baturité	3 x 1

Fonte: SEMACE. Zoneamento Ambiental da APA da Serra de Baturité (1992, p. 63 *apud* ALCÂNTARA, 2014).

b) paralelo ao processo oficial de doação das terras pelo Estado português havia a grilagem de terras devolutas. Tanto quanto a distribuição de sesmarias, os processos de aquisição irregular de terras foram importantes para a espacialização da população na região do Maciço.

7 O sistema sesmarial foi utilizado pela Coroa portuguesa para promover o povoamento do território brasileiro e garantir o seu uso com fins econômicos. Para isso, foram realizadas a delimitação e a distribuição de extensas dimensões de terras entregues aos sesmeiros. Os últimos eram responsáveis por manter a terra produtiva (ALVEAL, 2015).

c) as condições edafoclimáticas foram fundamentais para a fixação da atividade cafeeira. A natureza propicia que o produtor tenha renda da terra extraída do próprio valor contido nos solos serranos, daí o uso do café dentro da floresta. No entanto, os cafeicultores passam a utilizar tecnologias e capital com o objetivo de ampliar a produtividade dos cafezais no período inicial de povoamento.

Salienta-se que as secas cada vez mais longas, somadas ao bem-sucedido plantio de café, tornaram as partes altas da Serra de Baturité valiosas para a ocupação. O fazendeiro manteve sua propriedade no sertão, mas agora dividia seu ano entre o verão, subindo a serra para a produção de alimentos e café, e o restante do ano passava em sua fazenda, onde trabalhava com o gado, a produção de leite, dentre outros.

> Todo serrano tinha uma fazenda no sertão. Um pedacinho de terra pra botar seus burros, pra botar seu gado. Aquele pessoal, quem tinha um terrenozinho aí passava o verão na serra e o inverno no sertão (GERALDO FARIAS, Médio produtor, 83 anos, depoimento em julho de 2007 *apud* ALCÂNTARA, 2014).

O processo de transumância referido pelo produtor é uma prática dos proprietários de terra, principalmente os pecuaristas. Não são todos os serranos em essência, mas sim os mais aquinhoados. Quase sempre, os proprietários de terra de latifúndios nos sertões eram também de cafezais na Serra de Baturité, expressão de um mesmo processo de apropriação e dominação de classe senhorial.

2 Lavoura e mercado

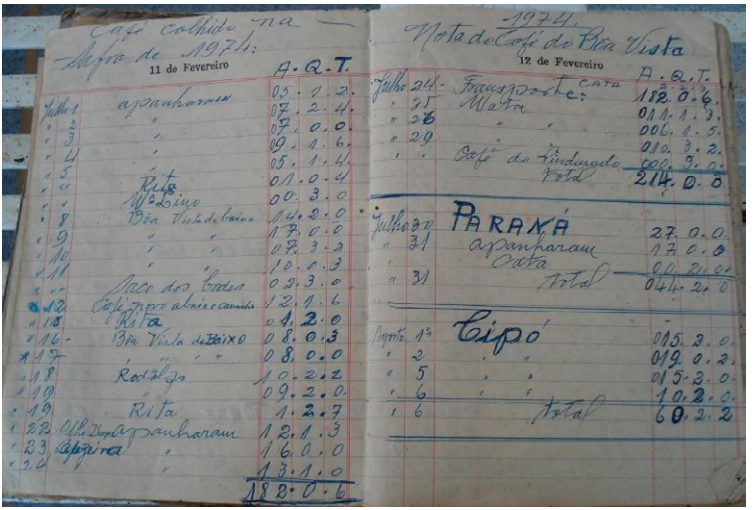
No início do século XX, etapas da cadeia produtiva, como o período de colheita, beneficiamento e comercialização, estavam associadas a uma jornada diária de trabalho longa e exaustiva, iniciada na madrugada e somente finalizada no final da tarde.

> A gente pegava de madrugada e ia até de tardezinha. O máximo da colheita era 200 sacas. A gente levava aquele

> café que tava beneficiado, levava pro armazém da minha avó, costurava e deixava lá guardado pra depois levar pro Baturité, em costa de burro, pra ser vendido lá. Aqui não aparecia comprador de café. Não tinha estrada, não tinha carro. Todo café da serra ia pra lá. Aqueles comboios de burro carregados de café. Lá eles vendiam para o Interior. Iam no trem. Eles despachavam pra aquelas cidades, Juazeiro, Crato e se encarregaram de vender. Tinha a percentagem deles (ALFREDO FARIAS, médio produtor, 101 anos, depoimento em julho de 2007).

A gestão desse processo exigia um nível de organização entre os produtores de café mais antigos, como mostram os arquivos do Sr. Alfredinho, um dos herdeiros do Sítio São Roque. Os detalhes da produção por sítio (Figura 5) foram anotados anualmente em cadernetas, sendo o primeiro registro em 1957 e o último em 1999[8]. Ao lado de suas anotações sobre a produção do café, estava a tabela de câmbio da libra esterlina como consta na figura 6.

Figura 5 - Caderno de anotações de controle da produção cafeeira em 1974



Fonte: Arquivo pessoal Sr. Alfredinho (2007).

8 A caderneta de anotações tinha como finalidade registrar a produção por sítio utilizando as medidas alqueire, quarta e terça e, ao mesmo tempo, o produtor trazia a referência do câmbio em libras, é um recorte do período entre 1957 e 1999.

Figura 6 - Tabela de Câmbio da libra

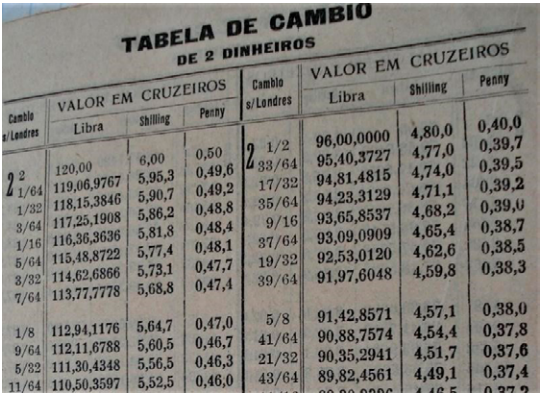


TABELA DE CAMBIO
DE 2 DINHEIROS

Cambio s/ Londres	VALOR EM CRUZEIROS Libra	Shilling	Penny	Cambio s/Londres	VALOR EM CRUZEIROS Libra	Shilling	Penny
2	120,00	6,00	0,50	2 1/2	96,00,0000	4,80,0	0,40,0
2 1/64	119,06,9767	5,95,3	0,49,6	33/64	95,40,3727	4,77,0	0,39,7
1/32	118,15,3846	5,90,7	0,49,2	17/32	94,81,4815	4,74,0	0,39,5
3/64	117,25,1908	5,86,2	0,48,8	35/64	94,23,3129	4,71,1	0,39,2
1/16	116,36,3636	5,81,8	0,48,4	9/16	93,65,8537	4,68,2	0,39,0
5/64	115,48,8722	5,77,4	0,48,1	37/64	93,09,0909	4,65,4	0,38,7
3/32	114,62,6866	5,73,1	0,47,7	19/32	92,53,0120	4,62,6	0,38,5
7/64	113,77,7778	5,68,8	0,47,4	39/64	91,97,6048	4,59,8	0,38,3
1/8	112,94,1176	5,64,7	0,47,0	5/8	91,42,8571	4,57,1	0,38,0
9/64	112,11,6788	5,60,5	0,46,7	41/64	90,88,7574	4,54,4	0,37,8
5/32	111,30,4348	5,56,5	0,46,3	21/32	90,35,2941	4,51,7	0,37,6
11/64	110,50,3597	5,52,5	0,46,0	43/64	89,82,4561	4,49,1	0,37,4

Fonte: Arquivo pessoal Sr. Alfredinho (2007).

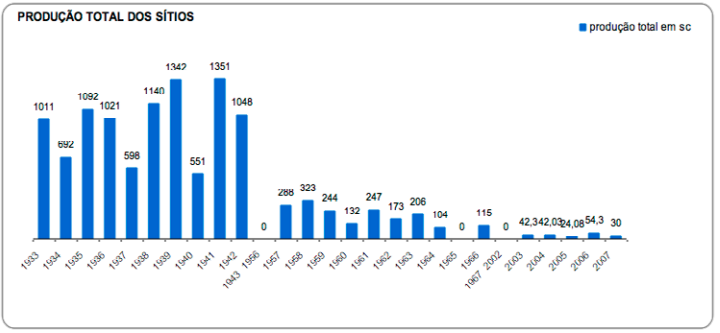
A explicação para o uso do câmbio em libra e não em dólar refere-se à relação comercial de alguns cafeicultores do Maciço de Baturité com aquele país no século XX

> Ali em Guaramiranga tinha muitos comerciantes que tinham umas lojas (*armazéns*), então, eles vendiam àquele povo da Inglaterra, que vendiam aquelas mercadorias. Eu ainda conheci umas porcelanas japonesas aquelas coisas, eles pediam. Então, os ingleses achavam que podiam vender as mercadorias deles aí achavam que o pessoal que comprava uma coisa dizia que interessava num engenho, num maquinário. Aí eles negociavam com a Inglaterra e ficava aquele negócio. Eles tinham um comércio que era bom e eles vendiam aqueles maquinários. Hoje é americano, mas naquela época, era a Inglaterra. A libra hoje é o dólar, antes, era a libra (GERARDO FARIAS, médio produtor, 83 anos, depoimento em julho de 2007).

Ainda considerando o aspecto da organização no controle da produção, o senhor Hugo prova um cuidado por meio de anotações detalhadas por sítio. O Sr. Hugo, em entrevista, afirmou que o controle foi iniciado por Francisco de Mattos Brito e foi continuado pelo filho. A quantidade de sacas de café produzida nos sítios Guaramiranga, Brejo, Labirinto, Bôagua, São Pedro, Riacho Fundo e Iracema foi registra-

da entre os anos 1933 e 2007. A partir desses dados, tem-se o gráfico 1, que ilustra as variações ocorridas na produção.

Gráfico 1 - Produção de Café (em sacas) dos Sítios do Sr. Francisco de Mattos Brito



Fonte: Arquivo pessoal de Hugo Mattos Brito (2008 *apud* ALCÂNTARA, 2014).

O gráfico aponta para a conjuntura nacional da cafeicultura. Entre 1933 e 1942, vivencia-se o período getulista em que o nível de produção era mantido artificialmente pelo governo, garantindo a compra do café e evitando a crise dos produtores. A partir de 1942, ocorre o início da Segunda Guerra Mundial, que afeta o comércio internacional cafeeiro e consequentemente a produção nacional entra em crise. Somado a isso, o senhor Hugo relata a transição de gestão das propriedades do senhor Antonio Mattos Brito para o senhor Hugo e a morte do patriarca da família, o senhor Francisco Mattos Brito (cel. Chichio), em 1948, resultando na divisão dos bens entre os doze filhos (ALCÂNTARA, 2014). Depois desse período, o registro passa a ser feito apenas no Sítio Guaramiranga, gerido pelo senhor Hugo.

Após o período getulista, inicia-se a gestão do presidente Juscelino, em 1956, estimulando, com o Plano de Metas, o desenvolvimento da economia nacional que terá rebatimento na cafeicultura brasileira, com reflexo direto na produção do Maciço de Baturité. Nesse período, há o avanço da modernização no campo, que é tratado mais adiante.

No gráfico, observa-se que, entre os anos de 1965 e 2002, não há registro da produção cafeeira com a mesma regularidade dos anos anteriores. Atribui-se a dois fatores: a mudança no governo nacional com o golpe militar e as consequências decorrentes da divisão das terras

por herança, uma vez que os herdeiros migraram para outras atividades econômicas. Ainda que se tenha identificado o desmembramento dos sítios, estando registado, a partir daí, apenas a produção do Sítio Guaramiranga, verifica-se que entre 2003 e 2007 tem-se uma pequena retomada da produção cafeeira. Isso é conferido através da mudança de governos que estimula os processos produtivos com recursos financeiros, principalmente para os pequenos e médios produtores rurais. Além desse aspecto, surgem com bastante intensidade o debate e as práticas agroecológicas fortalecendo a produção orgânica no país, alcançando a cafeicultura sombreada no Maciço de Baturité.

Em pesquisa realizada no período de 2007 a 2009, constatou-se que, nas últimas décadas, os cafeicultores do Maciço de Baturité têm-se organizado por meio de associações e programas com o objetivo de reduzir os custos do processo produtivo, garantir a comercialização a preços que permitam a reprodução da atividade e, por fim, fortalecer a competitividade do produto no mercado de cafés especiais. Para isso, buscam o acesso a projetos, programas e políticas públicas.

Em 1996 e 1997, 150 pequenos e médios produtores do Maciço de Baturité e da Serra da Meruoca se articularam com a Associação dos Pequenos Produtores do Maciço de Baturité-APEMB, em parceria com a Fundação Centro de Educação Popular em Defesa do Meio Ambiente-CEPEMA, com o objetivo de exportar sua produção para a Suécia como selo de café orgânico. Tal iniciativa teve como produto o café Ekologisky Odlat Kaffe (Figura 7).

Figura 7: Ekologisky Odlat Kaffe

Fonte: Alcântara (2008).

A partir dessa organização, surgiram outras iniciativas. Em 1998, é criada a Cooperativa Mista dos Cafeicultores Ecológicos do Maciço do Baturité LTDA-COMCAFE, a qual tem como produto o Café Pico Alto (Figura 8), comercializado em território nacional.

Figura 8: Café Pico Alto

Fonte: Alcântara (2008).

Em sequência, a pesquisa identifica a iniciativa de produtores individuais, tendo como destaque o produtor João Caraca, da Fazenda Floresta, em Guaramiranga, com o produto Café Jóia (Figura 9). A pesquisa constatou que há nos produtores, certo desestímulo na manutenção da cafeicultura sombreada, principalmente naqueles que têm como renda principal a cafeicultura. A realidade vivenciada no período atual tem sido de baixa produtividade que reflete na renda da cafeicultura sombreada.

Figura 9: Café Jóia

Fonte: Alcântara (2008).

Considera-se que a cafeicultura tem um potencial econômico e cultural importante e contribui para a manutenção das interações ecossistêmicas (ATALLAH, 2018). Quanto aos aspectos socioeconômicos, o café sombreado agroflorestal do Maciço de Baturité permite consorciar com diferentes espécies frutíferas, garantindo renda ao longo do ano. O fato de estar inserido em uma Área de Proteção Ambiental - APA favorece o potencial de produção de cafés especiais que agregam maior valor ao mercado (SAES, 2009; GONÇALVES; VIVAN, 2009).

A Área de Proteção Ambiental- APA foi criada em 1990, por meio do Decreto Estadual n° 20.956. Alcança uma área de 32.690,00 ha, distribuída entre os municípios de Aratuba, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti, Caridade e Redenção (SEMACE, 1990). O objetivo dessa Unidade de Conservação é proteger a biodiversidade ecológica, ao mesmo tempo garantindo a prática sustentável das atividades econômicas. Estava prevista para 2021 a entrega do Plano de Manejo da APA no Maciço de Baturité (APA [...], 2020).

Os pequenos e médios produtores encontram no nicho de cafés especiais uma forma de agregar valor aos seus produtos, garantindo a competição com os demais produtores em termos de produtividade, qualidade e eficiência (SEVILLE *et al.*, 2010).

Como forma de fortalecer a afirmativa, traz-se a citação de Saes (2009, p. 124): "O café produzido sob floresta natural fornece um habitat para pássaros, insetos e outros animais, por isso, a sua denominação de *ecofriendly*. [...] A valorização desse nicho permitiria a manutenção dos produtores no mercado".

Detectou-se nos trabalhos de campo a implementação de projetos voltados ao desenvolvimento com foco na cafeicultura. Em 2015, foi criada a Rota Verde do Café pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, a qual faz uma interconexão entre o turismo rural local e a cafeicultura sombreada nos municípios de Baturité, Guaramiranga, Mulungu e Pacoti (SEBRAE, 2018). O projeto tem contribuído para o dinamismo nos diferentes setores, em especial na cafeicultura, estimulando o empreendedorismo local e a valorização do território enquanto destino turístico, como aponta o depoimento de Fabiana:

> A Rota Verde do Café, de fato, tem um dinamismo muito especial [...] Falar de processos assim, com a capacidade de integrar, desenvolver e consolidar um território, é falar da própria complexidade de pessoas [...]. Daquele que chegou primeiro e abriu a porta; do que entrou e somou; [...] numa geografia humana que guarda em cada ação uma gama rica de qualidades, de superação e, acima de tudo, a vontade de fazer de novo (FABIANA GIZELE MOREIRA DA COSTA, articuladora Regional do SEBRAE no Maciço de Baturité, depoimento em março de 2021).

O dinamismo mencionado por Fabiana pode ser expresso nas marcas de cafés orgânicos; alguns que surgiram nos últimos anos. As figuras de 10 a 13 ilustram os cafés comercializados no território do Maciço e em outras cidades, inclusive na capital, Fortaleza.

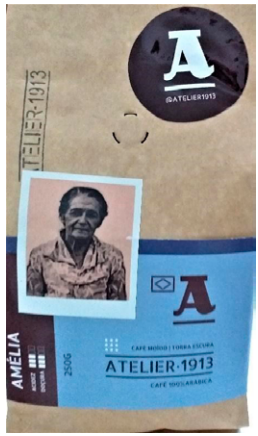
Figura 10: Café Sítio Grota

Fonte: Alcântara (2020).

Figura 11: Café Sítio Fênix

Fonte: Alcântara (2020).

Figura 12: Café Sítio São Roque



Fonte: Alcântara (2020).

Figura 13: Café do Sítio Bem-te-vi

Fonte: Alcântara (2020).

Uma segunda iniciativa importante que favorece o processo produtivo e de comercialização ocorreu em 2020, com a assinatura do Termo de Cooperação entre a prefeitura de Mulungu, o Instituto Federal de Baturité-IFCE e a Fundação CEPEMA para a instalação do Centro Internacional do Café de Sombra, em Mulungu. O projeto tem como objetivo orientar tecnicamente a produção, o processamento e a comercialização do café de sombra (FUNDAÇÃO CEPEMA, 2020).

3 Café e fumaça

Nas imediações do Sítio dos Pompeu, onde hoje funciona um supermercado, havia um sujeito procurando lugar para tomar café, então, de imediato, o camarada que estava se preparando para viajar para o Interior disse:

> [...] senhor, eu vou para a serra, lá é muito bonito, tudo verde, agradável, terras cheias de riquezas, água em abundância, matas fechadas, plantas bem mais altas que aqui, muito sobe e desce, o tempo é bom, corre aquele vento suave e às vezes frio, dá vontade de se enrolar. E olhe! lá é maravilhoso! quem vai gostar e lá tem a planta mais cobiçada, os cafezais espalhados pelas matas, plantada entre as árvores dentro da floresta. Os proprietários retiraram algumas espécies vegetais e introduziram essa magnífica e soberana para atender aos magnatas estrangeiros, nacionais, cearenses e serranos. É dela que se extrai o famoso café de Baturité. (Informação verbal).

Diante desse diálogo sobre a procura do café, o sujeito foi convencido a fazer uma viagem para conhecer essa maravilha anunciada e desconhecida Baturité, nome de origem indígena, município com bastante riqueza natural e uma cidade aconchegante.

Para chegar a essa serra, o sujeito teve que se deslocar até a Estação Ferroviária João Felipe, pegar o trem que tem motor movido a vapor e que solta muita fumaça, pois tem que esquentar a caldeira com lenha extraída da caatinga e da floresta da serra.

"Puxa! Café bom é difícil." A estrada de ferro para Baturité foi construída com a destruição das matas e das rochas do Ceará. Na estrada foi utilizada energia humana, animal e do próprio trem (ASSIS, 2011). Os trabalhadores braçais, os técnicos, os engenheiros e muitos animais para transportar os materiais retirados e os depositados, trabalhando de sol a sol, gastando toda a energia acumulada nos seus corpos para poder abrir trilhas, enlarguecer espaços para colocar as

rochas graníticas extraídas das imediações e, em seguida, colocar os troncos de madeiras, os dormentes, extraídos das matas cearenses. Os dormentes são toras de madeiras extraídas das matas da caatinga e da serra que têm por objetivo reduzir os impactos das trepidações do trem ao longo do percurso, evitando que os trilhos afundem.

Em seguida aos dormentes, vem o estiramento dos trilhos que vieram do estrangeiro (ASSIS, 2011). Estes são colocados lado a lado, em paralelo, obedecendo a uma distância de 1 ou 1,5 metros, entre um e outro, que é denominada de bitola (Figura 14). Esse distanciamento tem por objetivo garantir a estabilidade e a capacidade de suporte de peso que deverá ser transportado.

Figura 14: Bitola

Fonte: Planeta Ferrovia (s./d.)

O trabalho sobre garantias de juros teria nascido, segundo o próprio Rebouças, de sua tentativa, em 1870, de fundar uma companhia de águas para o Rio de Janeiro, haja vista que o problema do abastecimento de águas da Corte e a solução para o saneamento eram centrais para a cidade no período. Assim, em função das objeções que o projeto sofreu, teria ele sido forçado a estudar o sistema de garantias de juros (REBOUÇAS, 1874, p. 1-2). “A objeção central ao projeto dizia respeito ao pedido de 6% de garantias de juros aos capitais que seriam empregados no empreendimento e que foram recursados pelo governo imperial.” (SOUZA NETO, 2012, p.131).

Outro aspecto técnico importante associado à bitola é a espessura dos trilhos para comportar rodas mais finas ou largas (ALCÂNTARA, 2014). À medida que os caminhos de ferro eram feitos, o trem encostava nessa ponta de trilho com os materiais necessários, ou seja, as máquinas e os vagões eram imediatamente postos em movimento, ajudando a chegar com equipamentos e trabalhadores.

A máquina do trem era de tecnologia inglesa e funcionava a vapor. Para gerar o vapor teria que ser aquecida com lenha retirada das matas, principalmente da caatinga, para abastecer o forno que aquecia a água, produzindo o vapor-energia-térmica-mecânica e energia elétrica. Daí, punha o motor para girar e movimentar o trem. Foi esse sistema técnico que passou a movimentar a economia mundial e local com muito mais rapidez.

Por ser necessário o uso de lenha, o processo de queima libera o carbono contido nos vegetais, poluindo a atmosfera com uma fumaça escura. Naquele momento, aquela cena era indicativa de progresso, avanço dos meios de comunicação, via caminhos de ferro, os quais requerem para si o sistema telegráfico. Toda a extensão da estrada era seguida por posteamento com fios e, em cada estação, tinha um equipamento receptor e transmissor que usava o Código Morse[9], muito utilizado pelas oligarquias rurais e urbanas dos lugares por onde o trem passava.

Ao passar soltando a fumaça e o maquinista apertando a buzina, que se ouvia a longas distâncias, a população adotou o nome de uso mais comum para aquela máquina, Maria Fumaça, que virou folclore. Essa simbologia carrega no seu âmago não as Marias, mas a força do capital que se expandia nos rincões, interiores de um Estado-nação em construção.

Há alguns aspectos desse processo de expansão do capital em direção a Baturité que envolveu diretamente políticos, governos e o Estado enquanto ente estimulador, articulador das forças organizadas pelas elites locais.

9 O Código Morse foi desenvolvido em 1835 e, desde então, tem sido usado em comunicação em radioamadores, correios, navios, dentre outros.

Os caminhos de Ferro para Baturité foram construídos envolvendo bastante dinheiro público e privado. Os governos tiveram que fazer investimento através do sistema de garantia de juros e, assim, o trem entra na cidade que se articula com o campo do município de Baturité e de todos os outros do Maciço. Surgem, então, os diversos fluxos de mercadorias provenientes dos sítios serranos. Dentre os produtos, o que se destaca e está na linha de frente para embarcar no trem é o café. Os produtores e donos de armazéns despacham as cargas de café com destino a Fortaleza, que consome parte desta nobre mercadoria, e outra parte é embarcada para fora do país, Europa e outros centros nacionais.

Antes de o trem partir, os passageiros já tinham apreciado o café torrado, moído e coado. Esse café saboreado, quentinho, saindo fumaça, sempre é tomado como estimulante ou calmante e acompanhado do cigarro. Desse modo, o trem desce e sobe a serra e, nesse trajeto, é possível apreciar a paisagem em movimento e os caminhos vicinais que dão acesso aos cafezais cercados por árvores de sombreamento imponente.

4 Sol e sombra

O cultivo do café possui cinco tipologias, como defendem Toledo e Moguel (2012) e se baseiam em cinco tipos de plantio que servem como referência em diversos estudos, pois cada um deles apresenta um sistema de produção que envolve tecnologia, manejo e preparo do solo, estratégias de adubação e nutrição. No primeiro sistema, chamado de rústico tradicional, há pouca intervenção, pois os arbustos da planta são enxertados entre as árvores da floresta.

O sistema tradicional de policultura (jardins de café), em que há alto nível de manipulação dos ecossistemas florestais, já que, juntamente com os arbustos plantados na floresta, têm-se outras espécies de plantas que passam a coabitar com espécies florestais. O resultado dessa interconexão é uma biodiversidade de espécies arbóreas e herbáceas que servem tanto para o consumo quanto para a comercialização.

A terceira caracterização é o sistema de policultura comercial, no qual ocorre a derrubada da floresta original para o plantio de café e diferentes árvores que servirão para o seu sombreamento.

Na quarta tipologia, o sistema de monocultura de sombreamento ocorre com o plantio de árvores de sombreamento de uma única espécie. É estabelecido um plantio de café especializado com orientação mercadológica, assim como com o uso de agrotóxicos/defensivos químicos. Esse sistema é representativo na produção atual cafeeira.

E, por fim, a quinta tipologia, o café de sol. Não existe nenhum tipo de sombreamento, mas apenas um plantio especializado de café com foco na alta produtividade que atenda à demanda de mercado. Utilizam-se altos níveis de defensivos químicos (pesticidas, fertilizantes, dentre outros).

Considerada uma das mais valiosas safras de exportação tropical (ATALLAH, 2018), a produção de café no Brasil tem sido historicamente, em sua maioria, café de sol. Tal modalidade foi reconhecida como uma das principais causas do desflorestamento no século XIX (DEAN, 2004).

Apesar disso, essa atividade, em sua modalidade de café sombreado, tem se destacado por sua importância para a permanência de um desenvolvimento socioeconômico e ambiental sustentável nas regiões onde se efetivou. O sistema de sombreamento agroflorestal tem uma relevante associação com a conservação da biodiversidade, uma vez que se distingue por um consórcio de espécies distintas que interagem entre si.

No século XIX, alguns escritos registram os impactos da cafeicultura de pleno sol nas serras e alertam para a necessidade de uma intervenção direta como questão de sobrevivência. Catão (1937, p.66), em seu relato, expõe a cafeicultura a pleno sol e o seu desgaste econômico decorrentes de práticas degradantes. “Feita, porém sem orientação científica e pelo método rotineiro de devastação das matas, teve de declinar pela modificação sequente do *habitat,* de modo a reclamar a proteção e arborização e diminuir sua produção”.

Naquele período, parecia importante seguir o modelo bem-sucedido no Sul do país, embora considerando algumas peculiaridades. O olhar mais aproximado dos dois momentos da atividade cafeeira a pleno sol no Ceará permite enxergar particularidades que tornaram possível atrasar um pouco mais os efeitos danosos desse sistema para as serras cearenses, a dizer, o Maciço de Baturité. No primeiro momento, houve um cuidado de adaptar a técnica às condições geomorfológicas locais, como registrado por Barão de Studart.

> Procede-se ao plantio na estação invernosa. O preparo do terreno é feito por processos os mais rudimentares. Estando a terra pronta para receber as mudas, isto é, o roçado, e queimado o terreno, retiram-se dos canteiros as plantas e as metem nas covas ou sulcos previamente abertos. No Sul do País, usa-se depositar em cada cova duas ou mais mudas, enquanto no Ceará, é plantada apenas uma (STUDART, 1928, p.96).

É possível visualizar com clareza as particularidades do plantio a pleno sol nesse primeiro período na fala do senhor Hugo

> [...] eles faziam o seguinte: Aqui no pé do alto ou na meia encosta e os caminhos eram na cuminheira do morro, porque a tendência daquilo era que com a pisada do animal ir afundando e você fazia aquilo a aquela água que escorria fazia uma corredeira e na cumeira do morro ela tinha pouca água pra correr, então, as carreiras de café eram plantadas como espinha de peixe, descendo da cumieira, então, tinha uma certa inclinação. Então isso aí favoreceu (BRITO *apud* ALCÂNTARA, 2014, s.p.).

O segundo momento do cultivo foi definido por fatores externos. Na década de 70, a retirada do café sombreado foi estimulada em muitos países da América Latina, inclusive no Brasil, com o objetivo de aumentar a produção (JHA, 2014; RICE *et al.,* 1999; PERFECTO *et al.,* 1996). No Ceará, os efeitos da mudança no sistema de cultivo levaram a um forte processo de degradação que culminou na queda

da produção. Os produtores eram pagos por cada planta de café cultivada à sombra, que era substituída pelo café cultivado a pleno sol (ALCANTARA, 2014; LIMA, 2000).

Embora se observe o mesmo sistema de cultivo nos dois momentos, as técnicas utilizadas na década de 1970 concorreram para o processo acelerado de degradação e perda da produção:

> Quando fizeram esse plano de replantio, de renovação, eles se preocuparam em reter água e mandaram fazer bancada em curva de nível e encharcou o café, o café morreu encharcado, embrejado. Isso quando fizeram esse plano em 70 (BRITO *apud* ALCÂNTARA, 2014, s.p.).

Orientados por um Plano de Renovação e Revigoramento do Café, os produtores seguiram detalhadamente as orientações do Instituto Brasileiro do Café (IBC), responsável pela execução da política cafeeira nacional em nível da produção e de sua comercialização interna e externa (SANDRONI, 1994).

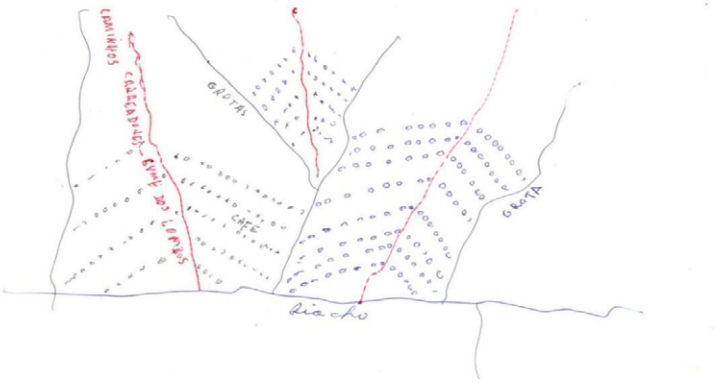
Segundo relato de produtores de café que vivenciaram esse momento histórico, havia um incentivo financeiro para lavouras de café a pleno sol. As figuras 15 e 16 são desenhos feitos a mão pelo senhor Hugo e disponibilizados à pesquisa de mestrado sobre o café intitulada "Sol e Sombra: O Café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica". Os desenhos ilustram os dois momentos de plantio a pleno sol no Maciço de Baturité.

As intervenções do IBC nas décadas de 1960 e 1970 impactaram negativamente a cafeicultura cearense. Na busca de resolver a crise constante de superprodução do café, o governo federal introduz o Programa Nacional de Erradicação de Cafezais com o objetivo de reduzir as plantações de café. No Ceará, mais especificamente no Maciço de Baturité, os cafeicultores chegaram a ser pagos por hectare de café arrancado e estimulados à diversificação de outras espécies (ALCÂNTARA, 2014). Foi nesse período que culturas menos susten-

táveis, tais como horticultura e bananicultura, fortaleceram-se como alternativas à cafeicultura sombreada agroflorestal.

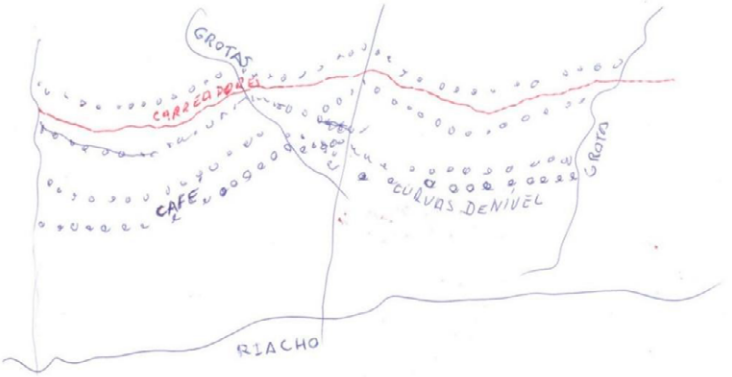
Somado a isso, a mudança na política do governo em 1971, com o Plano de Renovação e Revigoramento de Cafezais no Nordeste, em especial, Bahia, Ceará e Pernambuco (CAMPOS, 2000), desestimula a cafeicultura sombreada. O novo plano previa um plantio de pleno sol em todas as áreas do país, garantindo um aumento significativo da produtividade a partir de inovações tecnológicas e novas técnicas de cultivo.

Figura 15: Técnica de cultivo a pleno sol no século XIX e início do século XX



Fonte: Alcântara (2014).

Figura 16: Técnica de cultivo a pleno sol na década de 1970



Fonte: Alcântara (2014).

O fracasso da política levou muitos produtores a migrarem para atividades menos sustentáveis, tais como floricultura, horticultura, bananicultura e, mais tarde, turismo. Outros produtores retornaram ao sistema de sombreamento agroflorestal do café. Desde então, têm enfrentado desafios para alcançar os níveis de produção anteriores.

Considerações Finais

Ao adentrar na memória da atividade cafeeira brasileira no Maciço de Baturité, depara-se com a diversidade de aromas e sabores, às vezes agradáveis, mas em muitos momentos históricos, amargos demais para suportar. Bem acomodada ao modelo agricultural-mecantil-escravista, a atividade no século XIX foi responsável por um processo de acumulação suficiente para financiar a industrialização brasileira no final do século XIX e início do século XX. Tal proeza ocorreu à custa da devastação nas regiões onde a atividade se instalou. Essa realidade é reflexo da cafeicultura de sol que dominou e domina a maior parte do país.

Para isso foram criados os "caminhos de ferro" por onde passavam os trens com suas cargas de "ouro negro", o café. A construção das ferrovias fortaleceu a atividade cafeeira que encontrou nas veredas abertas no sertão brasileiro e cearense o caminho para o outro lado do mundo. Que o digam os cafeicultores no Maciço que encontraram ali a facilidade de acesso a mercados, assim como agilidade na chegada de equipamentos e trabalhadores para a lavoura.

Embora no Ceará, sobretudo no Maciço de Baturité, os produtores de café tenham se apoiado na forma de produzir das regiões de referência do país, muito cedo a atividade se distanciou do modelo tradicional monocultural, condição vital para sua reprodução na região. Cultivado numa área com características naturais diferenciadas do semiárido nordestino, a cafeicultura do Maciço de Baturité é constituída por um sistema de cultivo de sombreamento agroflorestal. Compreende-se que este sistema tem historicamente contribuído

para a conservação da biodiversidade e, consequentemente, de um desenvolvimento socioeconômico e ambiental sustentável na região.

Tais aspectos tornaram o café do Maciço de Baturité um produto desejado e apreciado por paladares de várias partes do Brasil e do mundo inteiro. Sejam entre os suecos ou mineiros, a bebida do "Café da Serra", como é carinhosamente conhecido, encontra satisfação.

Referências

AB'SABER, Nacib Aziz. Sertões e sertanejos: uma geografia humana sofrida. **Estudos Avançados**, São Paulo, v.13, n.36, p. 7-59, maio/ago. 1999.

ALCÂNTARA, Selma Maria Peixoto. **Sol e sombra**: o café no Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. Saarbrücken: Novas Edições Acadêmicas, 2014.

ALENCASTRO, Luiz Felipe. **O trato dos viventes**: formação do Brasil no Atlântico Sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ALVEAL, Carmen Margarida Oliveira. Transformações na legislação sesmarial, processos de demarcação e manutenção de privilégios nas terras das capitanias do norte do Estado do Brasil. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 56, p. 247-263, 2015.

APA de Baturité ganhará Plano de Manejo, afirma secretário do Meio Ambiente do Ceará. **Diário do Nordeste**, Notícias, 17 set. 2020. Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/apa-de-baturite-ganhara-plano-de-manejo-afirma-secretario-do-meio-ambiente-do-ceara-1.2989689. Acesso em: 22 fev. 2021.

ATALLAHA, Shady S.; GÓMEZB, Miguel I.; JARAMILLOC, Juliana. A bioeconomic model of ecosystem services provision: Coffee berry borer and shade-grown coffee in Colombia. **Ecological Economics**, v. 144, p. 129-138, 2018.

BERNARDO, Jadson da Silva. O fim "Melancólico" da "República do Café com Leite" (1922-1930). **Das Amazônias**, Rio Branco – Acre, v.2, n.1, p. 17-30, 2019.

CAMPOS, José Arimatéia. **Aspectos histórico-econômicos, geoambientais e ecológicos do Maciço de Baturité**. Fortaleza: Cepema, 2000.

CATÃO, Pedro. Baturité – Subsídio geográfico, histórico e estatístico. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, t. 51, 1937.

DEAN, Warren. **A ferro e fogo:** a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira. 5. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

DELFIM NETO, Antônio. **O problema do café no Brasil**. São Paulo: Instituto de Pesquisas Econômicas, 1981.

FARIAS, Francisco Marcélio de Almeida. **Nossa história de Conceição à Guaramiranga**. Fortaleza: Gráfica e Editora Fortaleza, 2001.

FERRAZ, A. Cultura do Café. **Técnico em agricultura**. Instituto Formação. 2013. Disponível em: http://www.ifcursos.com.br/sistema/admin/arquivos/15-09-28-apostilacultura docafe.pdf. Acesso em: 22 fev. 2021.

FOLMER, Britta. **The craft and science of coffee**. London: Elsevier, 2017.

FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo. **O arcaísmo como projeto**: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil no Rio de Janeiro, c. 1790 – c. 1840. Rio de Janeiro: Sette Letras, 1996.

FREDERICO, S. Território e cafeicultura no Brasil: uma proposta de periodização. **Geousp – espaço e tempo**, v. 21, n. 1, p. 73-101, abr. 2017.

GIRÃO, Raimundo. **História econômica do Ceará**. 2. ed. Fortaleza: Casa de José de Alencar – UFC, 2000.

GONÇALVES, André Luiz; VIVAN, Jorge Luiz. **Agroforestry and Conservation Projects in Brazil**: Carbon, Biodiversity, Climate. Final report, Centro Ecológico, 2009. Disponível em: https://www.naturskyddsforeningen.se/sites/default/files/dokument-media/agroforestry_and_conservation_digital_print_on_screen_display.pdf. Acesso em: 22 dez. 2021.

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ (IFCE). **Assinatura do Termo de Cooperação para o projeto de instalação do Centro Internacional do Café de Sombra** - Notícias, 2020. Disponível em: https://ifce.edu.br/guaramiranga/noticias/assinatura-do-termo-de-cooperacao-para-o-projeto-de-instalacao-do-centro-internacional-do-cafe-de-sombra. Acesso em: 22 dez. 2021.

JHA, Shalene *et al*. Shade coffee: Update on a disappearing refuge for biodiversity. **Bioscience**, v. 64, edição 5, p. 416-428, 2014.

LEAL, Vinícius de Barros. Conquista e povoamento do Maciço de Baturité. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, t.86, 1972.

LIMA, Pedro Airton Queiroz. **À sombra das ingazeiras**: o café na serra de Baturité – 1850-1900. 2000. Dissertação (Mestrado em História social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2000.

MATTOS, Ilmar R. **O tempo Saquarema**. São Paulo: Hucitec, 1990.

MELO, Evaldo Cabral de. **O norte agrário e o império**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1984.

NEPOMUCENO, Francisco Luiz Oliveira. **As moedas da Fazenda Bom Sucesso**. 3. ed. rev. [S.l.]: ed. do autor, 2008.

OLIVEIRA, S. O. de; ARAÚJO, F. S. de. **Diversidade e conservação da biota na Serra de Baturité, Ceará**. Fortaleza: Ed. UFC, 2007.

PÁDUA, José Augusto. **Um sopro de destruição**: pensamento político e crítica ambiental no Brasil escravista, 1786-1888. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

PERFECTO, Ivette *et al*. Shade coffee: A disappearing refuge for biodiversity. **Bioscience**, v. 46, n. 8, p. 598-608, 1996.

REBOUÇAS, André. **Garantia de juros**: estudos para sua aplicação. Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1874.

RICE, R.; WARD, J. **Coffee, conservation, and commerce in the Western Hemisphere**. Smithsonian Migratory Bird Center, Washington, D.C., 1996.

SAES, Maria Sylvia Macchione. **Estratégias de diferenciação e apropriação da quase-renda na agricultura**: A produção de pequena escala. São Paulo: Annablume, Fapesp, 2009.

SANDRONI, Paulo. **Dicionário de economia**. 4. ed. São Paulo: Best Seller, 1994.

SEBRAE. **A Rota Verde do Café. Território integrado – Turismo, agronegócio, economia criativa**. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,-75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 22 dez. 2021.

SEMACE. **Zoneamento ambiental da APA da serra de Baturité**: diagnóstico e diretrizes. Fortaleza: Semace, 1991.

SEVILLE, Dom *et al*. Under what conditions are value chains effective tools for pro-poor development? Report, Sustainable Food Lab and International Institute for Environment and Development, 2010. Disponível em: pdf. Acesso em: 22 dez. 2021.

SOUSA NETO, Manoel Fernandes. **Um geógrafo do poder no império do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Consequência, 2018. 160 p.

STUDART, Guilherme (barão de). Ligeiras notas sobre o café no estado do Ceará. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, t. 42, 1928.

TOLEDO, Víctor M.; MOGUEL, Patrícia. Coffee and Sustainability: The Multiple Values of Traditional Shaded Coffee. **Journal of Sustainable Agriculture**, v. 36, 3. ed. 2012. p. 353-377.

3

“DO PÉ À XÍCARA” – O CAFÉ SUSTENTÁVEL DO SÍTIO SÃO ROQUE

Sylene Ruiz de Almada Melo[1]
Kadma Marques Rodrigues[2]

A preservação ambiental e as preocupações com as atividades desenvolvidas pela agricultura estão sendo cada vez mais debatidas na sociedade atual. Nesse cenário, a cafeicultura, na perspectiva da sustentabilidade, deve ser analisada não somente quanto à sua eficiência tecnoprodutiva, mas também no que tange à sua eficiência socioeconômica, territorial e cultural, além de considerar seus impactos ambientais. Numa perspectiva territorial, percebem-se inúmeras discussões sobre os impactos que o cultivo do café causou (sobretudo na época em que sua produção se baseava nas queimadas, que degradavam os solos e destruíam as florestas), e ainda pode causar a uma determinada região (PÁDUA, 2002).

Nesse contexto, o Maciço de Baturité ou Serra de Baturité, como é conhecido o Maciço Residual de Baturité, encontra-se a 100km de Fortaleza. Localizado a nordeste do estado do Ceará, com altitude máxima de 1.114 m no Pico Alto, considerado o segundo ponto mais alto do Ceará (SETUR, 2013), destaca-se no relevo cearense pela importância socioeconômica e diversidade geoambiental. Para Souza (2006), trata-se de uma paisagem de exceção, ou seja, com formação resultante do comportamento do ambiente diferenciado do contexto semiárido, em que a altitude do relevo, juntamente com massas de ar, dispõe a existência de boas condições climáticas que favoreceram a constituição de enclaves de mata úmida em meio ao sertão semiárido cearense.

O processo histórico dessa região teve maior importância na segunda metade do século XIX, período em que o café chegou à região e prosperou trazendo grandes mudanças e marcando a história daquele lugar. Segundo Saes (2001), em 1822, foi introduzido o café em

1 Doutoranda em Sociologia, Universidade Estadual do Ceará – UECE.

2 Profª Dra. em Sociologia, Universidade Estadual do Ceará – UECE.

sistema de pleno sol[3], o qual implicou em desmatamento e empobrecimento dos solos. Na época, em 1850, o café cearense representou cerca de 2% do total exportado pelo Brasil. Após algumas décadas de grandes colheitas, as terras cultivadas perderam umidade e, sem húmus, perderam seu vigor produtivo (LEAL, 1981).

Num breve resumo histórico, as lavouras cafeeiras no Maciço de Baturité tiveram quatro momentos no que se refere à forma de cultivo: o primeiro, no começo do século XIX, quando a planta do café foi introduzida na região, sendo o plantio a pleno sol; o segundo, no final do século XIX e primeira metade do século XX, quando os produtores gradualmente se voltaram para o sistema de cultivo de sombreamento – café de sombra; o terceiro, na década de 1970, quando se retomou a prática de cultivo a pleno sol, com adubação química; e, por último, no final da década de 1970, quando houve o retorno ao cultivo de sombreamento, que permanece até os dias de hoje (ALCÂNTARA, 2009).

Sabe-se que a cafeicultura no Maciço de Baturité não ocupa mais o espaço expressivo de décadas passadas, porém alguns produtores resistem à pressão da especulação imobiliária e das adversidades climáticas e continuam produzindo. O Maciço ainda é responsável pela maior parte do café produzido no estado do Ceará, haja vista sua produção corresponder a 69,41% de toda a produção do estado, de acordo com dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia Estatística) relativos à produção dos anos 2011 a 2015.

Cidades como Baturité, Mulungu, Aratuba, Guaramiranga e Pacoti surgem nesse contexto, como sítios de produção que se tornaram povoados graças à cultura e à economia do café. Porém, a relevância econômica da atividade cafeeira para o Ceará foi efêmera, chegando ao final do século XIX fragilizada e em declínio (ALCÂNTARA, 2009). As discussões acerca da baixa produtividade do café cearense na época, em especial na serra de Baturité, enfatizavam a escassez de terras para a cafeicultura, o desgaste dos solos dos cafezais devido às téc-

3 PLENO SOL - é caracterizado pelo total, ou quase total de retirada das espécies daquele terreno para introdução das plantas do café (ALCÂNTARA, 2009).

nicas de cultivo insustentáveis, tais como as queimadas que empobreciam o solo e devastavam as matas, bem como a falta de recursos financeiros, a precariedade das estradas, a inexistência de bons portos para receber os cafés e exportá-los, os atrasos tecnológicos e as grandes secas (LIMA, 2000).

Neste contexto, o Sítio São Roque, localizado no Maciço de Baturité, no município de Mulungu, a 105 km da capital Fortaleza, destaca-se pela sua preservação ecológica, cultural e histórica, sendo considerado um recanto ecológico de 320 hectares, mantendo cultivos de frutas regionais, hortaliças e fontes que fornecem água potável para toda a região (APA [...], 2013).

O Sítio ainda hoje resiste ao manejo insustentável das práticas que foram e ainda são aplicadas na Serra e tenta implantar em seu cultivo técnicas sustentáveis, como o plantio agroecológico dos cafezais, a preservação ambiental e a manutenção dos costumes culturais da região, sendo considerado um dos pioneiros na produção e cultivo do café sombreado arábico (APA [...], 2013).

Esse sítio, que já foi economicamente importante por sua atividade agrícola no cultivo do café, vem sendo revocacionado para uma atividade turística quando vem a participar, no ano de 2015, do Programa Rota Verde do Café, promovido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/CE. Este Programa se destina ao desenvolvimento do empreendedorismo local por meio do turismo histórico, ecológico e gastronômico ao mesmo tempo em que busca valorizar a história do Sítio São Roque, colocando-o no mapa turístico do Ceará.

Nesse cenário, o presente Capítulo expõe uma análise realizada no Sítio São Roque na cidade de Mulungu na região de Baturité, a partir da seguinte pergunta de pesquisa: como se apresentam os indicadores territoriais do espaço rural e as práticas de sustentabilidade no contexto da cultura familiar do Sítio São Roque em Mulungu – Ceará? O objetivo geral traz discussões sobre os indicadores territoriais, tais como cultura, valores e costumes num cenário familiar que vivencia o turismo histórico rural como forma de manter viva a sua trajetória.

Trata-se de um trabalho fundamentado em pesquisa documental e de campo (*in loco*), configurando-se como um estudo de caráter exploratório de natureza qualitativa, pois, para Richardson *et al*. (2008), a abordagem qualitativa representa uma forma adequada para entender a natureza de um fenômeno social. O autor acrescenta que

> [...] o aspecto qualitativo de uma investigação pode estar presente até mesmo nas informações colhidas por estudos essencialmente quantitativos, não obstante perderem seu caráter qualitativo quando são transformados em dados quantificáveis na tentativa de assegurar a exatidão no plano dos resultados (RICHARDSON *et al*., 2008, p.79).

A pesquisa bibliográfica e documental foi realizada em livros, artigos científicos, periódicos, jornais ligados à produção e veiculação de informações sobre espaço rural, urbano e a dimensão territorial num contexto de busca da sustentabilidade, além de documentos particulares oferecidos pelos donos do Sítio São Roque, que descrevem um pouco da história inicial do sítio e de sua relação com a produção do café, sua cultura, costumes etc.

Em seguida, iniciou-se a pesquisa de campo com entrevistas semiestruturadas (perguntas abertas e fechadas), no intuito de coletar informações de vivências, experiências e percepções dos próprios gestores em relação à Rota Verde do Café.

A primeira entrevista foi realizada com a barista I. G (entrevistada B) e nora do Sr. G QF (entrevistada A42), que é gerente de produção e responsável por toda a moagem, torragem e comercialização do café. A segunda entrevistada foi a filha do entrevistado A, M F (Entrevistada C), que assume as atividades administrativas do Sítio há três anos (desde 2016), no cargo de gerente administrativa.

Assim, a presente pesquisa desenvolve-se procurando analisar os processos percorridos e os entendimentos que envolvem a formação da Rota Verde do Café em Baturité, numa perspectiva territorialista que se apoia em valores locais, tradições e costumes de uma família tradicional na produção de café, e integrou ou divergiu das diretrizes

de um programa incentivado por uma agência nacional de estímulo ao empreendedorismo, que é o SEBRAE.

1 As transformações do espaço rural e a influência do espaço urbano (cidade)

O espaço rural, ao longo dos anos, tem sofrido uma série de mudanças estruturais, culturais e territoriais resultantes, principalmente, do processo de urbanização que se estende e penetra em áreas significativas das zonas rurais. Porém, não é de todo verdade que o fenômeno da urbanização aconteça de forma homogênea, atingindo diferentes comunidades num contexto generalizado. Pelo contrário, tal processo de urbanização compreende diversas modalidades advindas de relações mútuas estabelecidas entre a tradição e a modernização (CARMO, 2009).

Nesse sentido, faz-se necessário discorrer, primeiramente, sobre o contexto das abordagens clássicas da sociologia, que, sendo uma ciência consolidada pela modernidade, tem suas elaborações básicas a partir de dois conceitos: o mundo rural e o mundo urbano. De acordo com Émile Durkheim (1995 [1893]), estes conceitos têm sido tratados como polos de uma dicotomia entre o mundo tradicional e o moderno. Tal diferenciação ganhou força, fazendo com que o rural se tornasse sinônimo de arcaísmo e atraso, enquanto o urbano transmitiria a ideia de desenvolvimento e avanço.

Georg Simmel (1971, [1903]) reforça essas diferenças quando fala de cidade, que ele define como metrópole, por possuir forte característica no que tange ao desenvolvimento da vida intelectual, das trocas racionalizadas das relações sociais que envolvem a economia monetária, bem como pelo contraste entre as pequenas localidades e a vida rural.

Corroborando Simmel (1971, [1903]), Max Weber (1991 [1920], p. 408) define a cidade, do ponto de vista sociológico, como “um povoado, isto é, um assentamento de casas contíguas, as quais representam um conjunto tão extenso que falta o conhecimento mútuo dos seus

habitantes", porém, do ponto de vista econômico, a cidade se revela "como um povoado cujos habitantes em sua maioria não vivem do produto da agricultura, mas sim da indústria ou do comércio".

Nesse contexto, prevalece o pensamento de que o espaço rural se define como o espaço da agricultura, do campo, com baixa densidade populacional e, por esse motivo, muitas vezes tende a ser interpretado como inferior ao espaço urbano, que se configura como espaço da indústria, dos conglomerados populacionais, do "desenvolvimento" e da inovação (WANDERLEY, 2000; RODRIGUES, 2014).

De acordo com Rambaud (1969) e Lefebvre (1974), a abordagem do rural como espaço da agricultura é também a do rural como espaço em extinção, ou seja, isso decorreria da urbanização total dos campos e da sociedade. Porém, essa visão clássica só repercutiu até o final dos anos 1970 (FERRÃO; LOPES, 2004).

Deste ponto em diante, nos anos 1980, o surgimento e o fortalecimento da abordagem territorialista fizeram com que aquilo que antes era visto como moderno, só do ponto de vista econômico, passasse a ser considerado numa perspectiva multifuncional, em que os campos passaram a produzir de forma sistemática, de forma interativa com o processo industrial marcado, sobretudo, pela pluriatividade (KAYSER, 1990; JOLLIVET; 1997; MATHIEU, 1998).

Nas palavras de Bernard Kayser, em sua obra *La Renaissance rurale* (1990), os contestamentos sobre o fim do rural apresentam as diversidades dos espaços rurais em um período durante o qual predominou a intensa modernização e urbanização. Esse mesmo autor reforça a ideia da pluriatividade do espaço rural voltado para a modernização de bens e serviços, bem como o desenvolvimento na estrutura do rural (*rural restructuring)*, também desenvolvida por investigadores britânicos, tais como Terry Marsden, Philipe Lowe e Sarah Whatmore (MARSDEN *et al.,* 1990).

Nesse contexto, as evidências de inferioridade do campo em relação à cidade deixam de ser analisadas de forma dicotômica, principalmente quando se analisam as transformações ocorridas nos espaços rurais resultantes dos processos de industrialização e urbanização da

sociedade. Como exemplo, destaca-se a modernização da agricultura com seus maquinários revestidos de tecnologias de ponta, passando a serem vistas como partes complementares de um mesmo território (RODRIGUES, 2014).

Kayser (1990, p. 13) baseou os seus estudos do rural, a partir das definições de Max Weber (1991 [1920], p. 408), em quatro dimensões:

1. baixa densidade de habitantes e de construção, com a cobertura vegetal como paisagem predominante;
2. uso econômico do solo predominante por atividades agrosilvopastoril;
3. modo de vida dos seus habitantes caracterizado pela pertença a uma coletividade de tamanho limitado e por uma relação com a natureza;
4. identidade e representação específicas fortemente marcadas pela cultura camponesa.

Importante salientar que o discurso até aqui exposto está sempre subsidiado pela definição do urbano, sendo, muitas vezes, o rural classificado como o que está fora do urbano, ou seja, fora das forças conjugadas da industrialização no urbano.

Retornando a Simmel (1971 [1903]), o conceito de densidade torna-se fundamental para compreender a diferença entre o rural e o urbano. De acordo com esse autor, a vida na metrópole, no mesmo espaço social, resulta da relação direta entre o aumento de uma aglomeração (extensão numérica) e o aumento de suas trocas (intensidade de suas relações) e comunicações recíprocas.

Destaque para o trabalho de Wirth (1997 [1938]), que também buscou evidências elaboradas sobre a definição de urbano e de rural, afirmando que "aquilo que na nossa civilização é distintivamente moderno é o crescimento das grandes cidades". Para esse mesmo autor, existem três elementos que caracterizam a cidade como modo de vida: densidade populacional; número de habitantes; e heterogeneidade. Wirth (1997 [1938]) também acreditava que a influência da

cidade na vida social se estendia às localidades menores, que se encontravam sob a extensão da grande cidade.

Portanto, prevalece agora o entendimento de que o urbano não pode ser visto como exclusivo das grandes cidades. Esse pensamento reforça-se quando Jean Rémy e Liliane Voyé (1992) expõem a definição da cidade enquanto forma de organização dos espaços. Para esses autores, estes espaços se organizam de formas urbanizadas e não urbanizadas, e, dentro das situações não urbanizadas, podem-se encontrar as aldeias e as cidades não urbanizadas.

Por este viés, a modernização e a urbanização repercutem em espaços rurais como processos ativos e dinâmicos, sendo manipulados pela própria comunidade local, onde se apropriam singularmente de uma série de fatores de ordem socioeconômica e sociocultural (CARMO, 2009).

Em face desses focos de dinamismo, vale salientar, também, as estratégias de utilização dos recursos naturais e patrimoniais relacionados com a expansão do turismo local e ambiental, atraindo um público diversificado, direcionado a causar mudanças nas estruturas sociais, culturais e econômicas de uma determinada região (JOLLIVET, 1997; LIMA, 1998).

Para Carmo (2009), essas dinamizações acabam por trazer consequências impactantes, tais como a marginalização de parte substancial das localidades rurais que sofrem com "esvaziamento" populacional, bem como a desconfiguração das estruturas e dos sistemas tradicionais que não são reversíveis e nem reconstituídos por novas formas de organização social, tendentes a se perder no tempo e no espaço, por serem cada vez mais excluídas dos mecanismos de urbanização e de modernização.

2 A dimensão territorial no contexto da sustentabilidade

Para Sachs (2004, p. 15), a dimensão territorial está diretamente relacionada à "distribuição espacial dos recursos, das populações e das atividades", demarcando o território-processo, região ou micror-

região para além da esfera social, ou seja, uma melhoria nas condições de vida da população, ao bem-estar social e individual, ambiental, econômico e cultural.

Sepúlveda (2005, p. 43) aborda a dimensão territorial dentro de um contexto de microrregião ou unidades demográficas que pode ser definida

> como aquele espaço mínimo no qual é possível executar atividades de natureza diversa, como a proteção de recursos naturais estratégicos (solo, fonte de água doce e a biodiversidade existente nas florestas tropicais e outros ecossistemas), e o desenvolvimento de programas orientados à pobreza.

O autor afirma que é nas microrregiões ou unidades demográficas que se desenvolvem os processos típicos de desenvolvimento em quaisquer de suas dimensões e também ocorrem as diversas relações de força entre os atores.

Esses atores representam papéis dentro de relações sociais, podendo instituições também serem atores sociais, tais como: sindicatos, partidos políticos, jornais, rádios, emissoras de televisão, igrejas etc. (BARROS, 2007).

A relação de forças que surgem da analogia desses atores impulsiona o desenvolvimento das atividades produtivas sustentáveis, ou seja, a articulação política institucional de arranjos produtivos, num determinado espaço territorial, e também contribui para o fortalecimento, a competitividade e a sobrevivência desses empreendimentos. Sachs (2003, p. 41) registra:

> Todo desenvolvimento tem uma base eminente local. Embora os processos que resultam em desenvolvimento transcendam o plano local, é nele que se manifesta sua presença ou ausência. É aí que se dá a participação e interação entre atores, que se explicitam e negociam conflitos, que se forjam compromissos e sinergias.

O autor ressalta, no contexto dessa dimensão, a necessidade de equilíbrio entre a inovação e a tradição preservando a autonomia da elaboração de um projeto próprio de desenvolvimento sustentável. Sachs (2003) defende a ideia de incluir raízes endógenas nos processos de desenvolvimento sustentável, de forma que o respeito à diversidade cultural das comunidades seja considerado no desenho dos projetos. Barquero (2011) corrobora tal ideia ao defender a importância das raízes endógenas com as origens histórico-culturais das comunidades.

Outra característica da dimensão territorial é o resgate de crenças, valores e manifestações culturais. Fischer (2002) afirma que o contexto cultural está inserido no processo de desenvolvimento e contribui ao refletir e transformar as mudanças de forma tangível e intangível. Portanto, os atores que participam da construção de projetos de desenvolvimento sustentável devem entender que estão gerindo também valores, crenças, culturas arraigadas, principalmente, nas comunidades locais.

Dentro desse contexto, Sepúlveda (2005) acrescenta a importância de se visualizar cenários territoriais, isso porque viabiliza a incorporação de uma lógica de economias de escala para determinadas atividades produtivas. No espaço microrregional, a população cresce, se desenvolve, se transforma e se relaciona por meio das suas atividades produtivas e econômicas.

Nesse sentido, Sepúlveda (2005) ressalta que o grau de desenvolvimento de alguns espaços territoriais está diretamente vinculado, entre outros, a dois fatores: às habilidades e às destrezas dos recursos humanos, sua capacidade real de gerar excedente e de reinvesti-los na mesma localidade, bem como ao grau de distribuição dos benefícios do desenvolvimento entre diversos atores privados e entre estes e os atores públicos.

Sepúlveda (2005, p. 62-63) considera o cenário microrregional como uma unidade política e administrativa funcional que facilita:

> 1) a aplicação prática de um enfoque holístico do desenvolvimento; 2) a análise e instrumentos de ação específica para lidar com temas relacionados com o bem-estar

da sociedade rural; 3) o fortalecimento do processo de democratização por meio do incremento da participação das organizações da sociedade civil na gestão de unidades territoriais menores; 4) o *empowerment* dos governos locais e regionais; 5) a análise da interação do homem com o meio ambiente; 6) a integração da ação interinstitucional na localidade; 7) o planejamento e a execução de atividades envolvendo as quatro dimensões-chave: econômica, social, política e ambiental; 8) a execução de ações articuladas no âmbito microrregional e no âmbito de unidades produtivas; 9) a localização da ação para clientes ou problemas específicos.

Toda essa interação, citada por Sepúlveda (2005), cria tipologias denominadas por Sachs (2003) como "*clusters*"[4] (arranjos produtivos regionais), que fortalecem, num círculo virtuoso, toda a cadeia produtiva a que foram conectados.

Para Sachs (2003), apesar de muitas vezes o ambiente no interior dos clusters não manter relações harmoniosas (pelo contrário, promove conflitos, competições etc.), é possível estimular a sinergia entre os empreendimentos, resultando num balanço favorável entre concorrência e cooperação entre eles. O fato de os empreendedores de um mesmo ramo "competirem entre si não exclui iniciativas e ações compartilhadas, voltadas à solução de problemas comuns, ao aprimoramento da infraestrutura e da rede de serviços locais à atuação nos mercados para compras e vendas compartilhadas, à negociação com setores públicos" (SACHS, 2003, p. 36).

3 O turismo rural e o empreendedorismo

Sendo uma atividade vista por muitos autores como uma forma suscetível de contribuir para a dinamização da economia, renovando situações que se configuram em depressão socioeconômica e demográfica de muitas zonas rurais, o turismo empreendedor tem ganha-

4 *Clusters* – são agrupamentos de empresas e instituições interligadas que operam em conjunto num determinado campo de negócios. (ALMEIDA, 2011).

do cada vez mais espaço nas pautas públicas de incentivo ao desenvolvimento (VIEIRA, 2005).

O termo empreendedorismo ganhou mais destaque no final do século XX, quando alguns economistas o analisavam a partir de impactos diretos no crescimento econômico de uma determinada região. Para o autor clássico sobre este assunto, Schumpeter (1934), o empreendedorismo está diretamente ligado à palavra inovação, ou seja, à nova utilização dos recursos disponíveis, diferenciando-o da forma tradicional. Nesse mesmo sentido, Shane e Venkataraman (2000) destacam o papel do empreendedor como agente do aumento da eficiência e da utilização inovadora dos recursos na economia.

Para Filion (1997), o perfil do empreendedor está ligado às suas habilidades e competências, e estas devem estar alinhadas aos métodos de aprendizado pessoal e organizacional necessários para ajustar adequadamente as mudanças nas atividades relacionadas ao negócio. Para esse mesmo autor, os empreendedores são influenciados pelo período e o lugar em que vivem.

No contexto do empreendedorismo rural, existem questões paradoxais que trazem, por um lado, áreas de baixo desenvolvimento socioeconômico, com precária infraestrutura tanto de equipamentos, tecnologias, como em níveis educacionais e a má qualificação dos trabalhadores (KULAWCZUK, 1998), e, por outro lado, aumentam os desafios e as exigências competitivas de gerenciamento das propriedades rurais. Nesse meio termo, para existir empreendedorismo, uma oportunidade tem de ser primeiramente descoberta e depois explorada, sendo que ambos os passos envolvem um conjunto de aspectos subjetivos relacionados com o potencial empreendedor (MOREIRA, 2001).

Segundo Reynolds *et al*. (2002), é possível distinguir dois tipos de empreendedorismo, que são o de necessidade e o de oportunidade. O empreendedorismo de oportunidade reflete uma procura voluntária de oportunidades enquanto o empreendedorismo de necessidade reflete a necessidade de participar em tal atividade na ausência de outras oportunidades de emprego. Os autores Beduschi e Abramovay (2003) classificam de maneira diferente o empreendedorismo de

oportunidade e de necessidade com base na forma que o novo empreendedor entrou no seu negócio. Para esses autores, quando o indivíduo planeja deixar voluntariamente o seu emprego para criar um negócio, é classificado como empreendedor de oportunidade. Mas, quando este sai involuntariamente do seu emprego e não tinha planejado tal situação, este indivíduo foi "empurrado" para o empreendedorismo devido a fatores externos, como o desemprego, classificando-se como empreendedorismo de necessidade (BLOCK; WAGNER, 2010).

De acordo com Acs e Kallas (2007, p. 22), quando pessoas de segmentos socioeconômicos mais vulneráveis decidem abrir "[...] seus próprios negócios sem as qualificações necessárias, como educação, capital financeiro e contatos sociais, em muitos casos, fracassam", especificamente no que diz respeito ao empreendedor rural, pois inovação e competitividade não são apenas atributos isolados de cada agricultor familiar, mas, sobretudo, resultados sistêmicos de suas relações sociais (SEPÚLVEDA *et al*., 2003).

Por meio dessas relações sociais é que Jollivet (1997) aponta para o fortalecimento das atividades rurais numa perspectiva multifuncional em que os campos passaram a produzir de forma sistemática e interativa com o processo industrial marcado, sobretudo, pela pluriatividade e envolvimento dos diversos atores sociais (JOLLIVET, 1997; MATHIEU, 1998; KAYSER, 1990). Essa pluriatividade vai além das atividades de plantio no campo, porém busca a distribuição espacial dos recursos, das atividades realizadas e das populações existentes num determinado local, sejam microrregiões ou unidades demográficas, no sentido de demarcar o território para além das esferas social, ambiental, econômica e cultural. (SACHS, 2004).

4 Sítio São Roque e a Rota Verde do Café

Desde os primeiros esforços cafeeiros introduzidos nas serras cearenses, foram utilizadas, em sua atividade agrícola, técnicas de cultivo tradicionais praticadas nacionalmente e baseadas na exploração intensa da monocultura, em detrimento das áreas florestais,

ou seja, uma produção baseada na alta produtividade e no alto custo ambiental (ALCÂNTARA, 2016).

De acordo com a análise de Alcântara (2016, p. 180), do final do século XIX até os dias atuais, os produtores dessa região vêm oscilando entre o plantio de substituição da floresta nativa pela lavoura; é conhecido como "sistema de cultivo a pleno sol e o sistema de cultivo de sombreamento, que proporciona um compartilhamento do espaço entre a floresta e a lavoura cafeeira".

É nesse contexto que o Sítio São Roque se apresenta como um dos pioneiros na produção e no cultivo do café sombreado arábico (SÍTIO [...], 2013), prática que contribui para a preservação do Maciço de Baturité, por meio do plantio agroecológico dos cafezais, da preservação ambiental e da manutenção dos costumes culturais da região.

Em 2018, o Sítio São Roque comemorou 105 anos de pertencimento à família Farias, e tem seis herdeiros vivos (1 filho e 5 filhas). O Pai, o Sr. Gerardo Queiroz Farias (falecido em abril de 2018), deixou um legado de preservação do solo, do cultivo de frutas que ainda hoje é uma das potencialidades produtivas da região, bem como a produção da cana-de-açúcar, da rapadura e do café (SÍTIO [...], 2013).

De acordo com Diário do Nordeste (2013), Gerardo Farias foi o primeiro presidente da Associação dos Produtores Ecológicos do Maciço de Baturité - Ceará, realizando uma viagem exclusiva à Europa, juntamente com outros produtores, para apresentar as práticas do cultivo do café agroecológico adotadas em sua região. (SÍTIO [...], 2013).

A história do Sítio São Roque começou em 1913, com os pais de Gerardo Farias, o Sr. Alfredo e a Dona Amélia, um casal religioso que se dedicava ao cultivo e à plantação do café arábico sob a sombra das ingazeiras (plantas originárias da Região Norte do Brasil), assim como das árvores frutíferas que enriqueciam o solo, fazendo com que a produção de frutas e hortaliças se multiplicasse, movimentando a economia da região.

De acordo com Diário do Nordeste (2013), foi realizada uma pesquisa, em 2008, por uma das filhas de Gerardo Farias, na qual ficou

comprovado que o município de Mulungu chegou a ser o maior produtor de café do Ceará, no final do século XX, detendo quase 30% da produção estadual (13.937 sacas de 60 quilos). Atualmente a produção de café nessa região não se encontra mais em seu auge, mas ainda se cultiva o café arábico, mantendo toda a tradição advinda dos antepassados. No sítio também se mantêm e se preservam as fontes de água potável distribuídas aos moradores da região, cultivam-se flores típicas da serra, frutas, verduras, e procura-se valorizar sempre a culinária local. (SÍTIO [...], 2013).

Diante desse cenário, no ano de 2015, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE/CE convidou os donos do Sítio São Roque a participarem da Rota Verde do Café, um programa que se destina ao empreendedorismo local por meio do turismo histórico, ecológico e gastronômico, ao mesmo tempo em que busca valorizar a história do Sítio São Roque, colocando-o no mapa turístico do Ceará.

No caminho turístico da Rota, é possível os visitantes verem plantações de café em meio à Mata Atlântica, assistirem aos processos de torra e moagem do café, circundados pelas fachadas originais de casarões centenários com suas poltronas de palha e equipamentos que pontuaram a história e a beleza do Maciço de Baturité (REVISTA CAFEICULTURA, 2009).

De acordo com as palavras de uma das filhas do Sr. Gerardo, "o primeiro objetivo da Rota foi fomentar o empreendedorismo voltado para o turismo rural e sustentável, por isso a rota conta com instrumentos (sítios) que nem produzem mais atualmente o café, mas que são marcos históricos para a região" (E2). Ou seja, os donos e produtores foram incentivados e estimulados a empreender, trazendo resultados significativos que serão vistos na discussão a seguir.

5 Diálogos e performances na trajetória da Rota

Esta seção decorre dos resultados obtidos durante a aplicação dos questionários e entrevistas aos sujeitos da pesquisa (E1 e E2) já apresentados na introdução deste trabalho. Também decorre da revisão da literatura desenvolvida no referencial teórico do capítulo.

Como exposto no item sobre a dimensão territorial e também no empreendedorismo rural, o surgimento e o fortalecimento da abordagem territorialista se deram durante os anos 1980, mudando o foco do que antes era visto como moderno só do ponto de vista econômico, para o que deve ser visto numa perspectiva multifuncional, na qual os campos passaram a produzir de forma sistemática, de forma interativa com o processo industrial marcado, sobretudo, pela pluriatividade (KAYSER, 1990; JOLLIVET, 1997; MATHIEU, 1998).

Essa pluriatividade vai além das atividades de plantio no campo, porém busca a distribuição espacial dos recursos, das atividades realizadas e das populações existentes num determinado local, no sentido de demarcar o território para além das esferas social, ambiental, econômica e cultural. (SACHS, 2004).

Isso se evidencia na Rota Verde do Café, quando se constata que os participantes da Rota, mais precisamente as proprietárias rurais do Sítio São Roque, produzem, além do café arábico, outros produtos que agregam valor à história do café na região. Exemplo disso são as hortaliças e frutas, a própria lojinha que existe dentro do sítio, onde são vendidos vários produtos como camisas, artesanatos locais bolos, cafés, doces caseiros etc. Nesse contexto, aqui também cabe a análise do empreendedor rural que produz de forma sistemática e interativa com o processo industrial, marcado, sobretudo, pela pluriatividade e pelo envolvimento dos diversos atores sociais e seus produtos.

Esses atores são representados por sindicatos, partidos políticos, jornais, rádios, igrejas etc., que trazem a cultura local arraigada em seus valores e crenças (BARROS, 2007; SEPÚLVEDA, 2005).

Nesse sentido, perguntou-se aos sujeitos da pesquisa sobre a existência de algum programa advindo da Rota Verde do Café, direcio-

nado à agricultura familiar, que valorize a cultura local. As respostas revelaram que sim, inclusive essa foi a proposta inicial do programa conduzido pelo SEBRAE, ou seja, não só valorizar como fazer uma releitura da cultura local que estava esquecida, de acordo com a fala da Barista do Sítio São Roque (E1):

> [...] quando o SEBRAE veio nos procurar, eles propuseram isso: todo mundo pode ter café, mas vai todo mundo ser igual? _O que vai fazer um turista vir aqui no Sítio São Roque, ou ir no Coronel (Sítio Águas Finas)? O Coronel tem café e a gente também tem café! Quando a gente se sentou para reunir, veio a ideia do resgate histórico [...].
>
> [...] existe uma história muito grande da família com a agricultura e com o café, foi isso que a gente resolveu abordar - Tanto é que isso virou, de certo modo, um *slogan* para o nosso Café, que é: _ *CAFÉ COM SABOR DE FAMÍLIA DESDE 1913.* (E1)

Para esse discurso, vale ressaltar a importância do incentivo à cultura local, e que o programa vem trazendo motivações para a preservação das tradições locais. Observou-se que foi a partir da Rota Verde do Café implantada na região que o Sítio São Roque resgatou a festa da colheita do café, que já está em sua 3ª edição.

Trata-se de um dia de festa no próprio sítio, com acesso da comunidade local e também dos turistas que se interessam pela história do café, dando oportunidade aos visitantes de realizarem diversas atividades, dentre elas, as seguintes: i) um passeio pelas trilhas do café arábico sombreado, ouvindo as histórias do café desde o seu plantio até o seu beneficiamento; ii) degustação; e iii) rodas de conversas acompanhadas de comida derivadas da culinária local, bebidas, muita música e danças..

"A festa da colheita do café tem sido um sucesso a cada ano, atraindo mais turistas, movimentando a economia local, gerando emprego e renda à comunidade e resgatando toda a identidade no cultivo do nosso café agroecológico" (E1). Essa fala se relaciona com o pensamento de Sachs (2004) quando afirma que a relação de forças e trocas

que surgem da analogia desses atores impulsiona o desenvolvimento das atividades produtivas sustentáveis, ou seja, a articulação política institucional de arranjos produtivos, num determinado espaço territorial, também contribui para o fortalecimento, a competitividade e a sobrevivência destes empreendimentos.

Para essa questão, a pesquisa indicou que as entrevistadas confirmam não existir dentro do programa da Rota Verde do Café algum projeto que envolva a participação e a integração das comunidades locais, "muito embora a concepção geral da Rota aborde essa temática. No entanto, apenas o Sítio São Roque se movimenta no sentido de resgate da produção do café de sombra agroecológico, sua história e sua interação com a comunidade local" (E2).

Porém, segundo uma das entrevistadas, a Rota colaborou para o fortalecimento da Associação dos Produtores de Café do Maciço de Baturité – AFLORACAFÉ:

> [...] o foco proposto pela Rota não foi melhorar ou aumentar a produtividade da região. Claro que atualmente, a exposição e alcance que temos com a rota, gerou outros frutos paralelos. Como a criação da AFLORACAFÉ, a Associação de Produtores de Café do Maciço de Baturité.
>
> O Sebrae sempre foi parceiro e, é através da AFLORACAFÉ e da parceria entre Sebrae/FIEC/ SINDICAFÉ que estamos conseguindo apoio científico e tecnológico voltado para o melhoramento da nossa produção. Então, na minha ótica, o estímulo à produção é um efeito colateral à implantação da Rota do Café (E2)

Cabe ressaltar que Sachs (2004) aborda, no contexto dessa dimensão, a necessidade de equilíbrio entre a inovação e a tradição, preservando a autonomia da elaboração de um projeto próprio de desenvolvimento sustentável. Assim, o autor defende a ideia de incluir raízes endógenas nos processos de desenvolvimento sustentável, de forma que o respeito à diversidade cultural das comunidades seja considerado no desenho dos projetos. Percebe-se também um movimento do

SEBRAE no que tange ao retorno da tradição como meio de transformá-la em mercadoria a ser comercializada, principalmente quando os produtores são incentivados a produzir derivados, a partir da história do café, como forma de agregar valor ao próprio café, e vender a tradição transmitida durante anos pelos antepassados do sítio.

> Como a rota tem um viés turístico, buscamos desenvolver produtos direcionados ao público alvo (E2) [...] no início fomos estimulados a empreender e atender o público criando produtos derivados do café que visavam melhorar o leque de produtos e de retorno financeiro para cada instituição (E1) Junto com o café vendemos nossos bolos, geleias, ricotas etc., que também são produzidos artesanalmente aqui no sítio. (E2).

Essa fala remete ao pensamento de Sepúlveda (2005) quando acrescenta a importância de se visualizar cenários territoriais, isso porque viabiliza a incorporação de uma lógica de economias de escala para determinadas atividades produtivas. No espaço microrregional, a população cresce, se desenvolve, se transforma e se relaciona por meio das suas atividades produtivas e econômicas. Nesse ponto, a pesquisa revelou que as entrevistadas reconhecem que a Rota Verde do Café incentiva a cultura de outras produções artesanais além do café.

> [...] o primeiro objetivo era fomentar o empreendedorismo voltado para o turismo rural e sustentável, por isso a rota conta com instrumentos (sítios) que nem produzem mais atualmente, mas que são marcos históricos para a região (E2).

> [...] No início fomos estimulados a empreender e atender o público criando produtos derivados que visavam melhorar o leque de produtos e de retorno financeiro para cada instituição (E1).

> [...] depois de inseridos na Rota Verde do Café conseguimos montar nossa torrefação do café e nossa loja de vendas *on-line,* bem como vendemos para alguns restaurantes de Fortaleza e da região (E1).

Portanto, percebe-se que há um foco da Rota Verde do Café em relação a incentivar o empreendedorismo local, ao mesmo tempo em que incentiva o cultivo de outros produtos e insumos para os participantes da Rota. Esta análise pode ser constatada nas palavras de Reynolds *et al*. (2002), quando definem o empreendedorismo de oportunidade, que reflete uma procura voluntária de oportunidades; ao mesmo tempo em que se beneficiam da história do café, os agricultores também fabricam outros produtos que serão vendidos com suas tradições, "receitas da avó", gostos e formas de prepará-los que remetem aos afetos de séculos passados.

Considerações Finais

A partir dos resultados analisados, buscou-se investigar os indicadores territoriais do espaço rural e a sustentabilidade do Sítio São Roque. Tal análise foi considerada a partir da avaliação de Sachs (2004) sobre a dimensão territorial no contexto da sustentabilidade, bem como das contribuições dos teóricos clássicos da sociologia, Émile Durkheim (1995 [1893]), Max Weber (1991 [1920]) e Georg Simmel (1971, [1903]), dentre outros, que discutiram sobre a definição de espaço rural e urbano. Foram analisados, nos anos 1980, o surgimento e o fortalecimento da abordagem territorialista, que fizeram com que aquilo, antes visto como moderno só do ponto de vista econômico, fosse considerado numa perspectiva multifuncional, na qual os campos passaram a produzir de forma sistemática, de forma interativa com o processo industrial, marcado, sobretudo, pela pluriatividade (KAYSER, 1990; JOLLIVET; 1997; MATHIEU, 1998).

Seguindo essa análise da pluriatividade no meio rural, percebe-se que os resultados obtidos nesta pesquisa remetem ao entendimento de que o programa do SEBRAE tem alcançado i) valorização cultural; permanência no local de origem dos produtores e moradores; bem como iii) incentivo ao turismo rural local e, consequentemente, iv) empreendedorismo por meio de uma releitura histórica do café. O empreendedorismo de oportunidade se destaca nesse processo jus-

tamente porque os agricultores envolvidos na Rota fabricam diversos produtos, a partir da argumentação da história do café na região: livros contando a história do sítio; camisas; bolsas artesanais; artesanatos diversos; utensílios etc.

Neste sentido, segundo a gerente administrativa do sítio, ainda persistem alguns "gargalos" relativos à falta de investimento no cultivo, manejo e técnicas produtivas, mas a investigação permitiu constatar que o Sítio São Roque mantém a sua tradição no cultivo do café dito "de sombra", plantado à sombra das árvores de "Ingazeira" (típica da Região Norte do País), de forma agroecológica, sem a utilização de nenhum agrotóxico, preservando a tradição centenária dos antepassados, provando a resistência e a valorização da cultura local e dos aspectos econômicos que não necessariamente demandam o processo empreendedor e a visão de modernidade para se manterem vivos.

Apesar de a Rota estar em seus primeiros anos de aplicação, ela já tem dado mostras de seu potencial de expansão do turismo histórico, rural e ambiental, atraindo um público diversificado e demonstrando possibilidades de causar mudanças nas estruturas sociais, culturais e econômicas da região – o que merece e justifica a continuidade de nossa investigação. Neste momento, a experiência enfocada já permite afirmar que a Rota Verde do Café favorece a fidelização do homem no campo, valorizando sua cultura familiar, sua culinária e seus saberes, assim como fortalece os esforços de preservação da história territorial da Serra de Baturité – Ceará.

Referências

ACS, Z. J.; KALLAS, K. State of Literature on Small-to-medium-sized entreprises and entrepreneurship in low income communities. *In*: YAGO, G.; BARTH, J. J.; ZEIDMAND, B. (ed.). **Entrepreneurship in emerging domestic markets**. New York: Springer, 2007. p.21-46.

ALCÂNTARA, S. M. P. Formações sociais e apropriação da natureza na atividade cafeeira do Maciço de Baturité – Ceará. *In*: LIMA, A. E. F.; SILVA, D. R. da; MAIA, G. L.; MEDEIROS, M. M. L. de. (org.). **Maciço de Baturité**: Saberes, sabores e sustentabilidade. 2 ed. Recife: Imprima, 2016.

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra**: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

BARQUERO, A. V. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2011.

BARROS, Ricardo de Faria. **Desenvolvimento regional sustentável**: a experiência do Banco do Brasil, 2007, 201 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

BEDUSCHI, L. C., ABRAMOVAY, R. Desafios para a gestão territorial do desenvolvimento sustentável no Brasil. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL (SOBER), 41, julho. **Anais** [...], Juiz de Fora, MG., 2003.

BLOCK, Joern H.; WAGNER, Marcus. Necessity and opportunity entrepreneurs in Germany: Characteristic and earnings differentials. **Schmalenbach Business Review**, v.62, n.2, p.154-174, April 2010. DOI: 10.1007/bf03396803 Source RePEc.

CARMO, R. M. do. A construção sociológica do espaço rural: da oposição à apropriação. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 11, n. 21, p.252-280, jan./jun. 2009.

DURKHEIM, E. ([1893]). **Da divisão do trabalho social**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

FERRÃO, J.; LOPES, R. Understanding peripheral rural areas as context for economic development. LABRIANIDIS, L. (ed.). **The future of Europe's rural peripheries**. Hampshire: Ashgate, 2004. p. 31-61.

FILION, L. J. **From Entrepreneurship to Entreprenology**. HEC, The University of Montreal Business School, 1997.

FISCHER, T. Poderes locais, desenvolvimento e gestão: introdução à uma agenda. *In*: FISCHER, T. (org.). **Gestão do desenvolvimento e poderes locais**: Marcos teóricos e avaliação. Salvador: Casa da Qualidade, 2002. p. 12-32.

JOLLIVET, M. Les metamorphoses d'un rural incertain. *In*: JOLLIVET, M. (dir.). **Vers un rural postindustrial**. Paris: L'Harmattan, 1997. p. 351-371.

KAYSER, B. **La renaissance rural**. Paris: Armand Colin, 1990.

KULAWCZUK, P. The development of entrepreneurship in rural areas. *In*: KIMBALL, J. D. (ed.). **The transfer of power**: Decentralization in Central and Eastern Europe. Budapest, Hungary: The Local Government and Service Form Initiative, 1998. p.97-109.

LEAL, Vinícius Barros. **História de Baturité**: época colonial. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto, 1981.

LEFEBVRE, H. **La production de l' espace**. Paris: Antropos, 1974.

LIMA, Luiz Cruz (org.). **Da cidade ao campo**: a diversidade do saber fazer turismo. Fortaleza: EdUECE, 1998.

LIMA, P. A. Q. **À sombra das ingazeiras**: o café na serra de Baturité – 1850-1900. 2000. Dissertação (Mestrado em História social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2000.

MARSDEN, T. *et al*. **Rural restructuring**. Londres: David Fulton Publishers, 1990.

MATHIEU, N. La notion de rural et les rapports ville/campagne en France: les années quatre-vinght-dix. **Économie Rurale**, n. 247, p. 11-20, 1998.

MOREIRA, M. **Globalização e agricultura**: Zonas rurais desfavorecidas. Oeiras: Celta, 2001.

PÁDUA, J. A. **Um sopro de destruição**: pensamento político e crítica ambiental no Brasil escravista, 1786-1888. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

RAMBAUD, P. **Societé rurale et urbanization**. Paris: Seuil, 1969.

RÉMY, J.; VOYÉ, L. **A cidade**: Rumo a uma nova definição? Porto: Afrontamento, 1992.

REVISTA CAFEICULTURA (Brasil). **Novas técnicas no cultivo do café**. 2009. Disponível em: http://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=60284&rota-do-caf--verde-da-serra-do-baturit}cearlan-ada-durante-o-viva-guar--2015.html. Acesso em: 21 set. 2017.

REYNOLDS, P. D.; BYGRAVE, W. D.; AUTIO, E. **GEM Global Entrepreneurship Monitor**: relatório de pesquisa Global Entrepreneurship Monitor (Relatório de Pesquisa/2002). 2002. Disponível em: http://www.ibqp.org.br/upload/tiny_mce/Empreendedorismo%20no%20Brasil%202002%20- %20Relat%C3%B3rio.pdf. Acesso em: 12 maio 2022.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. 3. ed. rev. amp. São Paulo: Atlas, 2008.

RODRIGUES, J. F. O rural e o urbano no Brasil: uma proposta de metodologia de classificação dos municípios. **Análise social**, v.xlix, n.211, 2.ºsemestre, 2014. ISSN online 2182-2999. Disponível em: http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/AS_211_d04.pdf. Acesso em: 23 maio 2022.

SACHS, Ignancy. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2003.

SACHS, Ignancy. **Desenvolvimento includente, sustentável e sustentado**. Rio de Janeiro: Graramond, 2004.

SAES, M. S. M. Alianças estratégicas para garantir a sobrevivência dos produtores e dos recursos naturais: o caso do café sombreado da serra de Baturité. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ECONOMIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS AGROALIMENTARES, III, 2001, Ribeirão Preto, **Anais** [...], Ribeirão Preto, 2001.

SCHUMPETER, J. A. **The theory of economic development**. Cambridge: Harvard University Press, 1934.

SECRETARIA DO TURISMO DO CEARÁ – SETUR. **Indicadores turísticos**. 2013. Disponível em: http://www.setur.ce.gov.br/categoria1/estudos-epesquisas/Indicadores% 2013.pdf. Acesso em: 21 set. 2017.

SEPÚLVEDA, S. **Desenvolvimento sustentável microrregional**: métodos para planejamento local. Brasília: IICA, 2005.

SEPÚLVEDA, S.; RODRIGUEZ, A.; ECHEVERRI, R.; PORTILLA, M. **El enfoque territorial del desarrollo rural**. IICA - San José Costa Rica, 2003.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE/CE). **Rota do Café**: As propriedades que ainda produzem cafés sombreados abriram as portas de suas casas centenárias para apresentar os aromas e sabores do Maciço de Baturité. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 21 set. 2017.

SHANE, S.; VERKATARAMAN, S. The promise of entrepreneurship as a filed of research. **Academy Management Review**, v.25, p.217-226, 2000.

SIMMEL, G. ([1903]). “The metropolis and mental life”. *In:* SIMMEL, G. **On individuality and social forms**. Chicago: University of Chicago Press, 1971. p. 324-339.

SÍTIO São Roque comemora 100 anos. **Diário do Nordeste**, 2013. Disponível em http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/regional/sitio-sao-roque-comemora-100-anos-hoje-em-mulungu-1.413129. Acesso em: 10 jul. 2018.

SOUZA, Marcos J. N.; FREIRE, Luciana M. Geografia e questão ambiental no estudo de paisagens de exceção: o exemplo da serra de Baturité-Ceará. **Boletim Goiano de Geografia**, Goiânia, v. 26, n. 2, 2006.

VIEIRA, C. Z. O papel da animação turística nos territórios rurais, pessoas e lugares. **Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER +**, II Série, n. 30, 2005.

WANDERLEY, M.N.B. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o rural como espaço singular e ator coletivo. **Agricultura e sociedade**, v.15, p. 87-146, 2000.

WEBER, M. ([1920]). **Economia e sociedade**. Brasília: UNB, 1991.

WIRTH, L. ([1938]). O urbanismo como modo de vida. *In:* FORTUNA, C. (org.). **Cidade, cultura e globalização**. Oeiras: Celta, 1997. p. 45-66.

4

CULTIVO DO CAFÉ NO MACIÇO DE BATURITÉ COMO FERRAMENTA PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL: AGRICULTURA SINTRÓPICA E TURISMO ECOLÓGICO

Lucas Bezerra de Mattos Brito[1]
Lourival Soares de Aquino Filho[2]

Há muito tempo a sociedade vem se desenvolvendo sob um paradigma newton-cartesiano de fragmentação dos saberes e tentativa de explicar, ou por que não dizer dominar, os princípios que regem a existência. Todavia, esta abordagem, ainda que existente desde os primeiros filósofos e fortalecida durante os períodos conhecidos como Iluminismo e Revolução Industrial, não é única. Se, por um lado, este modo de compreender a vida ganhou espaço e notoriedade, por outro, as sociedades ditas tribais (ou povos antigos/tradicionais) e suas percepções holísticas da existência foram deixados para segundo plano, senão anulados e aniquilados.

Este conflito de realidades e dificuldade de compreender a abordagem holística praticada por estes povos tradicionais é notório na chegada de Pero Vaz de Caminha e descrito em sua primeira carta enviada do Brasil.

A incapacidade de compreender aquele ambiente diverso e produtivo como uma agrofloresta antropogênica e ativamente manejada fez o colonizador acreditar que estes povos eram atrasados em termos de tecnologias agrícolas (CORRÊA-NETO *et al.*, 2016). O pensamento "colonizador", assumido como superior, impediu de perceber o benefício evidente daquela dieta primal, que além de diversa e balanceada, ainda se refletia funcionalmente no vigor e na disposição observados em tais povos.

Buscando talvez evitar algum tipo de fadiga cognitiva, a pessoa humana é constantemente exigida a simplificar o complexo, para que se transforme o colorido em monocromático, para que se fale da vida e

1 Mestre em Ecologia e Recursos Naturais pela UFC.

2 Graduado em Letras Português/Inglês pela UECE, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

sua exuberância por meio de palavras rígidas, impessoais e desvinculadas de emoção. Mas a vida não existe assim. A vida é complexa, colorida e poética. Esta incoerência entre querer explicar a natureza sem olhar para a sua totalidade tal como é impede que se prospere harmonicamente como seres que fazem parte de um macro-organismo inteligente: o planeta Terra e sua totalidade de interações.

A importância da compreensão de tais dinâmicas naturais se reflete de modo evidente nas práticas agrícolas. A adoção de técnicas que desconsideram os processos e princípios naturais resultou na destruição de habitats, extinção de espécies e desregulação dos sistemas homeostáticos da Terra (e.g. aumento do efeito estufa, poluição dos lençóis freáticos e interrupção dos ciclos de nitrogênio e fósforo). Por outro lado, hoje há técnicas variadas disponíveis que foram implementadas com base no conhecimento de povos tradicionais, em maior ou menor grau, e que consideram e respeitam as dinâmicas intrínsecas à vida.

Esse resgate de uma visão holística e integrada do planeta Terra, assim como de seus habitantes e processos, possibilita caminhar para um futuro mais justo e próspero. O objetivo é evidenciar que a incorporação de um paradigma mais amplo e ecológico poderá trazer inúmeros benefícios para o meio ambiente e a sociedade, não apenas do ponto de vista agrícola, mas também no que concerne a aspectos relacionados com saúde, turismo e bem-estar. Esses benefícios são vastos e incluem recuperação de áreas degradadas, produção farta e variada de alimentos, desenvolvimento justo, qualidade de vida e embelezamento espacial com consequente atratividade turística, dentre outros tantos.

As ideias e concepções aqui apresentadas são oriundas de vivências práticas ao longo dos últimos 15 anos e de maneira alguma pretendem alcançar o status de verdade absoluta. Apesar de respaldada em diversos estudos de caso e em uma vasta literatura, científica e informal, o objetivo maior é uma ampliação de ideias e concepções de modo que possa ter mais recursos funcionais para que se reflita e se decida sobre qual direção desenvolvimentista se quer seguir durante a passagem planetária.

1 Embasamento teórico

A agricultura convencional, vigente desde a Segunda Guerra Mundial, é uma das atividades mais impactantes ambientalmente, sendo responsável por aproximadamente 70% do consumo de água doce e pela ocupação de 38% da superfície terrestre (FAO, 2011; FOLEY *et al.*, 2011). Além da degradação física em si, por meio da exposição de solo, lixiviação e consequente desertificação, a agricultura convencional impacta também pelo uso de agrotóxicos que causam prejuízos diretos, para a biodiversidade, e indiretos, infiltrando seus componentes ativos no lençol freático (LEMA *et al.*, 2014). Além desses, há também os impactos diretos e indiretos advindos do processo industrial de fabricação de tais agroquímicos, sejam eles pesticidas, fungicidas, herbicidas ou fertilizantes (CARVALHO, 2017; MARTÍN *et al.*, 1995). Os principais argumentos utilizados na defesa da agricultura baseada em agrotóxicos e pacotes industriais é a necessidade de uma alta produção de alimentos (ROBERTS, 2009), associada à visão paradigmática, segundo a qual o alimento produzido é visto como *commodity* (RUNDGREN, 2016). Esse argumento perde credibilidade quando se considera a produção global de alimentos, a má distribuição e a sua perda ao longo da cadeia produtiva, assim como as condutas legalmente permitidas de destruição da produção para controle e regulagem de preços (PARFITT *et al.*, 2010).

Hoje, no entanto, existem inúmeras alternativas a este modelo exploratório e degradante de produção de alimentos. Assim, tem-se a opção de escolher qual modelo agrícola se quer propagar ou incentivar. É válido lembrar que a humanidade sobreviveu por mais de 10.000 anos fazendo uma agricultura não química (ANDRADE *et al.*, 2020; CORRÊA-NETO *et al.*, 2016; KISLEV *et al.*, 2004). Esses diferentes modelos alternativos de cultivo (agricultura orgânica, biodinâmica, regenerativa, sintrópica, agroflorestal e outras tantas) variam entre si e cada qual tem seus detalhes particulares, podendo ser mais ou menos ecológicos e em sintonia com as dinâmicas próprias da natureza. Assim, mesmo dentre os métodos alternativos de cultivo, tem-se um *continuum* que engloba desde sistemas orgânicos pautados na

monocultura até agroflorestais sucessionais/regenerativas (agricultura sintrópica), que desenvolvem consórcios com alta diversidade de espécies e utilizam pouco ou nenhum insumo externo (ANDRADE *et al.*, 2020; ALTIERI; TOLEDO, 2011; GAO *et al.*, 2014).

Os sistemas agroflorestais pautados em processos ecológicos, como as agriculturas regenerativa e sintrópica, são técnicas sistematizadas e dinâmicas que têm, em última instância, o olhar sistêmico dos povos tradicionais sobre a natureza como base fundamental (CORRÊA-NETO *et al.*, 2016). Esses sistemas surgem como alternativas viáveis para reduzir e reverter o histórico depredatório da agricultura convencional por sua capacidade de evitar processos de erosão e lixiviação de nutrientes; proporcionar aumento da biodiversidade local e complexidade de suas interações; e fixar nitrogênio e outros nutrientes, enriquecendo o solo gradativamente (JOSE, 2009). Podem ainda maximizar a diversidade de culturas agrícolas, proporcionando segurança alimentar e resiliência financeira para o agricultor; contribuir com a redução do efeito estufa através da fixação de CO_2 na forma de lignina; dignificar a vida no campo, melhorando condições de trabalho; e trazer embelezamento paisagístico e atratividade turística, dentre outros benefícios (ALTIERI; TOLEDO, 2011; ANDRADE *et al.*, 2020; CORRÊA-NETO *et al.*, 2016).

O café é um dos produtos agrícolas mais consumidos mundialmente, podendo ser considerado uma das culturas de maior importância na história do Brasil (FASSIO; SILVA, 2007; RODRIGUES *et al.*, 2015). A presença do café no Maciço de Baturité foi igualmente significativa, sendo agente moldador da cultura e das dinâmicas socioeconômicas locais, tendo efeito direto no uso e na ocupação do território (RIBEIRO; RUFINO, 2018). Os primeiros cafezais foram plantados a sol pleno, resultando na retirada de uma parcela substancial das vegetações nativas (ALCÂNTARA, 2009). A consequência óbvia foi o empobrecimento do solo e a intensificação dos processos de lixiviação e perda de nutrientes, diminuindo a produtividade após três décadas de exploração do solo e resultando na primeira decadência do café no Maciço. A adição de ingazeiras para compor o estrato arbóreo foi um passo importante na conversão do cultivo do café para sistemas

agroflorestais e possibilitou a continuidade das atividades cafeeiras no Maciço (ALCÂNTARA, 2009; RIBEIRO; RUFINO, 2018). O café no Ceará teve uma nova decadência com a crise de 1929 e novamente nos anos 1960 com os programas governamentais de erradicação dos cafezais para reduzir a produção nacional e equilibrar a balança comercial (SEVERINO; OLIVEIRA, 1999). O consórcio agroflorestal simplificado restrito às ingazeiras e ao café resultou em interpretações variadas quanto às leis e às normas ambientais que entravam em vigor durante o período "pós-ditadura", fazendo com que alguns produtores reduzissem ou mesmo abandonassem seus cultivos. Com a desvalorização da *commodity* nos anos 90, a cafeicultura no Maciço de Baturité ficou latente até sua retomada após o ano 2010, com sua integração a um turismo de natureza e a conversão para a produção de cafés especiais (FERREIRA, 2006).

O turismo ecológico (ou turismo de natureza) é um segmento que tem crescido consideravelmente nos últimos anos. Com as mudanças decorrentes da pandemia do coronavírus, é esperado que este segmento cresça mais ainda, com as pessoas buscando cada vez mais ambientes abertos e com ampla circulação de ar (THIAGOR, 2020). Agregar o turismo dentro de sistemas agrícolas produtivos não apenas contribui com a geração de renda local, mas também desperta no visitante um sentimento de pertencimento e zelo para com os recursos naturais.

A presença em ambientes naturais por si já é fisiologicamente restaurativa. Mais de dois terços das pessoas escolhem ambientes naturais quando estão estressadas, seja um parque, uma praça ou mesmo um jardim (BUZZELL; CHALQUIST, 2009). Passear nesses ambientes traz uma série de benefícios adicionais, contribuindo com o aumento da autoestima, a redução de ansiedade, o sentimento de pertencimento, o combate à depressão e favorece comportamentos sociais harmônicos (BUZZELL; CHALQUIST, 2009; JUNG, 2002). Considerar esses fatores na tomada de decisões públicas e no direcionamento de recursos é necessário, caso se queira construir uma sociedade saudável e que seja pautada nos princípios da cooperação em vez da competição.

Dentro desse cenário, as agroflorestais ecológicas surgem como alternativas multifuncionais, oferecendo soluções nos campos de produção agrícola, recuperação de solos degradados, turismo e rentabilidade da área (CORRÊA-NETO *et al.*, 2016; GAO *et al.*, 2014). Isso pressupõe a existência de práticas agrícolas que beneficiam não apenas os ecossistemas em si, mas também as pessoas que com ele interagem, possibilitando uma perspectiva de equidade social em um ambiente abundante, farto, equilibrado e biodiverso.

2 Café especial como porta de entrada para uma visão holística das práticas agrícolas

Mas afinal, de onde veio o café? O café é originário das florestas semidecíduas da Etiópia (GOLE *et al.*, 2008). Isso significa que, uma vez por ano, uma boa parte da folhagem cai naturalmente, renovando-se com as chuvas da estação seguinte. Assim, olhar para o café é mais do que olhar para cada indivíduo isolado, pensando nos insumos que aquele indivíduo deve receber para se desenvolver plenamente; é perceber quando ele precisa de sol ou sombra; quais suas interações com a fauna e outros tantos detalhes. É necessário ter um olhar sistêmico para a existência daquela espécie. Assim como as raízes e as ancestralidades (familiares e geográficas/territoriais) podem dizer muito sobre aspectos estruturais, comportamentais e psicológicos de seres humanos, o mesmo pode ser aplicado às plantas e aos seus processos de desenvolvimento. Respeitar essa origem é possibilitar um desenvolvimento pleno dentro das condições para as quais aquela espécie se adaptou ao longo de milhares de anos de evolução.

Dentro de uma perspectiva florestal, é possível observar que cada espécie apresenta um estrato dentro do qual ela se desenvolve em seu máximo vigor. Ipês são árvores emergentes que se destacam acima do dossel; jaqueiras e abacateiros ocupam o estrato alto, tolerando um baixo nível de sombreamento; café e cacau, por sua vez, ocupam o estrato baixo da mata. O conhecimento sobre esses aspectos ecofisiológicos associados a cada cultura de interesse permite elaborar

consórcios inteligentes que favoreçam as espécies incluídas, assim como maximize a produtividade por área de cultivo.

Em outubro de 2019, iniciou-se no Sítio Guaramiranga a implementação de alguns talhões experimentais para a aplicação de princípios e processos contemplados nas ditas agriculturas regenerativas e sintrópicas. A ideia é criar salas de aula ao ar livre que sejam atrativos turísticos e, ao mesmo tempo, centro de capacitação para agricultores da região. Isso irá permitir testar e comparar diferentes tratamentos sistêmicos e agroecológicos, assim como seus resultados em termos de produtividade, regeneração de solo, complexificação das interações biológicas (aumento da biodiversidade) e atratividade turística. Essas informações, por sua vez, poderão ser utilizadas para a elaboração de programas de desenvolvimento rural, tomadas de decisões públicas e alocação de recursos.

O processo de conversão para a agricultura regenerativa requer uma mudança conceptual, senão existencial, de paradigmas. A compreensão da existência como parte de um organismo maior auxilia a perceber a importância que cada ser tem na composição geral do sistema, para juntos se somar à funcionalidade deste macro-organismo. Por não se olhar com atenção para o sistema como um todo, é comum deparar-se com sentimentos antagônicos, como ter medo de plantar árvores e pudor em derrubá-las. Uma vez compreendidas as dinâmicas de ecossistemas naturais e o papel ativo do indivíduo neste processo, percebe-se que a abertura de clareiras, por exemplo, é algo comum e necessário para um bom funcionamento desses sistemas. Assim, não há problema em cortar árvores, desde que estas sejam plantadas e semeadas em maior quantidade.

No primeiro talhão, delimitou-se uma área de aproximadamente 18x20m e se fez uma poda drástica nas cinco árvores de médio-grande porte que havia dentro desta área ou em suas bordas. Além dessas, realizou-se também poda drástica em 40 pés de café com mais de 25 anos de idade. Nesse primeiro experimento, foram feitas linhas de árvores distanciadas 3,5m entre si e intercaladas por canteiros mais elevados para a produção de hortaliças. Na figura 1, cada símbolo representa uma cultura agrícola diferente, evidenciando a pluralidade de alimentos e o melhor aproveitamento do espaço ao longo do tempo.

Figura 1 - Desenho esquemático (croqui) do talhão experimental implementado em 3 de outubro de 2019

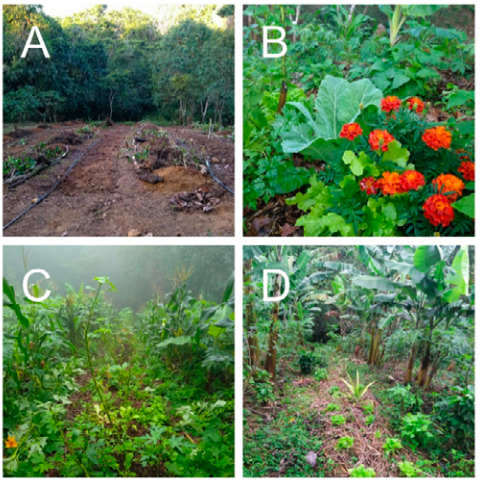
Fonte: Elaborado pelos autores (2019).

Considerando a área experimental como um todo, plantaram-se aproximadamente 30 touceiras de banana, 300 pés de café, 15 açaizeiros, além de abacate, citros, eucalipto, mogno, jaca e árvores nativas, dentre as quais, guabiraba, camunzé e ipê.

Nas entrelinhas com canteiros elevados, cultivaram-se hortaliças nos primeiros 6 meses, tendo colhido e comercializado, ao longo deste período, milho, feijão, tomate, alface, rúcula, couve, alho poró, quiabo, mostarda, pimentão, pimenta biquinho e macaxeira (Fig. 2).

À medida que o sistema (antigo cafezal) avança na sucessão, o café, no início sombreado por macaxeira e banana, passa a ser protegido por abacateiro e ipê, por exemplo. Esta dinâmica permite agregar valor e resiliência ao sistema, garantindo ao agricultor segurança alimentar e diversificação nas fontes de renda. Na figura 2, mostra a área experimental onde foi implementado o primeiro talhão com base nos princípios da agricultura sintrópica.

Figura 2 - As fotos representam a mesma área em intervalos de tempo diferentes, a saber: A – Preparo do terreno para plantio; B – 60 dias; C – 90 dias; D – 180 dias



Fonte: Acervo dos autores (2019).

Por motivos logísticos internos não foi possível dedicação ao referido talhão com a intensidade devida para obter um maior retorno financeiro. Ainda assim, conseguiu-se cobrir os custos de implementação com matéria-prima e mão de obra já nos primeiros seis meses com os produtos acima mencionados. Essa velocidade de retorno em uma área voltada para café é atípica na região, evidenciando-se como uma estratégia adequada, principalmente para pequenos produtores que dependem de recursos escassos e, muitas vezes, não possuem capital de giro suficiente para aguardar os quatro ou cinco anos necessários até que o cafezal atinja uma produtividade comercial.

Para além dos recursos captados pela venda direta dos produtos, também se obteve renda com a realização de vivências práticas (turismo ecológico-educativo – Fig. 3). Durante os primeiros seis meses, foram realizados dois eventos voltados para pessoas sem muita experiência com agricultura. Em ambos os casos, foi possível observar uma mudança de percepção por parte dos participantes. Muitos deles relataram um sentimento de pertencimento para com a natureza e uma maior preocupação relativa à origem do alimento e aos seus modos de produção.

Figura 3 - Vivências práticas (turismo ecoeducativo) realizado no primeiro talhão experimental. A – Colheita de alface (60 dias); B – Manejo (60 dias); C – Manejo (180 dias)

Fonte: Acervo dos autores (2019).

Uma das dificuldades atreladas a tais sistemas é a demanda por um manejo constante. Compreendendo o sistema como um organismo, quanto mais se manejam e se direcionam os processos de estratificação e sucessão, mais rápido é o crescimento e o desenvolvimento deste sistema. Para um manejo bem adequado, é necessário um processo de capacitação que se dá principalmente na prática e na observação.

Considerações Finais

À medida que se adentra o século XXI, percebe-se que os desafios para uma existência justa e harmônica não foram adequadamente contemplados pelo paradigma newton-cartesiano que se tem adotado enquanto sociedade, para nortear as crenças, condutas e decisões. Se por um lado conseguiu-se avançar no campo da tecnologia e da medicina, por outro lado não se foi capaz de contornar os impactos ambientais, a má distribuição de recursos ou a proliferação de doenças psíquicas.

Trilhar um novo caminho, fundamentado em um paradigma holístico e inclusivo, é imprescindível caso se deseje reverter os impactos ambientais causados e possibilitar uma vida abundante e próspera para as próximas gerações. Esse paradigma passa por uma compreensão do planeta Terra como um macro-organismo inteligente do qual as pessoas fazem parte e dentro do qual se tem um papel ativo. Assim como os humanos, as demais espécies também fazem parte desse macro-organismo, cada uma com atributos únicos que contribuem para o acréscimo de vida e para o funcionamento da biosfera em sua totalidade. Ao se buscar a integração do desenvolvimento econômico regional com práticas inclusivas que gerem benefícios sistêmicos para a população e meio ambiente, certamente se estará se aproximando de um futuro mais próspero para o planeta e para a humanidade.

Considerando a importância e a magnitude dos efeitos advindos das práticas agrícolas, estas devem igualmente passar por um ajuste de seu arcabouço de princípios e processos. É preciso refletir e debater a ética e a moralidade que circundam os processos vigentes na agricultura convencional. Sair de uma agricultura de insumos pautada no desenvolvimento tecnológico para uma agricultura de processos que tenha como eixo central as relações humano-natureza e um melhor aproveitamento do território e recursos disponíveis. A consequência de se adotar esta última é alcançar uma produção diversa de alimentos com valor agregado ao mesmo tempo em que se recuperam áreas degradadas e se contribui para o aumento da biodiversidade, de modo a dignificar o trabalho rural e a reduzir o êxodo para as cidades.

Dentro dessa perspectiva holística e integrada, o café surge como esperança para esse desenvolvimento pleno no Maciço de Baturité; sua natureza intrínseca requer a existência da floresta para que possa produzir seus frutos na mais alta qualidade, agregando valor e gerando renda para os produtores. Assim, este parece ser um momento oportuno para uma renovação do modo de conduzir a agricultura no Maciço. As novas lavouras devem ser pensadas de modo integrado, diversificando a renda e trazendo resiliência para o sistema. Se antes se pensava em um cafezal sombreado por ingazeiras e algumas

eventuais árvores nativas, agora se deve ampliar o pensamento e introduzir, concomitantemente à implementação das novas lavouras, culturas variadas, tais como: banana; abacate; jaca; tangerina; limão; pupunha; açaí; mogno; eucalipto; cacau; e outras tantas. Durante os primeiros anos, pode-se ainda aproveitar a alta insolação e cultivar, nesse mesmo espaço, alimentos como milho, feijão, macaxeira, tomate e outras hortaliças.

Desse modo, a propagação de princípios sucessionais através de uma agricultura regenerativa que resulte em florestas abundantes de alimento, espécies nativas e fauna associada é uma maneira de integrar produção agrícola com turismo ecológico por meio da ampliação de áreas verdes e de serviços ambientais. Quanto mais florestas semeadas, maior a disponibilidade de recursos, inclusive de madeira, ou seja, produzir alimento em ambientes que, em vez de conflitar, contribuem com a prática de diferentes turismos de natureza, como turismo rural, avistamento de aves e retiros meditativos.

Está-se vivendo, enquanto sociedade, um momento inédito da história. Catástrofes ambientais e aumento exponencial de doenças, como câncer e depressão, evidenciam que o projeto de humanidade que vinha sendo adotado não é compatível com um bem viver generalizado e com a saúde planetária. Está-se diante de uma situação em que apenas uma mudança profunda de paradigma pode colocar o indivíduo nos trilhos para se chegar a uma sociedade mais condizente com os princípios éticos e morais de harmonia e bem viver tão defendidos por diferentes nações.

Os princípios da física quântica, há muitas décadas, já evidenciam que a matéria é muito menos "isolada e independente" do que apresentada nos conceitos newton-cartesiano. Essa conectividade quântica entre todos os corpos e, consequentemente, entre todas as espécies entrelaça de tal modo que todos são influenciados e influenciam a cada instante. Quando se percebe o inconsciente coletivo em seu sentido mais amplo, incluindo as demais espécies, é mais fácil compreender os processos psicológicos que se tem enfrentado com frequência crescente nos últimos anos: depressão; tendências suici-

das; sentimento de não pertencimento; e até padrões de sonhos individuais e coletivos (BUZZELL; CHALQUIST, 2009).

Para se chegar a um sistema verdadeiramente sustentável, é imprescindível que ele esteja sustentado em base firme sobre os pilares ambientais, sociais e econômicos. A falha estrutural em qualquer dessas bases acaba por fazer sucumbir todo e qualquer sistema, em mais ou menos tempo. Assim, precisa-se buscar possibilidades que respeitem e favoreçam a biodiversidade, ao mesmo tempo em que gerem empregos e renda em escalas locais e regionais.

Com isso em mente, deve-se buscar ampliar a compreensão sobre a natureza e os processos vitais que a regem. Não há qualquer avanço socioambiental sem um avanço interno quanto à importância das redes e interações no desenvolvimento da humanidade e do planeta como um todo. Ao mesmo tempo, quanto mais se olhar para esse sistema "externo", que é a natureza, mas se afastará das doenças e das complicações psíquicas que tanto prejudicam a coexistência harmoniosa enquanto seres humanos.

Referências

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra**: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

ALTIERI, A.M.; TOLEDO, V.M. The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. **The Journal of Peasant Studies**, v. 38, n. 3, p. 587-612, 2011.

ALTIERI, M.A. Agroecology: The science of natural resource management for poor farmers in marginal environments. **Agriculture ecosystems & environment**, v. 93, n. 1-3, p. 1-24, 2002.

ANDRADE, D.; PASINI, F.; SCARANO, F.R. Syntropy and innovation in agriculture. **Current Opinion in Environmental Sustainability**, v. 45, p. 20-24, 2020.

ASSAD, M.L.L.; ALMEIDA, J. Agricultura e sustentabilidade: Contexto, desafios e cenários. **Ciência & Ambiente**, n. 29, p.15-30, 2004.

BUYINZA, J. *et al.* Psychological factors influencing farmers' intention to adopt agroforestry: A structural equation modeling approach. **Journal of Sustainable Forestry**, mar. 2020.

BUZZELL, L.; CHALQUIST, C. (org.). **Ecotherapy**: healing with nature in mind. 311f. Sierra Club Books, San Francisco, 2009.

CARVALHO, F.P. Agriculture, pesticides, food security and food safety. **Environmental Science & Policy**, v. 9, p. 685-692, 2006.

CARVALHO, F.P. Pesticides, environment, and food safety. **Food and Energy Security**, v. 6, n. 2, p. 48-60, 2017.

CORRÊA-NETO *et al.* **Agroflorestando o mundo de facão a trator**. Barra do Turvo: Projeto Gráfico e Ilustrações, 2016. p. 179.

DE BEENHOUWER, M.; AERTS, R.; HONNAY, O. A global meta-analysis of the biodiversity and ecosystem service benefits of coffee and cacao agroforestry. **Agriculture, Ecosystems and Environment**, v. 175, 1-7, 2013.

FAO. **The state of the world's land and water resources for food and agriculture (SOLAW) –** Managing systems at risk. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome and Earthscan, London, 2011.

FASSIO, L.H.; SILVA, A.E.S. Importância econômica e social do café Conilon. *In*: FERRÃO, R.G. *et al.* (org.). **Café Conilon**. 2. ed. atual. e ampl. 2. reimpressão. Vitória, ES: Incaper, 2017. 784p.: il. color.

FELIX, D.B. **Sistemas agroflorestais como alternativa para conservação ambiental**: uma revisão bibliográfica. 2018. XXf. Monografia (Graduação em Gestão Ambiental) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, PB, 2018.

FERNANDES, T. Ceará retoma produção em região de café sombreado. **Revista Café Point**. São Paulo, 2015.

FERREIRA, I. C. R. Os impactos sociais, econômicos e culturais do turismo em Guaramiranga-CE. **Revista Turismo**, 2006. Disponível em: http://www.revistaturismo.com. br/index.htm. Acesso em: 30 out. 2020.

FISCHER, G. *et al.* Socio-economic and climate change impacts on agriculture: an integrated assessment, 1990-2080. **Phil. Trans. R. Soc. B**, v. 360, p. 2067-2083, 2005.

FOLEY, J.A. *et al.* Solutions for a cultivated planet. **Nature**, v. 478, p. 337-342, 2011.

GAO, J.; BARBIERI, C.; VALDIVIA, C. A socio-demographic examination of the perceived benefits of agroforestry. **Agroforestry Systems**, v. 88, p. 301-309, 2014.

GOLE, T.W. *et al*. Floristic composition and environmental factors characterizing coffee forests in southwest Ethiopia. **Forest Ecology and Management**, v. 255, p. 2138-2150, 2008.

GOTSCH, E. **Break-through in agriculture**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 1995.

JOSE, S. Agroforestry for ecosystem services and environmental benefits: an overview. **Agroforestry Systems**, v. 76, p. 1-10, 2009.

JUNG, C.G. **The earth has a soul**: C.G. Jung on Nature, Technology & Modern Life. Sabini, M. (ed.). Berkeley, California: North Atlantic Books. 2002.

KISLEV, M.E.; WEISS, E.; HARTMANN, A. Impetus for sowing and the beginning of agriculture: Ground collecting of wild cereals. **PNAS**, v. 101, n. 9, p. 2692-2695, 2004.

KREMEN, C.; MERENLENDER, A.M. Landscape the work for biodiversity and people. **Science**, v. 362, n. 304, p. 1-9, 2018.

LEMA, E.; MACHUNDA, R.; NJAU, K. N. Agrochemicals use in horticulture industry in Tanzania and their potential impact to water resources. **Int. J. Biol. Chem. Sci.**, v. 8, n. 2, p. 831-842, 2014.

MARTÍN, J.E. *et al.* Environmental impact of fertilizer industries evaluated by PIXE. **Nuclear Instruments and Methods in Physics Research B**, v. 103, p. 477-481, 1995.

MCGEE, W.J. The beginning of agriculture. **American Anthropologist**, v. 8, n. 4, p. 350- 375, 1895.

PARFITT, J.; BARTHEL, M.; MCNAUGHTON, S. *et al*. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. **Phil. Trans. R. Soc. B**., v. 365, p. 3065-3081, 2010.

RIBEIRO, S.R.P.; RUFINO, M.S.M. O café agroecológico produzido na região serrana de Baturité, Ceará. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v.13, n. 4, p. 521-530, 2018.

ROBERTS, T.L. The role of fertilizer in growing the world's food. **Better Crops**, v. 93, n. 2, p. 12-15, 2009.

RODRIGUES, H.L.; DIAS, F.D.; TEIXEIRA, N.C. A origem do café no Brasil: A semente que veio para ficar. **Revista Pensar Gastronomia**, v.1, n.2, p. 1-14, 2015.

ROSSING, W.A.H.; MODERNEL, P.; TITTONELL, P.A. Diversity in organic and agroecological farming systems for mitigation of climate change impact, with examples from Latin America. *In*: FUHNER, J.; GREGORY, P. **Climate change impact and adaptation in agricultural systems**. CAB International, 2014.

ROTH, R.L. **Efeitos da produção cafeeira no desenvolvimento socioeconômico brasileiro e seu impacto na balança comercial entre 2000 e 2018**. 2019. 67f. Monografia (Graduação em Ciências Econômicas) - Universidade de Caxias do Sul, RS, 2019.

RUNDGREN, G. Food: From commodity to commons. **Journal of Agricultural and Environmental Ethics**, v. 29, p. 103-121, 2016.

SAMBERG, L.H. *et al*. Subnational distribution of average farm size and smallholder contributions to global food production. **Environ. Res. Lett.**, v. 11, 2016.

SEREKE, F. *et al.* Innovative agroecosystem goods and services: key profitability drivers in Swiss agroforestry. **Agron. Sustain. Dev.** v. 35, p. 759-770, 2015.

SEVERINO, L.S.; OLIVEIRA, T.S. Sistemas de cultivo sombreado do cafeeiro (*Coffea* arabica L.) na Região de Baturité, Ceará. **Revista CERES**, v.46, n. 268, p. 635-652, 1999.

SHELLAC, G. The earliest neolithic cultures of northeast china: recent discoveries and new perspectives on the beginning of agriculture. **Journal of World Prehistory**, v. 14, n. 4, p. 363-413, 2000.

THIAGOR, A. **Prepare-se para as tendências**: o turismo pós-pandemia aponta para os destinos de natureza no Brasil. 2020. Disponível em: https://blog.venturas.com.br/tendencias-pos-pandemia-no-turismo-apontam-para-turismo-de-natureza/. Acesso em: 30 out. 2020.

TILMAN, D. Global environmental impacts of agricultural expansion: The need for sustainable and efficient practices. **Proc. Natl. Acad. Sci. USA**, v. 96, p. 5995-6000, 1999.

TUBIELLO, F.N.; FISCHER, G. Reducing climate change impacts on agriculture: Global and regional effects of mitigation, 2000-2080. **Technological Forecasting & Social Change**, v. 74, p. 1030-1056, 2007.

VASCONCELOS, Y. Agrotóxicos na berlinda. **Pesquisa FAPESP**, v. 271, p.18-27, 2018.

VENKAT, K. The climate change and economic impacts of food waste in the United States. **Int. J. Food System Dynamics**, v. 2, n. 4, p. 431-446, 2011.

VRSKA, I.P.I. Regenerative agriculture and the problem of sustainability: Contributions for a discussion. **Textual**, v. 74, p. 51-85, 2019.

5

DE MÃO EM MÃO: COMO O CAFÉ ESCREVE SUA HISTÓRIA ATÉ OS DIAS ATUAIS NO MUNICÍPIO DE MULUNGU - CE

Flora Rocha Araújo[1]
Josefranci Moraes de Farias Fonteles[2]
Maria Flavia Azevedo da Penha[3]
Beatriz Helena Peixoto Brandão[4]

O município de Mulungu está localizado no Maciço de Baturité, região historicamente conhecida por possuir um sistema de produção e processamento do grão do café de alta qualidade. O café colhido nessa região é puro, 100% arábica e produzido por pequenos agricultores de forma tradicional e artesanal. A forma sustentável de produzir café no Maciço é capaz de gerar, ao mesmo tempo, preservação ambiental, emprego e renda. Os proprietários ainda conseguem manter tradições e o patrimônio cultural vivos na narrativa dos antigos fazendeiros, nas casas igualmente centenárias, no café coado, no jeito de ser dessa gente do interior, cheia de sabedoria e poesia (CEARÁ, 2020).

Como relata Girão (2000), a chegada das primeiras mudas de café ao Ceará data do século XVIII, sendo trazidas do Jardim das Plantas de Paris por José Xerez Furna Uchoa. O café foi trazido para o Maciço de Baturité em 1822, a partir de Pernambuco, e introduzido na Chapada do Araripe, região do Cariri. Dali, algumas sementes foram enviadas para o senhor Antônio Pereira de Queiroz, no Maciço de Baturité. As sementes foram plantadas no sítio Mungaípe, em Baturité. Em 1824, o Sr. Felipe Castello Branco trouxe algumas mudas do Pará e as plantou no sítio Bagaço, em Mulungu (RIBEIRO; RUFINO, 2018; GIRÃO, 2000; CATÃO, 1937).

Por ser uma área com uma forte presença de Mata Atlântica, o grão que recebe por denominação *Coffea arabica L. var. Typica* obteve êxito

1 Tecnólogo em Gastronomia pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Dra. em Biotecnologia Industrial – UECE, docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

3 Doutora e Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC.

4 Doutora e Mestre em Educação Brasileira - UFC, docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

no seu cultivo de forma sombreada, que tem por objetivo melhorar as condições microclimáticas, via redução dos extremos de temperatura do ar e do solo, redução da velocidade dos ventos e manutenção da umidade relativa do ar além de tamponamento da disponibilidade hídrica do solo (CARVALHO, 2008), resultando numa grande área de cultivo de café. Assim, deu-se início a uma atividade lucrativa e bem-sucedida, que trouxe emprego e renda para a região, visto tornar-se, em meados do século XIX, a principal atividade econômica local (RIBEIRO; RUFINO, 2018).

O café sombreado ainda se encontra mais difundido no Norte e Nordeste do País. Nas regiões Sul e Sudeste, o sombreamento é menos frequente, sendo as árvores geralmente utilizadas para proteger a cultura das geadas ou cultivadas pelo seu alto valor econômico. No caso do Nordeste, é comum seu cultivo em associação com diversas espécies sombreadoras, prática que tem se mostrado promissora. Os maiores benefícios fisiológicos que o cafeeiro recebe das árvores de sombra estão associados com a redução do estresse da planta, pela melhoria do microclima e do solo (BEER, 1997; BEER *et al.,* 1998). Essas modificações microclimáticas interferem no comportamento da planta, alterando as trocas gasosas, a anatomia, a morfologia, o crescimento e o desenvolvimento produtivo, refletindo consequentemente em sua produtividade (EMBRAPA, 2021).

Para Souza (2006), a qualidade do café tem relação direta com as condições agroecológicas e as decisões tomadas pelo produtor, tais como, as terras escolhidas para o plantio, o sistema de cultivo (em pleno sol ou à sombra), a colheita com uso intensivo da mão de obra ou mecanizada, a forma de beneficiamento via seca (café natural) ou via úmida (o cereja descascada e o despolpado) e, por fim, a separação em lotes homogêneos.

Por se tratar de um município pertencente a uma sub-região serrana, Mulungu sempre manteve presente a atividade agrícola como principal atividade econômica. O café fez parte desse desenvolvimento e sua trajetória continua sendo escrita por cada mão de produtor que ainda cultiva esse grão. As tradições não aparecem completa-

mente formadas, são moldadas e construídas com o passar do tempo e entrando em contato com diversas outras culturas, que, por alguma razão, se misturam e constroem uma associação muito significativa. O café consolidou a construção de uma nação e fez surgir uma cultura enraizada na sociedade.

Com o intuito de agregar valor histórico, o objetivo central deste trabalho é investigar a contribuição do cultivo do *Coffea arabica L.* na valorização e no desenvolvimento do município de Mulungu – Ceará. A fim de obter tais resultados, realizou-se uma pesquisa de campo para se obter informações acerca do desenvolvimento do café no Município de Mulungu, bem como para analisar os canais de comercialização do café no município e métodos utilizados no processamento do grão. A pesquisa foi realizada no período de agosto a novembro de 2021, por meio de uma abordagem qualitativa e do método exploratório. Buscaram-se referências bibliográficas para caracterizar o objeto de estudo e, como coleta de dados, foi realizada uma entrevista com Marcos José de Arruda Garcia, além de registros fotográficos da propriedade localizada na Travessa Francisco Café Filho, mais popularmente conhecida como "Sítio Areias".

A entrevista estruturada com questões subjetivas facilitou a troca de conhecimentos, identificando as práticas tradicionais trazidas pelo entrevistado Marcos Arruda, através de questionamentos sobre o desenvolvimento histórico do café dentro do município, seu processamento, características sensoriais mais relevantes, obtenção de melhor aproveitamento do produto final, estrutura da comercialização, detalhamento de benefícios do café para o município, além de relato de como a valorização do produto pode contribuir para intensificar o consumo do café local.

1 Processo histórico e cultural do café no Maciço de Baturité

O café foi introduzido na Serra em 1822, quando Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho plantou em Guaramiranga, em sistema de pleno sol, sementes trazidas do Cariri, seguindo-se outras áreas de culti-

vo com sementes provenientes do Pará. O cultivo ao sol proliferou-se paulatinamente, motivando pioneiros e adeptos, adquirindo vulto depois de 1845, com a migração para a Serra de parte da população sertaneja expulsa pela seca (SAES *et al*., 2002). O potencial existente nessa área fez com que surgisse um cultivo muito intenso, gerando reconhecimento e destacando o Maciço de Baturité como um dos maiores produtores do café no Brasil, uma vez que já estava se proliferando por todo o país.

Quando se atenta para a configuração cafeeira do século XIX, em território brasileiro, observa-se que, além da importância econômica, o café foi formador de uma cultura própria, refletida tanto no luxo dos "barões do café" como nas músicas e poesias que ainda hoje trazem nostalgia aos que vivenciaram, em algum momento, a rotina de uma fazenda ou sítio de café. Os investimentos em plantio, transporte e comercialização do café estimularam a construção de armazéns, depósitos, estradas, instalações portuárias, assim como uma arquitetura própria (ALCÂNTARA, 2009). O desencadear dessas mudanças alterou hábitos e paisagens, considerando que uma das mais importantes transformações foi a construção de ferrovias, cujo objetivo inicial era escoar a riqueza da produção cafeeira, fazendo uma ligação direta entre o interior e os portos existentes na capital do Estado.

A expectativa em torno da chegada da ferrovia no Ceará não se afastou da ideia que já corria no restante do país, sendo tratada como sinônimo de progresso e agilidade para aqueles que a utilizam direta ou indiretamente. Os transportes terrestres no Ceará até então se limitavam a carregamentos em lombo de burros, muitas vezes, organizados nas chamadas tropas (ALCÂNTARA, 2009).

Tal riqueza presente na região consolidou a ideia de que o "caminho de ferro" ligaria o porto de Fortaleza ao "mais rico centro produtor" do Ceará (REBOUÇAS, 1874, p. 151). Em 5 de março de 1870, foi assinado acordo para a fundação da sociedade que daria origem à Estrada de Ferro de Baturité – EFB. O contrato inicial sofreu ajustes e a efetiva construção da estrada de ferro só veio quando o governo imperial publicou um decreto, em 30 de agosto de 1871 (ALCÂNTARA, 2009).

Registros foram feitos e deixaram marcado na história que o Ceará foi uma das maiores potências de produção do café no Império brasileiro.

> A província do Ceará é a quarta produtora de café do império: no exercício de 1871 e 1872 exportou 1.345.105 quilogramas de café; basta que continue a promover esta preciosa cultura para ter segura a sorte de todos os seus caminhos de ferro [...] O Ceará, cumpre dizê-lo para a glória desta província e estímulo de suas irmãs, é o São Paulo do Norte (REBOUÇAS, 1874, p.150).

Tomar conhecimento da importância dessa riqueza, que foi construída ao longo dos séculos, é entender a história; as lembranças fortes ainda persistem e são relembradas por aqueles que viveram a prosperidade da produção cafeeira e uma colheita que não só gerava lucro, mas fazia a felicidade dos moradores locais. O Sr. Marcos Arruda, em entrevista, afirma que toda a região era produtora de café e, ao redor da igreja matriz, era tudo cafezal; quase todas as famílias viviam em torno da cultura do café, que envolvia o ano todinho de trabalho.

A Serra de Baturité é uma das regiões com maior índice pluviométrico do estado do Ceará, o que favorece/viabiliza a produção agrícola. O convívio de ipês, orquídeas, samambaias, musgos e hepáticas modela uma floresta úmida possuidora de enorme fitodiversidade (CAVALCANTE, 2005). Essas características ambientais foram essenciais para a inserção da cultura cafeeira na área serrana de Baturité e, consequentemente, para o desencadeamento dos núcleos urbanos, através do agronegócio, que, sabidamente, tem uma relevância geopolítica, histórica e econômica para o país. Urge frisar que "o Brasil não reconhece o Ceará como produtor de café, no sentido de quantidade de café, porém, quando se considera o café sombreado o Ceará é referência na produção" (CEARÁ, 2005, p. 16).

Mulungu tem a história entrelaçada à cultura cafeeira, a justificar inicialmente pela nomenclatura das suas vias, como a Rua Coronel Justino Café, em homenagem à tradicional Família Café, e pelos casarões históricos espalhados por várias partes do município, autênticos reflexos do período áureo da cafeicultura (RIBEIRO; RUFINO, 2018).

2 A consolidação do método de sombreamento e seu impacto ecológico para a região.

Quando o café foi introduzido na serra de Baturité, seu método de cultivo era a pleno sol, e isso acarretou consequências, como a grande derrubada da mata nativa local e uma exaustão considerável do solo. Depois de tentativas desastrosas de arborização com mangabeiras e maniçobas, há registros, em 1862, de consórcios bem-sucedidos com leguminosas, como camunzé e ingazeira. Além de proteger os cafezais do sol, essas árvores, especialmente os ingás, produzem húmus com a queda de suas folhas e têm a vantagem de enriquecer o solo com azoto e abrigar inimigos naturais de pragas. As espécies que se desenvolviam espontaneamente foram conservadas para o plantio sistemático observado mais tarde (SAES *et al.*, 2002).

Por volta dos anos 1960, grande parte do parque cafeeiro foi destruída, em decorrência do Programa de Erradicação de Cafezais estabelecido pelo Instituto Brasileiro do Café (IBC) para reduzir a produção nacional. Nos anos 1970, mudanças conjunturais favoreceram um novo plano governamental, o Programa de Renovação e Revigoramento de Cafezais, que promoveu o replantio dos cafeeiros no Ceará. Entre 1971 e 1977, 6.156.700 novos pés foram plantados na tentativa de suprir ao menos parte do consumo interno, porém, o cultivo era a pleno sol. O pacote tecnológico proposto pelo projeto governamental, com ênfase na monocultura e adubação química, não considerou as especificidades climáticas da região, com chuvas fortes no verão e estiagem prolongada nas demais épocas do ano, e muitas áreas entraram em decadência. No verão, as chuvas provocavam erosão e, na época da estiagem, o cafeeiro não suportava o sol forte por um longo período. A adoção desse sistema de cultivo, nada adaptado às condições serranas, provocou não só o fracasso do programa como também a decadência da cultura do café na região (SAES *et al.,* 2002).

> O café não resistiu ao sol e aqueles produtores que viram onde tinha sombra, o café tinha sobrevivido mesmo naquela seca mais escasso e decidiram plantar árvores, foi

> daí que teve a solução de rearborização de toda a serra e de onde tinha café e assim foi introduzida a ingazeira e como crescia rápida foi muito plantada (MARCOS ARRUDA, produtor, depoimento em setembro de 2021).

A produção do café caiu consideravelmente, pois muitos produtores estavam adotando o método estabelecido pelo governo e a serra não seria capaz de produzir como antes. Poucos mantiveram o tradicional sistema de sombreamento, atendendo apenas ao mercado local. Com a falta de incentivo do governo em relação ao café sombreado, houve a abertura para que outros cultivos fossem implementados, tais como o da banana e das hortaliças, disputando espaço com a mata nativa local. Foi essa alternativa que os produtores encontraram para gerar renda (SAES *et al.,* 2002). No ano de 1990, a Fundação Cultural Educacional Popular em Defesa do Meio Ambiente (CEPEMA), caracterizada como uma Organização Não Governamental (ONG), juntamente com a Agência Estadual do Meio Ambiente (SEMACE), implementou práticas para incentivar o desenvolvimento ecológico nos municípios produtores da Serra de Baturité. A chegada do projeto "Café Ecológico" iria dar novos rumos para o café local.

> No ano de 1995, chegou um projeto da Fundação CEPEMA que era chamado 'café ecológico', fui um dos primeiros a entrar nas turmas ofertadas, onde fizeram duas turmas, um curso de 640 horas e tinha uma turma aqui (Mulungu) e outra em Guaramiranga ambas com 30 alunos e depois disso começou a trabalhar no projeto muito interessante para Mulungu e a região toda (MARCOS ARRUDA, produtor, depoimento em setembro de 2021).

Mais de 100 produtores organizaram-se na Associação dos Produtores Ecologistas do Maciço do Baturité (APEMB), que chegou a exportar, em 1999, cerca de 30 toneladas de café orgânico certificado para uma empresa sueca, que o vendia como um produto diferenciado, com fortes características de comércio solidário, pois foi produzido por pequenos agricultores da Mata Atlântica do Ceará (SAES *et al.,* 2002). Esse momen-

to marca a valorização do café arábica ecológico e ajudou não somente o meio ambiente, mas proporcionou que produtores locais não desistissem dessa riqueza tão importante para o Maciço de Baturité.

> Depois de 124 anos, nós refizemos o caminho da exportação do café com esses meninos e meninas, senhores e senhoras dessa região. Dava assistência às propriedades e recebia gente de outros estados e países para receber treinamento, sendo bem assessorado nesse quesito e aprendemos a lidar com o café (MARCOS ARRUDA, produtor, depoimento em setembro de 2021).

Após a fase de exportação, no século XIX, a experiência na década de 1990 foi uma tentativa de reavivamento da economia cafeeira na região e de fortalecimento na comercialização. O associativismo propiciou, por intermédio da CEPEMA, a instalação da fábrica de café ecológico em 2007, viabilizando a certificação e a exportação da produção. O benefício foi gigantesco com esse feito, pois permitiu que o pequeno produtor pudesse torrar, moer e embalar o café na região. Além da fábrica, várias ações foram implementadas, visando resgatar a base histórica do café e fortalecer a cadeia produtiva, dentre elas, destaca-se o turismo sustentável. Nesse contexto, vale constar o papel do SEBRAE regional de Baturité, que, em parceria com as prefeituras, produtores rurais e comerciantes locais, buscou fortalecer o empreendedorismo não só do setor agrícola, como também da gastronomia, da hotelaria e de eventos culturais (RIBEIRO; RUFINO, 2018).

O sombreamento dos cafezais no Brasil é uma tecnologia que vem ganhando importância nos últimos tempos. O ponto-chave da expansão desse sistema de produção é a capacidade de satisfazer megatendências mundiais, como competitividade, internacionalização, mudanças nos padrões de consumo e conscientização ecológica. Além disso, o sombreamento do cafeeiro pode contribuir para viabilizar o cultivo no sistema orgânico, minimizar gastos com insumos, promover melhor qualidade da bebida, gerar fonte de renda adicional para o produtor, promover a manutenção de sistemas equilibrados, com preservação da biodiversidade do solo, qualidade de recursos

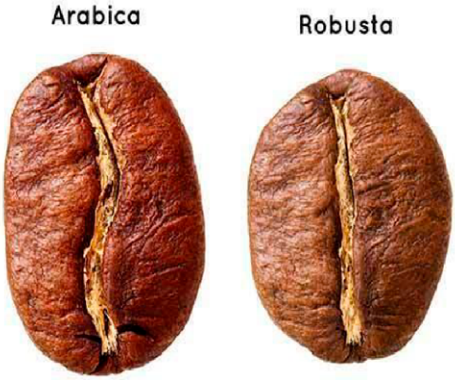
hídricos e sequestro de carbono e amenizar adversidades climáticas, como, geadas, secas e altas temperaturas (EMBRAPA, 2021).

É importante destacar que os plantios de café sombreado no Nordeste do Brasil são frequentemente citados como exemplos de sucesso, em razão de diversificar a fonte de renda do agricultor ao produzir o cafeeiro em sistemas agroflorestais; também podem apresentar outros benefícios, entre eles, melhoria da qualidade do café, agregando mais valor ao produto (EMBRAPA, 2021). Existem outros benefícios do sistema sombreado, entre eles a ciclagem de nutrientes; a presença de controladores naturais de pragas e doenças; melhor utilização da mão de obra na entressafra e atenuante da ação prejudicial dos ventos (RODRIGUES *et al*., 2001).

3 O café arábica e o processamento do seu grão

O café pertence ao gênero *Coffea* da família Rubiaceae. Dentre as espécies cultivadas, destacam-se *Coffea arabica*, conhecida como café arábica, e *Coffea canephora*, conhecida como café conilon ou robusta (Figura 1). O café arábica é uma espécie originária das florestas subtropicais da região serrana da Etiópia e se adéqua ao clima tropical de altitude. Já o café robusta é originário das regiões equatoriais baixas, quentes e úmidas da bacia do Congo (EMBRAPA, 2004).

Figura 1– Grão da *Coffea arabica* em comparação com a *Coffea canephora* (Robusta)



Fonte: Grão Gourmet (2019).

A cultivar Típica, caracterizada como uma das melhores variedades, foi a primeira a chegar à América e ao México, no final do século XVIII. Vale enfatizar que essa cultivar foi a primeira a ser plantada no Brasil, ocupando grandes áreas do Norte e Nordeste. Posteriormente, com a identificação de novas cultivares, o seu plantio ficou restrito ao Brasil, por ser uma cultivar menos produtiva e sem rusticidade. No entanto, atualmente, tem havido interesse em pequenos plantios, para atender a mercados especiais, por sua excelente qualidade da bebida (MENDES *et al.*, 2007). No Brasil, essa espécie pode ser encontrada apenas nesta cidade do agreste pernambucano (Taquaritinga do Norte) e na região do Maciço de Baturité, no sertão cearense. Adaptável apenas a regiões de altitude elevada e clima ameno, o *Coffea arabica* possui sabor adocicado e perfume forte (EMBRAPA, 2021).

A produção de café arábica de alta qualidade procede de três fatores principais: recursos genéticos; condições ambientais; e manejo (EMBRAPA, 2021). Estudando a qualidade de frutos de café arábica, Geromel e colaboradores (2008) confirmaram a importância do regime de luz no controle das características do grão formado. Foi demonstrado que a sombra retardou o desenvolvimento e a maturação do fruto em, ao menos, um mês, sem afetar o peso do fruto. Nos tecidos que constituem o fruto, observaram que a sombra reduziu o pericarpo, mas aumentou o endosperma levando ao aumento de cerca de 10% no peso e no volume do grão. São fatores como esses que determinam a qualidade do grão.

A florada geralmente ocorre na primavera, entre os meses de setembro e novembro. Porém, pode ocorrer mais de uma florada, dependendo das características da cultivar e de fatores ambientais, como radiação solar, temperatura, disponibilidade de água etc. (GRÃO GOURMET, 2021). Importante saber que a flor é que dá origem ao fruto, que tem a função de proteger para favorecer o desenvolvimento da semente.

O tempo de maturação do grão do café é um aspecto que deve ser levado em consideração. Devido ao fato de o sistema utilizado ser o sombreamento, o grão demanda um tempo maior para atingir o ponto ideal. Desde a sua formação, que ocorre com o vingamento da flor

até a completa maturação (Figura 2), o fruto da cereja passa por diversas fases, cada uma delas de importância decisiva na obtenção de cerejas sadias e graúdas.

No princípio, os frutos chumbinhos permanecem no estágio de dormência durante aproximadamente seis semanas. Segue-se um período de crescimento rápido (expansão), prosseguindo até o fruto verde atingir seu tamanho final, caracterizado pelo endurecimento do endocarpo (pergaminho).

Inicia-se, então, a formação do endosperma ou semente, a princípio de aspecto leitoso. Nesse estágio, o crescimento é interrompido por certo período, durante o qual ocorre o endurecimento do endosperma, etapa conhecida como granação (MESQUITA *et al.*, 2016; EMBRAPA, 2021).

Figura 2 – Destaque para *Coffea arabica* cv. Typica (B); Destaque da planta do café em época de florada (C); Destaque do estágio de completa maturação do fruto do café (D)

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Marcos Arruda (2021).

Normalmente o período de colheita ocorre entre os meses de maio e agosto, quando os grãos já estão maduros e prontos para passarem ao passo seguinte. Existem dois tipos de colheita de café empregados no cultivo tradicional e que podem ser utilizados no cultivo orgânico.

O primeiro tipo se refere à colheita a dedo chamada seletiva, porque se colhem somente os frutos maduros do café (cereja) por cada ramo. Essa colheita manual (Figura 3) é mais utilizada por aqueles que produzem uma escala menor de sacas de café e com o objetivo de se obter um café superior, uma vez que a cereja é a matéria-prima adequada (SANTOS JUNIOR, 2016; EMBRAPA, 2021). Outro aspecto importante a ser considerado é que o sombreamento desuniformiza a maturação do grão, ou seja, há a necessidade de outra colheita quando os grãos verdes estiverem maduros (EMBRAPA, 2021).

Figura 3 – Colheita seletiva (colheita a dedo) dos frutos cereja e a utilização do balaio como suporte (A); Frutos maduros (cerejas) do café colhido manualmente (B); Processo de lavagem para retirada de impurezas e uma seleção melhor dos grãos (C)

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Marcos Arruda (2021).

O café colhido manualmente deve passar, ainda no campo, por um processo de pré-limpeza visando à retirada de impurezas grosseiras, como folhas e gravetos. A limpeza visa separar as impurezas presentes no café colhido, remanescentes da pré-limpeza feita no campo, auxiliando em muito a operação de lavagem.

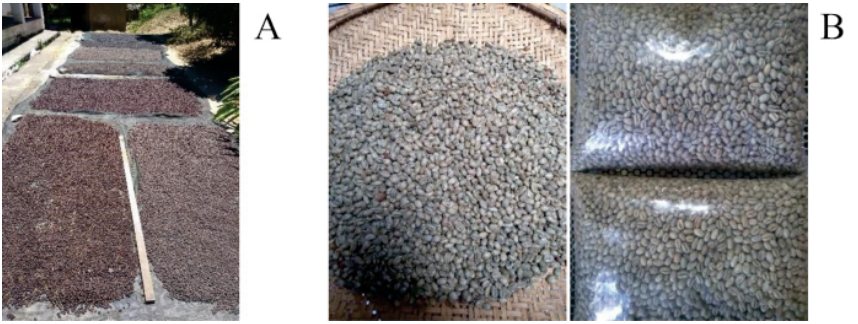
A lavagem tem por finalidade eliminar o restante das impurezas onde, atraves do uso da água, por diferença de peso, ocorre a separa-

ção entre os frutos verdes, verde-cana e maduros (mais pesados), dos frutos mal granados, brocados, passas e secos (frutos mais leves). A separação é fundamental para a secagem do café em lotes distintos. A operação de lavagem e separação pode ser feita por equipamentos de diversos portes e tipos de acionamento, cada qual adequado a uma escala de produção, com adaptações simples que podem minimizar o consumo de água (MESQUITA, 2016).

O processo da secagem ocorre por via seca. Os frutos são espalhados ao sol por três a quatro semanas e rastreados, de vez em quando, para serem removidos, a fim de garantir uma secagem uniforme (Figura 4).

Durante esse período, ocorrem fermentações naturais por microrganismos, a polpa ou mucilagem é degradada e o exocarpo torna-se quebradiço (café "coco"), permitindo separar os grãos da casca através da passagem por peneiras vibratórias e ventilação (EMBRAPA, 2021).

Figura 4 – Grãos do café expostos ao sol num terreiro convencional para a secagem. Observam- se grãos em estágios de umidade distintos e devidamente separados (A); Grãos após a secagem final e prontos para a comercialização de seus grãos "crus" (B)

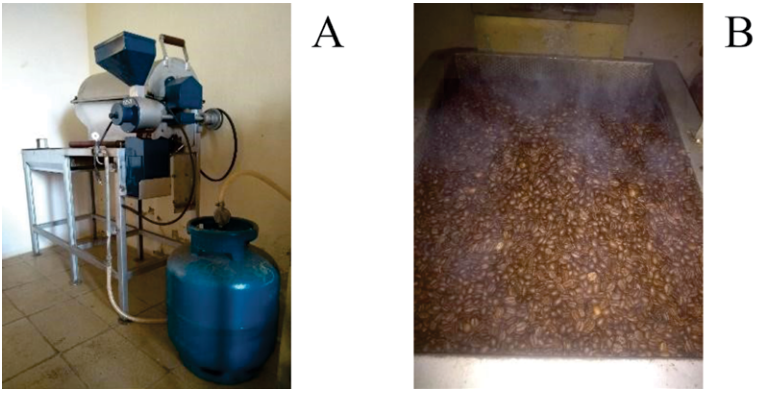


Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Marcos Arruda (2019).

Ocorre uma migração de umidade do seu interior para a camada mais extrema e daí a importância de um ambiente favorável, pois quanto mais seco o ar, muito mais rápida será a secagem ideal. Esse tipo de processo predomina na cafeicultura brasileira e proporciona uma bebida mais encorpada e menos ácida, devido à migração dos açúcares da polpa para o grão durante a secagem (MACHADO, 2002; MESQUITA, 2016).

A torra é uma das etapas mais significativas, visto que a qualidade final da bebida está intrinsecamente relacionada à composição dos grãos torrados e é influenciada pelas características da matéria-prima e pelas condições de processamento pós-colheita (MELO, 2004). Esse processo tem uma duração que gira em torno de sete a quinze minutos e pode ocorrer uma variação de temperatura dos grãos de 180º a 240º. Os grãos crus são dispostos em uma máquina apropriada (Figura 5); é nela que se inicia a perda de massa e umidade dos grãos, seguida de reações complexas de pirólise (síntese e degradação de compostos), que irão ativar diversas substâncias responsáveis pelo aroma e sabor do café (DELIZA, 2020).

Figura 5 – Máquina de torrefação (A); e os grãos de café durante o processo (B)



Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Marcos Arruda (2021).

Os graus de torra podem ser divididos em três tipos: torra clara; torra media; e torra escura. A torra clara apresenta acidez acentuada, aroma e sabor suaves e menor amargor; já a torra média acentua o aroma e o sabor, ou seja, é a representação do equilíbrio entre corpo, doçura, amargor e aroma; e a torra escura diminui a acidez e acentua o sabor amargo. Isso ocorre porque os mais torrados liberam muito mais óleos essenciais e acabam por não acentuar o sabor do café (ALVES, 2012).

A moagem é o processo em que se submete o grão de café para quebrá-lo em partículas, que podem variar em tamanho e espessura (granulometria), desde extrafinas (pulverizado) à supergrossa (como

nos grãos de açúcar cristal). Deve ser precisa e homogênea em relação ao tamanho das partículas, visto que o pó resultante tem relação direta com o tempo de extração do café e o contato com a água. Ao extrair o café, quanto mais fina for a moagem do grão, menor será o tempo de contato com água. Por outro lado, quanto mais grossa for a moagem de café, mais tempo esse pó ficará em contato com a água (EMBRAPA, 2021; PAIVA, 2021).

4 Canais de comercialização do café dentro do município de Mulungu-Ceará

O café, durante muito tempo, foi o que sustentou a economia do município, e isso deixou uma herança cultural muito forte até os dias atuais. Um dos lugares mais conhecidos e que representa muito bem a alta qualidade do café existente é o Sítio São Roque. Nele, o visitante é convidado a conhecer a história da família junto com a do café da região, por meio da trilha ecológica pelo cafezal; do casarão centenário, cercado de jardins; da singela capela onde a família e a comunidade local costumam se reunir para comemorar os festejos religiosos; da fábrica de café e da torrefação artesanal, finalizando na lojinha com produtos orgânicos, receitas de família e souvenires (CRISPIM, 2019).

Outra atividade que ganhou muito espaço durante alguns anos foram as edições da feira cultural. Criada no ano de 2017, com a intenção de valorizar artistas da terra e permitir a comercialização de produtos locais, foi promovida pela Secretaria de Cultura, Turismo e Desporto de Mulungu. A feira cultural cresceu bastante e propiciou bons momentos de lazer à população, que pôde apreciar uma boa culinária, alguns produtos artesanais, apresentações culturais e se divertir com as peças teatrais que arrancam risos da população presente. Em todas suas edições, a feira teve como destaque a comercialização do café ecológico (e seus derivados) produzido no próprio município (FREIRE *et al.*, 2018; MULUNGU, 2019).

Outra atividade que ganhou muito espaço durante alguns anos foram as edições da feira cultural. Criada no ano de 2017, com a intenção de valorizar artistas da terra e permitir a comercialização de produtos locais, foi promovida pela Secretaria de Cultura, Turismo e Desporto de Mulungu. A feira cultural cresceu bastante e propiciou bons momentos de lazer à população, que pôde apreciar uma boa culinária, alguns produtos artesanais, apresentações culturais e se divertir com as peças teatrais que arrancam risos da população presente. Em todas suas edições, a feira teve como destaque a comercialização do café ecológico (e seus derivados) produzido no próprio município (FREIRE *et al.*, 2018; MULUNGU, 2019).

Numa perspectiva mais voltada aos pequenos agricultores e à valorização dos produtos locais, há edições da Feira da Agricultura Familiar, recheada de frutas e verduras, comidas típicas, além de doces produzidos no Município. Esse momento tem sido um grande sucesso nas manhãs de domingo, servindo como um equipamento de suporte para os pequenos comerciantes, além de proporcionar uma grande variedade de produtos para vários mulunguenses que fazem suas compras na feirinha (MULUNGU, 2018). Localizada no calçadão da Secretaria do Desenvolvimento Agropecuário, serve como um convite para aqueles que passam pela via principal da cidade a apreciar produtos totalmente cultivados pelas terras férteis de Mulungu. Além de todos os tipos de verduras, legumes, frutas, tem em destaque o café produzido pelos agricultores. Além da presença dos cafés na Feira da Agricultura Familiar, pode-se encontrar nos comércios locais outros tipos, ofertando um pouco mais de variedades para quem se interessa em provar outros aromas e sabores do café (Figura 6).

Figura 6 – Visitação de grupo de idosos e crianças pelos cafezais do Sítio São Roque (A); Café local na Feira da Agricultura Familiar, em destaque o café Santa Edwiges (B). e o D'nas café (C)

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Marcos Arruda (2018).

São cafés 100% arábica sombreados, preservando o processamento tradicional, numa colheita manual e com beneficiamento totalmente artesanal. Cada café possui uma torra distinta, que é indicada na embalagem, com suas características únicas, sabores e aromas muito agradáveis.

> A comercialização, ela não pode barrar só nisso, seria trazer pessoas para tomar café aqui, acho que o grande turismo seria isso [...], e só agrega valor aí, vender em xícaras sai melhor que o pacote inteiro. E a ideia é que cada vez que a pessoa venha na cidade se prove um tipo de café diferente, uma extração e torra diferente. O segredo é a valorização do café e não somente a comercialização, valorizar o que tem pouco, diferenciado e de qualidade (MARCOS ARRUDA, produtor, depoimento em setembro de 2021).

Partindo do ponto de vista desse entrevistado, há uma outra via de acesso pela qual é possível apreciar o café em algumas preparações culinárias (Figura 7). Conhecido popularmente como "Calçadão dos quiosques", é um espaço destinado a apreciar a culinária local e que

pode ser facilmente encontrado, pois fica localizado na Rua Coronel Justino Café, a via principal da cidade.

Figura 7: Quiosque Café Donzelo (A); Produtos com café ofertados no quiosque (B)

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Marcos Arruda (2021).

A produção do café é feita 100% pelo Sr. Marcos, desde o plantio até a bebida final. Mesmo com a produção média de 10 sacas por período, a produção é destinada totalmente para o seu quiosque, o cultivo é feito em sua propriedade e a solução é essa, investir em produtos que, durante a preparação, tenha o café como ingrediente. A valorização está aqui: mostrar que o café vai além da xícara, exaltando sua importância e adaptação nas preparações. É no bolo de chocolate com café, nos drinks, nos chocolates quentes, no *capuccino*, no pacote de café que sua história continua viva.

A história do café precisa ser mostrada. Mulungu e toda região continuam protegendo esse tesouro nacional, estando intimamente relacionado como um ponto de força para impulsionar tanto a gastronomia quanto o turismo local.

Considerações Finais

Mais especificamente no século XIX, o cultivo do café em território cearense foi capaz de gerar um alto rendimento econômico, e essa realidade lucrativa ganhou novos rumos quando a construção de ferrovias chegou à região do Maciço de Baturité, que se destacava por uma alta produção e facilitaria o fluxo entre o interior e a capital.

A região do Maciço de Baturité respira café, tornando-se a principal atividade entre os moradores. O impacto do cultivo em campo aberto induziu à extrema degradação da mata nativa e, consequentemente, à exaustão tremenda do solo. Somente com o método de sombreamento, mais conhecido como um systema agroflorestal, foi possível trazer de volta a saúde do meio ambiente e a reconstrução das florestas nas áreas que foram afetadas. Tal sistema foi capaz de ver que não se tratava somente de preservação ambiental mas também da necessidade de obter produção em longo prazo, sendo perceptível nas várias décadas de atividade cafeeira.

O estudo sobre o café do Maciço de Baturité, ou mais especificamente de Mulungu, traz à tona diversos aspectos do passado que fazem entender fatos do presente. O registro está em livros, artigos e, o principal, na lembrança de quem pôde conviver com essa prosperidade. Além de sua importância econômica para os produtores, as mudanças de comportamento da população no dia a dia foram se adaptando em torno dessa atividade.

Vários pontos contribuíram para que houvesse um novo olhar acerca do café da região, começando pela estação ferroviária de Baturité, que está até hoje presente como um patrimônio cultural. Mais recentemente, nos anos 90, com projetos de capacitação de filhos e filhas de produtores que contribuíram para o aperfeiçoamento da produção e com todo esse investimento, o caminho de exportação voltou ao assunto, intensificando a geração de emprego e renda para os pequenos produtores, possibilitando que as etapas de produção e beneficiamento nas localidades em que se cultiva o café fosse qualificada. A presença do café, tanto nas feiras culturais quanto na da

agricultura familiar, a existência de sítios que continuam preservando essa história e a sua comercialização como um atrativo gastronômico, enriquecem a cultura local.

A história faz parte do presente e ter consciência, visto que há necessidade que cada vez mais pessoas sejam inseridas nesse entendimento, de que o Maciço de Baturité faz parte de uma região de exceção, produtora excepcional de café. Espera-se que este trabalho de pesquisa possibilite aprofundar e compreender estudos sobre o café e sobre a atividade cafeeira de Mulungu, além de estimular novos olhares para esse tema tão vasto e importante para a população.'

Referências

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra**: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

BEER, J. Café bajo en América Central: Hace falta más investigación sobre este Sistema agroflorestal exitoso? **Revista Agroforestería de las Américas**, v.4, n. 13, p.4-5, 1997.

CARVALHO, C. H. S. **Cultivares do café**. CBP & D/Café. Embrapa Café. Minas Gerais, 2008.

CATÃO, Pedro. Baturité – Subsídio geográfico, histórico e estatístico. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, t. 51, 1937.

CEARÁ. GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **Arranjo produtivo local de café ecológico sombreado no Maciço de Baturité**. Fortaleza, 2005.

CEARÁ. GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **Desenvolvimento regional**. Potencialidades do café no Maciço de Baturité será tema de live promovida pelo Sedet. Ceará, 2020.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA- Embrapa. **Cultivo do café (*Coffea* arabica L.) orgânico sombreado para produção de grãos de alta qualidade**. Campina Grande: Associação da revista eletrônica a barriguda – AREPB, 2021.

GIRÃO, Raimundo. **História econômica do Ceará**. 2. ed. Fortaleza: Casa de José de Alencar – UFC, 2000.

RIBEIRO, S. P.; RUFINO, M. S. M. História do café agroflorestal: relatos do ceja Baturité. **Revista Conexão UEPG**, v. 14, n. 1, p. 62-69, 2018.

RIBEIRO, S. R. P; RUFINO, M. S. M. O café agroecológico produzido na região serrana de Baturité, Ceará. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, Paraíba, v.13, n. 4, p. 521-530, 2018.

SAES, M. S. M.; SOUZA, M. C. M.; OTANI, M. N. **Equívocos de pacotes tecnológicos**: O exemplo de Baturité. São Paulo: Instituto de Economia Agrícola (IEC), 2002.

SOUZA, H. N. **Sistematização da experiência participativa com sistemas agroflorestais**: rumo à sustentabilidade da agricultura familiar na Zona da Mata Mineir**a**. 2006. 127f. Dissertação (Mestrado em Solos e Nutrição de Plantas) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG. 2006.

PARTE 2

SABOR DE HISTÓRIA

6

ROTA VERDE DO CAFÉ: AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CAFÉ COADO

Andressa Vitor de Almeida[5]
Ana Cristina da Silva Morais[6]
Maria Flavia Azevedo da Penha[7]
Francisca Deuzenir Marques Anselmo[8]
Patrícia Sobreira Holanda Costa[9]

Apesar de o café ser originário da Etiópia, foram os árabes os responsáveis pela preparação do café na forma de bebida, inicialmente utilizada em rituais religiosos como opção de bebida não alcoólica. Com o tempo, passou a ser consumido e produzido em ambientes da nobreza. Na Europa, o café foi bem recebido e, além de valorizarem suas propriedades estimulantes, os europeus começaram a consumi-lo em ambientes sociais, incentivando a interação entre os apreciadores da bebida (GURGEL; RELVAS, 2015).

No Brasil, o café chegou em 1727, por intermédio do sargento-mor Francisco Melo Palheta, que, em uma viagem à Guiana Francesa, além da missão de verificar o cumprimento do Tratado de Utrecht, trouxe as mudas e sementes de café para o Brasil. Primeiro as mudas foram levadas para o Pará, chegando também ao Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo, onde as plantações tiveram muita evolução. O sucesso do café proporcionou avanços na urbanização com surgimento de estradas de ferro (MARCELINA; COUTO, 2013; MOLDVAER, 2015).

O café chegou ao Ceará no século XVIII, e o Maciço de Baturité era uma região de bastante produção, de modo que se tornou responsável por 2% da produção nacional. Com o intuito de permitir o escoamento da produção, foi construída a ferrovia em 1882, para interligar o

5 Tecnólogo em Gastronomia pelo IFCE *campus* Baturité.

6 Doutora e Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

7 Doutora e Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC.

8 Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

9 Mestre em Gestão de Negócios Turísticos - UECE, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

Maciço à capital do Estado. No entanto, a crise cafeeira e os desgastes dos solos ao longo dos anos reduziram a produção de café na região (MENDONÇA, 2009). Em 2013, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE criou um projeto para ajudar no resgate da atividade cafeeira no Maciço de Baturité, visando ao desenvolvimento territorial sustentável da região (SEBRAE, 2017). Dessa forma, o objetivo desta pesquisa foi avaliar características e aceitação sensorial do café da região do Maciço de Baturité.

1 Características e aceitação do café do Maciço de Baturité

Os cafés estudados nesta pesquisa são produzidos em sítios participantes da Rota Verde do Café. A escolha dos cafés se deu a partir da localização geográfica, pois os dois cafés escolhidos são de sítios de melhor acesso a visitantes. As amostras serão denominadas nesta pesquisa como CMB-A (Café do Maciço de Baturité- A) e CMB-B (Café do Maciço de Baturité- B). Na tabela 1, apresenta-se um resumo das principais características de cada amostra.

Tabela 1 – Características das amostras CMB-A e CMB-B

Características	CMB-A	CMB-B
Espécie do grão	100% Arábica	100% Arábica
Sistema de plantação	Sombreado	Sombreado
Separação por fase de maturação	Sim	Não
Despolpagem	Não	Não
Classificação por qualidade do grão	Sim	Não
Controle da torra	Temperatura e tempo	Cor do grão
Resfriamento	Na própria máquina	Ao ar livre
Forma de comercialização	Em grão e moído	Em grão e moído
Tipo de embalagem	Plástica com válvula de desgaseificação	Tecido sem válvula de desgaseificação

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

As amostras passaram por análise sensorial em duas etapas: grupo de foco e avaliação sensorial com consumidores.

Para o grupo de foco, foram convocados alguns consumidores assíduos de café a participarem de uma reunião, na qual foram abordados alguns quesitos sobre o consumo da bebida e foi feito o levantamento de características que descrevem a bebida.

Com os termos levantados na etapa anterior foi realizada uma avaliação sensorial com consumidores de café no IFCE *Campus* Baturité.

Esta pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) do IFCE (056382/2018) e, em todas as etapas, os indivíduos participaram somente após a concordância através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE.

1.1 Avaliação sensorial

1.1.1 Grupo de foco

A sessão de grupo de foco foi realizada no dia 5 de julho de 2018, no turno da manhã, em sala climatizada e iluminada, contando com 11 consumidores de café.

As discussões foram conduzidas pela moderadora que utilizou um roteiro de questões (Quadro 1). O objetivo foi buscar informações sobre aspectos gerais como frequência de consumo, formas de preparo, como também elencar termos que descrevessem características do café a serem utilizados na elaboração da ficha na etapa de análise sensorial descritiva pelo método CATA. Todos os relatos apresentados foram anotados e gravados mediante autorização dos participantes (DUTCOSKY, 2013).

Quadro 1 – Roteiro de perguntas utilizado na sessão de grupo de foco.

1. Qual o momento do dia em que costumam tomar café?
2. Com que frequência?
3. Qual o tipo de café?
4. Já consumiram o café produzido no Maciço?
5. Qual a forma usual de preparo do café?
6. Qual a temperatura usual de consumo?
7. Costumam adoçar o café?
8. Quais as características sensoriais que conseguem perceber e quais as mais importantes que observam no café?

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

1.1.2 Análise sensorial de café coado

1.1.2.1 Extração do café

Na etapa de avaliação sensorial, foram utilizadas 2 (duas) amostras de café torrado e moído para o preparo da bebida (Figura 1). O tipo de preparo foi o café coado. Utilizou-se como utensílio para coar o café o coador de pano, tendo em vista que foi o método mais citado pelos participantes do grupo de foco.

Figura 1 – Amostras de café torrado e moído utilizadas na avaliação sensorial (à esquerda CMB-A e à direita CMB-B)

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Gurgel e Relvas (2015) corroboram que o coador de pano é um método muito utilizado no Brasil e orientam alguns cuidados importantes com relação ao seu uso, como, por exemplo, deixá-lo submerso em água fria entre um preparo e outro e guardá-lo na geladeira para evitar que os óleos aromáticos do café rancifiquem e estraguem o sabor da bebida.

Para o preparo do café foi utilizada uma proporção de 10g do pó torrado e moído para cada 100ml de água potável. A temperatura da água para o preparo foi 90ºC verificada a partir de um termômetro infravermelho. Em um coador de pano limpo, utilizado apenas para a análise, foi despejado o pó de café e, colocada delicadamente em movimentos circulares a água, após atingir a temperatura citada acima. Ambas as amostras passaram pelo mesmo processo de produção e foram armazenadas em garrafa térmica.

A quantidade de pó a ser usada para o preparo do café varia de acordo com o tipo de extração escolhido, porém pode-se recomendar uma média de 60g a 100g de pó para cada litro de água (GURGEL; RELVAS, 2015).

1.1.3 Análise descritiva pelo método CATA (Check-all-that--apply)

A avaliação sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE Campus Baturité, em cabines individuais com luz branca, contando com 52 provadores não treinados. Foram avaliadas 2 (duas) amostras de café torrado e moído de diferentes produtores da Rota Verde do Café extraídas pelo método coado. Inicialmente, foi investigado o perfil da equipe de provadores através de um questionário com perguntas sobre faixa etária, sexo, frequência de consumo, tipo de café mais consumido, forma de preparo, temperatura usual de consumo, se adoça o café e se já consumiu algum tipo de café produzido pela rota do café.

Em seguida, os participantes receberam 30 ml das amostras de café (Figura 2) à temperatura de 70 ˚C ± 2 ˚C em copos brancos des-

cartáveis codificados com números de três dígitos, de forma monádica, seguindo delineamento de blocos completos balanceados (MINIM, 2006), e marcaram os atributos que percebiam em cada amostra na ficha de avaliação. Esta continha atributos sensoriais para descrever as amostras do café preparado como bebida, de acordo com metodologia descrita por Ares, Bruzzone e Giménez (2011). Foram utilizados 13 termos obtidos a partir de consumidores na sessão de grupo de foco. A posição dos termos no questionário foi balanceada de forma que cada termo ocupou todas as posições na ficha, obtendo-se 13 modelos diferentes.

Figura 2 – Amostras de café coado avaliadas sensorialmente (à esquerda CMB-A e à direita CMB-B)

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Após cada degustação, pediu-se que o provador assinalasse todas as características que conseguiu observar, isso para cada uma das amostras (CMB-A e CMB-B). Em uma terceira coluna, pediu-se que, a partir dos mesmos 13 atributos, os provadores assinalassem todas as características que esperavam de um café ideal.

Aos participantes foi dada a opção de adoçar ou não as amostras, conforme a sua forma usual de consumo. Para tanto, foi fornecido açúcar branco e adoçante. O agente de limpeza do palato foi água à temperatura ambiente. Os consumidores foram convidados a marcar os termos que consideravam como característica de cada bebida e termos característicos de uma bebida ideal (BRUZZONE *et al*., 2015).

1.1.4 Teste de aceitação

Para saber se as amostras de café foram aceitas ou não pelos consumidores na mesma ficha de avaliação descritiva, foi perguntado aos participantes o quanto gostaram ou desgostaram das amostras de café coado.

A aceitação geral foi avaliada através da escala hedônica estruturada de 5 pontos, cujos termos variaram entre 1 - Desgostei muito e 5 - Gostei muito (STONE; SIDEL, 2004).

1.1.5 Análise dos dados

Os dados de aceitação obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e ao teste de médias de Tukey ($p \leq 0,05$). As opiniões, impressões e relatos gerados nas entrevistas do grupo de foco foram gravados, transcritos e analisados. A frequência de uso de cada termo foi determinada pela contagem do número de consumidores que usaram aquele termo para descrever cada amostra no questionário CATA.

2 Avaliação sensorial de café coado

Participaram desta etapa, de forma espontânea, 11 julgadores, predominantemente com idade entre 21 e 30 anos (54,54%), em sua maioria do sexo feminino (72,72%). A maioria residente na cidade de Baturité (36,36%) e de outras cidades do Maciço (45,45%), mas também foi observada a presença de julgadores que não moram nas cidades pertencentes ao Maciço, como Quixadá, no Sertão Central, e Caucaia (Tabela 2).

Tabela 2 – Perfil dos participantes da sessão de grupo de foco

Características socioeconômicas	Classes	Porcentagem (%)
Faixa etária	18 – 20	18,1
	21 – 30	54,54
	31 – 40	9,09
	+40	18,18

Sexo	Feminino Masculino	72,72 29,09
Escolaridade	Superior incompleto	100
Naturalidade	Baturité	36,36
	Acarape	9,09
	Aracoiaba	9,09
	Redenção	9,09
	Mulungu	9,09
	Pacoti	9,09
	Quixadá	9,09
	Caucaia	9,09

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Com relação ao momento do dia em que costumam tomar café, todos responderam predominantemente o turno da manhã. Com relação à frequência, a maioria respondeu que toma café mais de uma vez ao dia. O tipo de café descrito como o mais consumido por eles foi o tradicional, comprado em supermercado. Quando questionados sobre se já haviam consumido o café produzido na região do Maciço, apenas 1 (uma) pessoa respondeu que sim. As demais informaram não ter tido oportunidade pela dificuldade de acesso para compra.

Quanto à forma de preparo, a maioria respondeu coado, e apenas 2 (duas) responderam que faziam uso do café solúvel. Quanto à temperatura, todos responderam que preparam com água quente, fervendo, mas, para o consumo, a maioria também opta por ingerir quente, e a outra metade deixa esfriar um pouco. Ninguém utiliza termômetro durante a preparação, sendo a formação de bolhas na água o parâmetro para considerar que a água está fervendo.

A maioria adoça a bebida, dividindo-se entre açúcar e adoçante. Apenas 2 (dois) participantes informaram ingerir puro, sem adoçar, pois, alegaram que dessa forma conseguem manter a bebida mais natural e sentir melhor o sabor. O quadro 2 apresenta os termos descritivos levantados pelos participantes quando foi pedido que relatassem as características percebidas no café e quais deveriam estar presentes em um café ideal.

Quadro 2 – Características do café ideal descritas por consumidores do grupo de foco

Cor preta
Gosto doce
Gosto amargo
Borra (presença de pó)
Aroma amargo
Cheiro doce
Encorpado
Cheiro de torra
Cheiro de açúcar derretido (caramelizado)
Azedo
Líquido
Sabor residual de torra
Cor alaranjada

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Com relação ao perfil socioeconômico dos participantes da avaliação sensorial, observou-se a prevalência de provadores com idade entre 18 – 24 anos (63,46%), seguidos de 31 – 40 anos (19,23%). Nenhum dos provadores tinha idade superior a 50 anos. Relacionado ao gênero, 57,7% dos provadores eram do sexo feminino (Tabela 3).

Tabela 3 – Perfil socioeconômico dos participantes da análise sensorial

Características socioeconômicas	Classes	Porcentagem (%)
Faixa etária	18 – 24	63,46
	25 – 30	13,46
	31 – 40	19,23
	41 – 50	3,85
	+50	00
Sexo	Feminino	57,7
	Masculino	12,3

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Quando questionados sobre o café (Tabela 4), 94,2% informaram que sim, gostam de café, e apenas 5,77% não gostavam; mas, o interessante é que mesmo não gostando, costumam tomar a bebida nem que seja raramente. Talvez pelo fato de ser uma bebida com proprie-

dade estimulante, que traz vários benefícios à saúde e faz parte da rotina diária das residências brasileiras.

Cesar, Moretti e Mioto (2013) afirmam que o grão de café possui de 1% a 2,5% de cafeína, assim como antioxidantes e outras substâncias biologicamente ativas; estudos apontam que a ingestão de café reduz os índices de litíase biliar, câncer de colon e reto.

Relacionado ao momento do dia em que tomam café, 98% afirmaram tomar pela manhã. Por ser um item de múltipla escolha, alguns marcaram mais de um turno, além de alguns pontuarem os três turnos, ou seja, alguns consomem café até à noite, mesmo não sendo um turno muito habitual.

Sobre a frequência, a maioria (55,8%) informa que consome a bebida 'mais de uma vez ao dia', com menor porcentagem nos quesitos 'algumas vezes na semana' e, 'raramente', ambos, com 9,62%, ou seja, mais da metade dos provadores realmente é de consumidores de café.

Tabela 4 – Perfil de consumo de café coado dos participantes da análise sensorial

Perfil de consumo	Classes	Porcentagem (%)
Gosta de café	Sim	94,2
	Não	5,77
Momento(s) do dia em que costuma tomar café?	Manhã	98
	Tarde	57,7
	Noite	32,7
Com qual frequência?	+ de 1 vez/dia	55,8
	Diariamente	25
	Algumas vezes na semana	9,62
	Raramente	9,62
Qual a classificação do café consumido?	Tradicional	92,3
	Superior	5,77
	Gourmet	3,85
Qual o tipo de café consumido?	Torrado e moído	75
	Solúvel	25
Qual a forma de preparo?	Coado	71,2
	Expresso	5,77
	Outros	26,9

Qual a temperatura usual de consumo	Gelado Morno Quente	- 21,2 78,8
Costuma adoçar?	Não Sim, com açúcar Sim, com adoçante	15,4 80,8 3,85
Já consumiu café beneficiado no Maciço de Baturité?	Sim Não	53,8 46,15
Se sim, gostou?	Sim Não	100 -

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Quanto à classificação do café consumido, 92,3% afirmaram que utilizam o tradicional, ou seja, os cafés que são encontrados facilmente nas prateleiras dos supermercados; em seguida vem o superior com 5,77%, e *gourmet* com apenas 3,85%. Talvez as respostas tenham sido influenciadas realmente por ser o tipo mais acessível e talvez por não saberem pontuar as diferenças entre eles.

A maior parte consome o café torrado e moído (75%), seguido do solúvel (25%). Quanto à forma de preparo, a maioria também o faz coado (71,2%), corroborando assim com as respostas ditas no grupo de foco; em seguida, a opção de outras formas de preparo (26,9%), tendo em vista que o café solúvel foi a outra opção do quesito consumo e o seu preparo não foi descrito como opção.

Nenhum provador consome café gelado. Como maioria, tem-se a opção quente (78, 8%) e, em seguida, a opção morno (21,2%). A preocupação com a qualidade e origem da água para o preparo é tão importante quanto a escolha dos grãos. Para o preparo de café, a água deve ser filtrada, isenta de odores e resíduos químicos. A temperatura ideal para que haja uma boa extração deve ficar em torno de 90°C, pois a água perde qualidade quando permanece em ebulição por muito tempo (SEBRAE, 2016).

Corroborando com as informações obtidas do grupo de foco quanto à questão de adoçar o café, 80,8% adoçam com açúcar, 3,85% com

adoçante e 15,4% não adoçam sua bebida. Tal resultado pode ser justificado pelo fato de a maioria consumir o café tradicional, que é um café de menor qualidade sensorial e com amargor pronunciado, tornando difícil o consumo sem adoçar (BRASIL, 2010).

Apesar de ser um café produzido na região, apenas 53,8% dos provadores já consumiram. Os que responderam 'não', quando questionados sobre o motivo, informaram a falta de oportunidade. Fica o questionamento sobre o que falta para que essa população, que reside na região, consuma esse produto. Sugerem-se pesquisas que investiguem possíveis razões, se preço, mercado, acesso, falta de conhecimento adequado, entre outros.

2.1 Análise descritiva pelo método CATA *(Check-all-that--apply)*

O CATA foi utilizado com o objetivo de coletar informações sobre a percepção dos provadores a respeito das características sensoriais do café.

Para Gurgel e Relvas (2015), os cinco sentidos estão presentes em quase todos os momentos do processo avaliativo dos cafés. Os autores afirmam que o sentido da visão é fundamental para cafés filtrados, pois, dependendo da coloração da bebida, avalia-se quando a bebida é fraca, quando a coloração for clara ou forte, quando a coloração for mais escura.

Tabela 5 – Frequência de citação de cada termo descritivo por amostra de café para o método CATA

TERMOS DESCRITIVOS	AMOSTRAS		
	CMB-A	CMB-B	Ideal
Cor preta	24	44	43
Cor alaranjada	20	4	28
Gosto doce	9	4	14
Gosto amargo	39	44	02
Borra	18	11	10
Aroma amargo	26	19	26

Cheiro doce	12	13	34
Encorpado	16	21	30
Cheiro de torra	22	28	13
Cheiro de açúcar derretido	8	5	01
Azedo	27	24	29
Líquido	7	5	15
Sabor residual de torra	20	27	03

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

Com base nas informações acima (Tabela 5) e considerando os termos descritivos mais citados, pode-se observar que 24 participantes apontaram a cor preta como característica para o CMB-A e 44 para o CMB-B; gosto amargo apontado 39 vezes para CMB-A e 44 para CMB-B; aroma amargo com 26 vezes para CMB-A e 19 para o CMB-B; cheiro de torra apontado 22 vezes para CMB-A e 28 para CMB-B. Quanto às características esperadas no café ideal, a maior diferença foi em relação ao gosto amargo, que está presente nas amostras CMB-A e CMB-B, mas não é esperado no café ideal. Outra característica de destaque é a cor preta esperada pela maioria dos participantes (43) no café ideal.

2.2 Teste de aceitação

Para a aceitação sensorial das amostras, foi utilizada a escala hedônica de 5 pontos, que teve como objetivo analisar o grau de aceitação ou não das amostras de café coado. Os resultados podem ser visualizados na Tabela 6.

Tabela 6 – Média de aceitação, desvios padrão e resultados do teste de Tukey (P≤0,05) das amostras de café coado de dois produtores da Rota Verde do Café[10]

ACEITAÇÃO	AMOSTRAS	
	CMA-A	CMB-B
Global	$3,52^{a} \pm 0,91$	$3,47^{a} \pm 1,00$

Fonte: Elaborada pelos autores (2018).

10 a, b Médias com letras iguais, em mesma linha, não diferem entre si ao nível de 5% de significância.

Verifica-se que as duas amostras foram aceitas, tendo em vista que alcançaram médias entre 3 (nem gostei nem desgostei) e 4 (gostei), considerando que a maioria dos participantes (92,3%) afirmou consumir o café tradicional, muito diferente das amostras apresentadas nesta pesquisa, que são cafés de grãos 100% arábica, com sabor e aroma característicos, diferentemente dos cafés tradicionais. Não houve diferença significativa (P≤0,05) entre as amostras (Tabela 6), demonstrando que a aceitação dos cafés CMB-A e CMB-B foram similares.

Mais da metade dos julgadores deu notas referentes a gostar (4 e 5) para a amostra CMB-A (57,7%) e para a CMB-B (59,6%). Apenas 11,5% e 17,3% deram notas referentes a não gostar (1 e 2) das amostras CMB-A e CMB-B, respectivamente.

Considerações Finais

Concluiu-se que os termos descritivos que melhor caracterizaram as amostras foram para a amostra CMB-A: cor preta; cor alaranjada; gosto amargo; aroma amargo; cheiro de torra; azedo; e sabor residual de torra. A amostra CMB-B foi caracterizada como um café de cor preta, gosto e aroma amargos, encorpado, cheiro de torra, azedo e com sabor residual de torra. Já um café ideal seria de cor preta e alaranjada, aroma amargo, cheiro doce, encorpado e azedo.

Com relação à aceitação sensorial das amostras, conclui-se que ambas foram aceitas pelos participantes das análises.

Referências

ABIC. **História**. Conheça o caminho percorrido pelo café até os dias atuais. Disponível em: http://abic.com.br/cafe-com/historia/. Acesso em: 01 maio 2018.

ABIC. **Qualidade/categorias de qualidade**. 2013. Disponível em: http://abic.com.br/certificacao/qualidade/categorias-de-qualidade/. Acesso em: 03 set. 2018.

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra**: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

ARES, G., BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A. Is a consumer panel able to reliably evaluate the texture of dairy desserts using unstructured intensity scales? Evaluation of global and individual performance. **Journal of Sensory Studies**, v. 26, p. 363-370, 2011.

ARES, G.; ETCHEMENDY, R.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; JAEGER, S. Visual attention by consumers to check-all-that-apply questions: Insights to 4 support methodological development. **Food Quality and Preference**, v. 32, p. 210-220, 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14141**: Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro, 1998.

BEZZAN, Z.; DULGHEROFF, P. **Manual métodos de preparo de café**. Vitória – ES: SEBRAE, 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável**: Território Cidadania Maciço do Baturité- MDA/SDT/CONSAD. Fortaleza- Instituto Agropolos do Ceará, 2010.

BRESSANI, E. **Da origem do café ao expresso perfeito**. São Paulo: Café, 2015.

BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.; ARES, G. Comparison of intensity scales and CATA questions in new product development: Sensory characterisation and directions for product reformulation of milk desserts. **Food Quality and Preference**, v. 44, p.183-193, 2015.

CEARÁ. Secretaria do Desenvolvimento Local e Regional. **Plano de desenvolvimento regional do Maciço de Baturité**. Fortaleza, CE: Expressão, 2002.

CÉSAR, L.A.M; MORETTI, M.A.; MIOTO, B.M. Qualidade da bebida. Medicina: pesquisas comprovam benefícios do café à saúde humana. **Visão Agrícola**, n.12, p. 112-114, jan./jul. 2013.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.

ELETROBRÁS. **Beneficiamento de grãos** - Uso produtivo e eficiente da energia elétrica. Rio de Janeiro, 2015.

FREIRE, L.M.; SOUZA, J.N. Geografia e questão ambiental no estudo de paisagens de exceção: o exemplo da Serra de Baturité-Ceará. **Instituto de Estudos Sócio-Ambientais-UFG**, v. 26, n. 2, jul./dez. 2006.

GURGEL, M.; RELVAS, E. **Café com design**: a arte de beber café. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. **Sensory evaluation of food**: Principles and practices. 2. ed. London: Springer, 2010.

MACIÇO de Baturité associa produção de café e turismo. **Diário do Nordeste**, 2017. Disponível em: http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/suplementos/tur/online/macico-de-baturite-associa-producao-de-cafe-e-turismo-1.1759068. Acesso em: 31 ago. 2018.

MARCELINA, C.; COUTO, C. **Sou barista**. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 4. ed. Boca Raton: CRC, 2007.

MOLDVAER, A. **O livro do café**. Tradução: Laura Schichvarger. São Paulo: Publifolha, 2015.

SEBRAE. **Rota Verde do Café**. 2017. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,-75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 30 abr. 2018.

SEMACE. **APA da Serra de Baturité-** área de proteção ambiental. 2013 Disponível em: http://www.sema.ce.gov.br/index.php?option=-com_content&view=article&id=43675. Acesso em: 23 ago. 2018.

STONE, H.; SIDEL, J. **Sensory evaluation practices**. 3. ed. London: Academic Press, 2004.

7

LICOR ARTESANAL DE CAFÉ (*COFFEA ARABICA* L.) DO MACIÇO DE BATURITÉ

Lucas Pereira da Silva[1]
Anne Kamilly Nogueira Felix[2]
Josefranci Moraes de Farias Fonteles [3]
Priscila Ximenes Moreira [4]

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA (2019), o Brasil é o maior produtor mundial de café. De acordo com Companhia Nacional de Abastecimento, entre 2008 e 2017, o Brasil foi responsável, em média, por 32,38% da produção mundial de café, situando-se na primeira posição. Depois vem Vietnã, Colômbia, Indonésia e Etiópia, respectivamente, segundo os dados da Organização Internacional do Café (OIC). O Brasil e o Vietnã são os principais produtores do mundo, representando cerca de 49% da produção mundial. Estão sendo consideradas as produções de café arábica e robusta -conilon (OLIVEIRA NETO *et al*., 2017; MOLDVAER, 2016).

A cultura do café é uma das mais tradicionais do mundo (MARTINS *et al.,* 2007). O cafeeiro, uma planta natural da Etiópia, rendeu muitos frutos os quais foram aproveitados pelos índios do Brasil e pelos povos africanos há muitos séculos na confecção de bebidas. Com seu uso difundido na África, as sementes se espalharam rapidamente por todo o mundo, de forma que, por meio do comércio com os árabes, o café chegou à Europa. Logo, o café conquistou a preferência de muitas pessoas, desde o Oriente ao mercado Europeu (SANTOS, 2020; OLIVEIRA *et al.,* 2012).

O gênero *Coffea* é representado por mais de 100 espécies, com destaque para o C. *arabica* e C. *canephora* (DAVIS *et al*., 2006). No Brasil, a cafeicultura apresenta grande relevância do ponto de vista social e

1 Tecnólogo em Gastronomia pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Doutorado em Engenharia Química – UFC.

3 Doutorado em Biotecnologia Industrial – UECE, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

4 Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFC.

econômico, reflexo da capacidade de geração de grande número de empregos, recursos e divisas, com bastante diversidade e particularidades regionais (FERNANDES *et al.*, 2012).

Café Arábica (*Coffea arabica* L.) é a espécie mais importante do gênero *Coffea* e responde por cerca de 70% do café comercializado mundialmente. Apresenta bebida de qualidade superior, de aroma marcante e sabor adocicado, sendo largamente difundida no mundo, consumida pura ou em misturas com outras espécies de cafés (SOUZA *et al*., 2004). As diferenças regionais são difíceis de distinguir, mas é consenso que o país produz arábica suave, quando lavado e adocicado, com acidez leve e textura média, se processado naturalmente (MOLDVAER, 2016). O grão do tipo arábica é mais sensível ao calor, à umidade e às pragas, além de ser leve, aromático, doce, ligeiramente ácido e de melhor qualidade. Apresenta 44 cromossomos, com uma porcentagem de 0, 9% a 1, 3% de cafeína, sendo em um formato oval e de cor amarelo-esverdeado (BRESSANI, 2015, p. 62).

No Brasil, os estados que mais se destacam na produção de café são Minas Gerais, Paraná e Rondônia (100% arábica), Bahia e Espírito Santo (robusta e arábica) (CLUBE CAFÉ, 2012). Antes de chegar à atual região Sudeste, onde se tornou o principal produto da economia brasileira, o café já era plantado em algumas áreas do Norte e do Nordeste, inclusive no Ceará. Mas essas pequenas lavouras eram destinadas ao consumo familiar e não ao comércio (ARTE [...], 2013). No Nordeste, o campeão de consumo de café é o cearense, com 2,951 litros consumidos por pessoas em um ano (IBGE, 2012).

Por quase um século, a cultura cafeeira foi a maior riqueza brasileira, desempenhando um grande papel na formação do Brasil. Dessa forma, obteve-se crescimento da economia, firmando muitas relações de negócios internacionais, como afirma a articuladora do Sebrae para Diário do Nordeste:

> Coado, expresso, misturado, inventado, consumir café é tradição e geração de riquezas, sem dúvida, um dos produtos mais importantes da história nacional. Movimenta

> milhões de sacas exportadas ao ano, respondendo por um terço da produção mundial. (ROTA [...], 2015).

O café está presente diariamente na mesa dos brasileiros, sendo a preferência nacional, perdendo apenas para a água. No Brasil, o café em pó (torrado e moído) ainda é o mais consumido, porém, outros tipos também se destacam, como o solúvel e o descafeinado (EMBRAPA, 2015).

Acredita-se que esse produto chegou à Serra de Baturité em 1822, quando Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho trouxe sementes de café do Cariri para serem plantadas no município de Guaramiranga.

No Ceará, o Maciço de Baturité também já foi um grande polo de exportação de café. De acordo com o SEBRAE, hoje a produção diminuiu muito, contudo existem ainda alguns sítios de pequenos produtores que cultivam o café sombreado. Todavia, algumas ações têm sido realizadas com o objetivo de revitalizar a cultura do café, como a criação da Rota do Café Verde no Maciço de Baturité, explica Fabiana Gizele, Articuladora do Escritório Regional do Sebrae Baturité (ROTAS DO CEARÁ, 2019).

Um dos grandes potenciais do Maciço é a produção de café de sombra, apontam vários produtores na região. O café de "sombra", conhecido como sombreado, desenvolve-se melhor em meio à mata pelo fato de estar protegido pelas sombras das árvores e das folhas, que caem no chão e se transformam em húmus, protegendo o solo das pragas; além disso, o clima é favorável à cafeicultura, ajudando consequentemente na preservação do meio ambiente (ALCÂNTARA, 2009). O processo de produção não é mecanizado, pois é muito caro e o volume na região atualmente é pequeno, se comparado com anos anteriores, durante os quais o Maciço teve altos picos de produção. É importante ressaltar que, ainda hoje, tudo é feito de forma manual.

Os grãos de café arábica produzidos na região do Maciço de Baturité podem ser a parte não-alcoólica utilizada na produção de licores, pois os frutos do cafeeiro apresentam características aromáticas e sensoriais fundamentais para o processo de fabricação.

A Instrução Normativa nº 55, de 31/10/2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define licor como uma bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, com um percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal. Obtida pela mistura de álcool elítico, água, açúcar e substâncias que lhe conferem aroma e sabor em medidas adequadas, não há fermentação durante a sua elaboração, podendo a parte não-alcoólica ser extraída de frutas, flores, folhas, cascas, raízes, sementes ou essências industriais. Segundo Penha (2006), são consideradas etapas de processo de produção de licores de frutas: recepção e pesagem; seleção, lavagem e enxague; descascamento, corte e esmagamento; maceração alcoólica (infusão); primeira trasfega; formulação; repouso e segunda trasfega; filtração; envelhecimento e engarrafamento; armazenamento.

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um "Licor de Café Artesanal" e apresentá-lo aos comensais com objetivo final de obter aceitação e consumo do produto final, acrescentando assim mais uma alternativa para a utilização do Café Orgânico produzido na região do Maciço de Baturité.

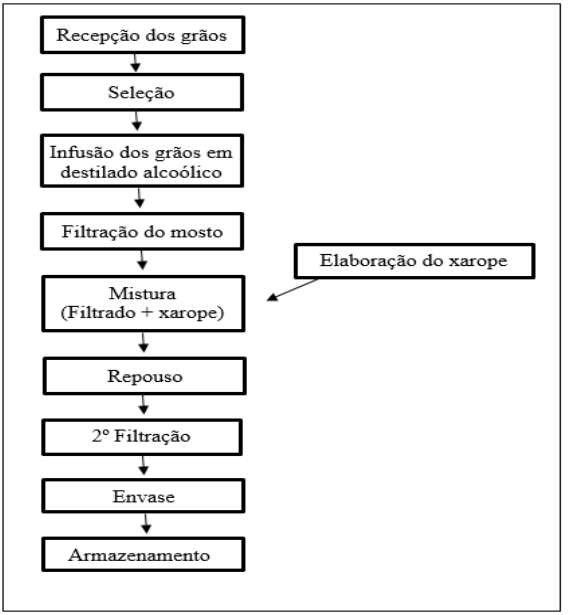
1 Produção do licor de café

Para a elaboração do licor de café, foram utilizados os ingredientes nas seguintes proporções: 100g de grãos de café arábica com torrefação média e 700ml de cachaça, na primeira etapa de elaboração dos mostos; 700g de açúcar; e 500ml de água mineral potável, para a etapa de elaboração do xarope.

Visando à valorização dos produtos regionais, foram selecionados ingredientes (grãos de café *Coffea arabica* L., que passaram pelo processo de torra média, e a cachaça artesanal), que são matérias-primas produzidas e comercializadas na região do Maciço de Baturité. Junto ao café também foi adicionado uma casca de canela para aromatizar o licor.

As etapas de produção do licor de café estão descritas no fluxograma abaixo (Figura 1), desde o momento em que os grãos foram selecionados, passando pelo processo de infusão, filtração e envelhecimento, até chegar ao ponto ideal para a realização da análise sensorial.

Figura 1– Fluxograma de processamento do licor de café artesanal



Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

2 Análise sensorial

A aceitação dos atributos aparência, aroma, textura, sabor, e da impressão geral foi avaliada em uma ficha através da escala hedônica estruturada de 9 pontos, cujos termos variaram entre 1 - desgostei muitíssimo, 5 – nem gostei nem desgostei e 9 - gostei muitíssimo. Também foi aplicado o teste para avaliação da idealidade da textura, utilizando a escala relativa ao ideal de 7 pontos, onde se tem o 1 – muito menos forte que o ideal, 4 – ideal, e 7 – muito mais forte que o ideal. E, finalmente, foi realizado o teste de intenção de consumo e atitude de compra através da escala correspondente (STONE; SIDEL, 2004; ABNT, 1998).

Os testes de aceitabilidade foram realizados em cabines individuais do laboratório de Análise Sensorial do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Ceará - Campus Baturité. Antes de iniciar a análise, o participante foi convidado a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando sua participação no estudo. As amostras foram servidas em copos descartáveis, identificadas por um código de três dígitos, de forma monádica, seguindo delineamento de blocos completos balanceados. Os dados obtidos através das escalas foram expostos em histogramas de frequência (MINIM, 2006). Além disso, através dos dados de aceitação obtidos com a escala hedônica, foram obtidas medias, desvios padrão, e realizou-se o teste de médias de Tukey ($p \leq 0,05$).

Os grãos foram obtidos diretamente com o produtor, em embalagens a vácuo, aluminizadas e com capacidade para 250g de grãos de café, prontos para comercialização. Trata-se de um aspecto prioritariamente importante, visto que, de acordo com estudos de Ribeiro *et al.* (2013) e Borém *et al*. (2008), o acondicionamento em embalagens herméticas é de fundamental importância para o prolongamento do tempo de armazenamento dos cafés e a preservação da qualidade. Ainda assim, os grãos foram selecionados para garantir uma melhor qualidade no produto final, conforme consta na Figura 2, sendo selecionados aqueles grãos que não apresentaram nenhum tipo de defeito (verde, chocho, preto, etc.), contaminação física (cascas, areia, etc.), ou algum indício de contaminação química ou biológica.

Figura 2 – Seleção dos grãos de café íntegros

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Para iniciar o processo, foi realizada previamente, com solução 100ppm de hipoclorito de sódio, toda a higienização do local e dos utensílios utilizados durante o processamento. A garrafa e os recipientes de vidro foram previamente esterilizados em água fervente por 15min. Após a higienização do ambiente, foi realizada a seleção dos grãos e o *mise in place* dos materiais para iniciar o processo de elaboração do licor.

O processo de infusão ou maceração alcoólica foi a etapa na qual os grãos do café, a canela em casca e a cachaça artesanal (bebida destilada) foram misturados em um recipiente de vidro com tampa plástica previamente higienizado, conforme exposto na Figura 3. Esse processo também pode ser chamado de extração alcoólica, sendo a etapa em que o café vai entrar em contato com o álcool e garantir a extração dos elementos essenciais que conferem cor, sabor e aroma à bebida (OLIVEIRA, 2018). Durante o período de extração, foi realizada manipulação do mosto todas as manhãs, e o tempo de infusão foi de 15 dias, que seria o tempo mínimo para a elaboração do licor. O frasco com a infusão foi armazenado e coberto com papel alumínio, a fim de evitar a oxidação do extrato através do contato com a luz.

Figura 3 – Processo de infusão do café

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Após a etapa de infusão, foi realizada a filtração para obtenção do extrato alcoólico (Figura 4). A operação é conduzida com o auxílio do filtro de papel junto com o funil de plástico para a retirada de resíduos suspensos (OLIVEIRA, 2018).

Figura 4 – Filtragem do mosto

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

O xarope, composto de uma dissolução completa do açúcar (700g) em 500ml de água potável, foi elaborado em uma panela de aço inoxidável, misturando sempre para evitar a queima do preparo. Durante o processo, permaneceu em ebulição até obter uma coloração chamada ponto pérola.

E finalmente foi realizada a mistura do extrato alcoólico com xarope, permanecendo em repouso durante quinze dias para decantação dos sólidos insolúveis. Após o descanso, foi realizada uma nova filtração, para a obtenção do licor de café artesanal representado na figura 5, a seguir:

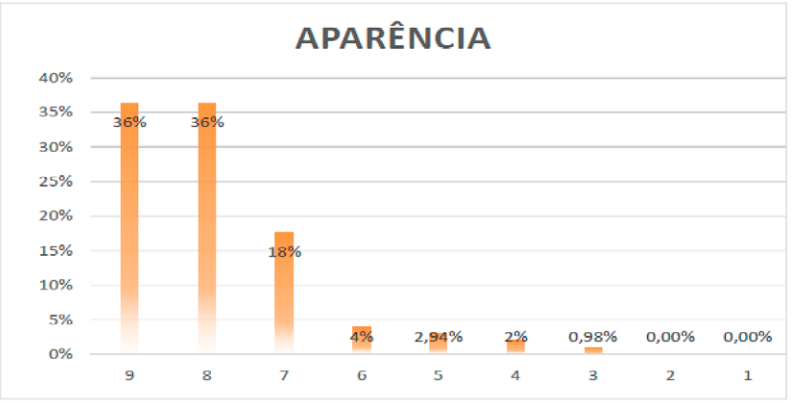
Figura 5 – Licor de café artesanal

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

A avaliação sensorial foi realizada com 102 provadores não-treinados, maiores de idade, que não apresentavam nenhum problema de saúde relacionado ao consumo de café arábica, açúcar e cachaça. Os julgadores avaliaram aparência, aromar, sabor, textura e aceitação global da formulação do licor artesanal de café, através da escala hedônica estruturada de nove pontos, e julgaram o produto quanto à escala de atitude de consumo e de compra.

O índice de aceitação da aparência do licor, apresentado adiante no Gráfico 1, foi aprovado visualmente pelos participantes, visto que 94% dos provadores apresentaram respostas na faixa de aceitação, entre "gostei ligeiramente" até "gostei muitíssimo": 36% responderam "gostei muitíssimo" (9); 36% "gostei muito" (8); 18% "gostei moderadamente" (7); e 4% "gostei ligeiramente" (6). Esse comportamento pode ser associado à frequência de consumo de café na região de estudo, considerando-se que é uma região produtora de café; apenas 2,94% dos participantes avaliaram que desgostaram da aparência, dentre eles 2% "desgostaram ligeiramente".

Gráfico 1– Característica em avaliação - Aparência

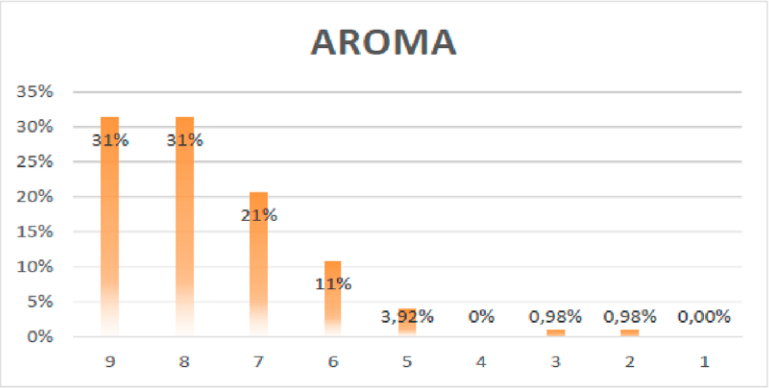


Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

No Gráfico 2, pode-se observar que o atributo aroma do licor de café obteve um resultado muito positivo, haja vista que 94% dos provadores responderam na faixa de aceitação variando entre "gostei ligeiramente (6) e "gostei muitíssimo (9)". Pode-se observar também

que 31% dos consumidores responderam gostei muitíssimo, 31% na responderam gostei muito, 21% gostei moderadamente e 11% gostei ligeiramente. Esse comportamento pode ser associado à frequência de consumo de café na região do estudo, considerando-se que é uma região produtora de café. E também pode-se relacionar os resultados à memória afetiva dos participantes, levando-se em consideração estudos como o de Lira e Costa (2020), que destacam que apenas o cheiro do café já é o suficiente para despertar o cérebro humano, de alguma forma, uma vez que o aroma do café viaja do córtex cerebral diretamente até o sistema límbico, para as regiões onde as emoções e a memória compartilham os mesmos circuitos.

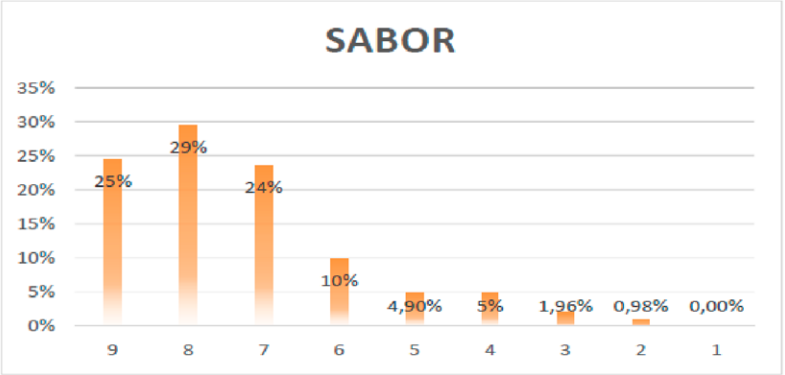
Gráfico 2 – Característica em avaliação – Aroma



Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

Discute-se agora o sabor do licor de café, representado no Gráfico 3, que se destaca com 88% das respostas na faixa do gostar. Ou seja, o produto obteve uma boa aceitação do atributo sabor, onde 25% dos provadores gostaram muitíssimo, 29% gostaram muito, 24% gostaram moderadamente e 10% gostaram ligeiramente do sabor do produto. O resultado obtido para o atributo sabor mostra que o licor artesanal de café foi bem aceito pelos consumidores, destacando-se este atributo como bastante relevante na aceitação do produto. Também é importante destacar que a utilização de produtos regionais cultivados com cuidados e respeito ao meio ambiente é importante para a obtenção de um produto artesanal de qualidade que tenha aceitação do consumidor.

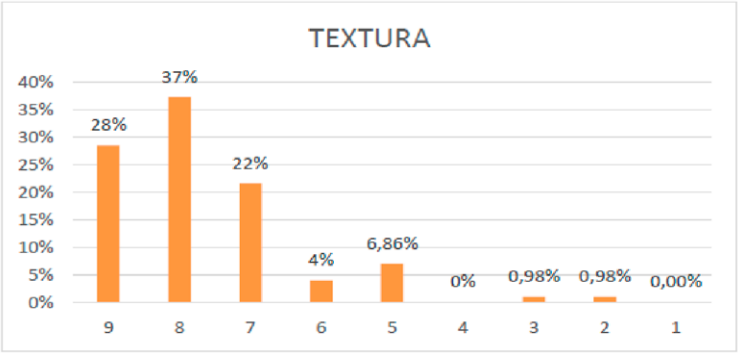
Gráfico 3 – Característica em avaliação – Sabor



Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

No Gráfico 4, a avaliação com relação à textura do licor também obteve resultados positivos, onde 28% das repostas foram "gostei muitíssimo", 37% "gostei muito", 22% "gostei moderadamente" e 4% "gostei ligeiramente", totalizando 91% dos pontos na faixa de aceitação. Com resultados positivos nesses atributos, pode-se relacionar a uma boa escolha da formulação para este tipo de bebida, pois estudos como o de Silva *et al.* (2021) destacam que uma boa concentração da matéria-prima na preparação de licores reforça o potencial mercadológico e de aceitação do produto.

Gráfico 4 – Característica em avaliação – Textura

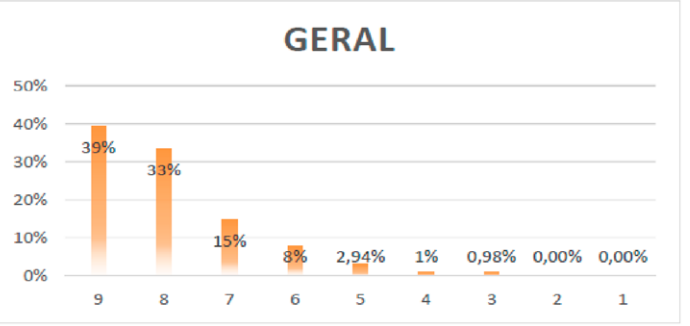


Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

Os resultados para aceitação geral confirmam que a amostra foi bem aceita, tendo em vista que obteve 39% de resposta 9, 33% de resposta 8, 15% de respostas 7 e 8% de resposta 6, totalizando 95% das respostas na faixa de aceitação. Assim sendo, o produto apresentou aparência, aroma e sabor pelo processo de infusão, característica do grão de café, de forma agradável ao comensal, de textura viscosa e acidez leve, com teores balanceados de álcool e açúcar. O percentual de 2,94% dos provadores não gostaram nem desgostaram, caracterizando um ponto de equilíbrio na análise aplicada. O restante, 1% dos provadores desgostaram ligeiramente do resultado final, e 0,98% desgostaram moderadamente do resultado, não aceitando o produto no geral.

Confirma-se a aceitabilidade em todas as características organolépticas apresentadas anteriormente, com aceitabilidade geral superior a 70% em todos os resultados.

Gráfico 5 – Característica em avaliação – Aceitação global

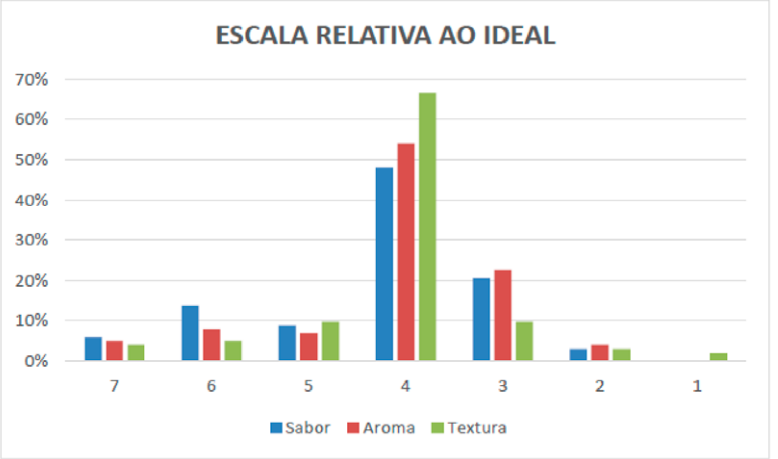


Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

A amostra de licor artesanal também foi submetida ao teste de idealidade, cujas respostas foram representadas no Gráfico 6. Para a intensidade de sabor de café, 48% dos provadores avaliaram o sabor como ideal "4" (Azul), com relação ao aroma de café 54% dos provadores avaliaram a amostra como ideal "4" (Vermelho) e 67% dos provadores avaliaram a textura do licor como ideal "4" (Verde). Ou seja, apesar de a amostra ser bem aceita de forma geral, a amostra não atingiu 70% de respostas "ideal" em nenhum atributo estudado, apesar de um grande percentual de provadores avaliar a amostra como

"Ideal". Para Stone & Sidel (2004), 70% é o percentual mínimo para que não sejam necessárias modificações na formulação das amostras testadas. Sendo assim, sugerem-se novos estudos com variação nos atributos estudados, a fim de se obter uma amostra com a formulação ideal.

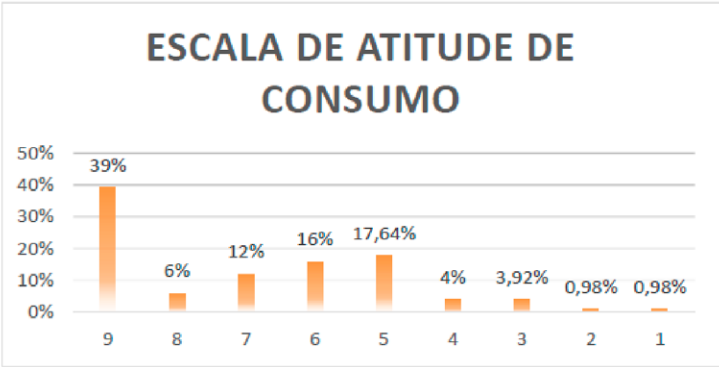
Gráfico 6 – Característica em avaliação – Escala relativa ao ideal - parâmetros de sabor, aroma de café e textura de licor



Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

A escala de atitude de consumo representada no Gráfico 7 obteve resposta positiva para 73% dos participantes, de modo que 39% das respostas concentraram-se na afirmação de que consumiria sempre que tivesse oportunidade (9); 6% consumiriam muito frequentemente (8); 12% consumiriam frequentemente (7); e 16% consumiriam e comeriam de vez em quando (6). Também destacou-se o valor de 17,64% das respostas afirmando que consumiriam o produto se estivesse acessível, mas não se esforçaria para isso (5). Apenas 4% dos provadores responderam que não gostaram, porém consumiriam ocasionalmente (4); 3,92% afirmaram que consumiriam raramente (3); e apenas 0,98% dos provadores responderam que comeriam se não tivesse outro alimento (2) ou se fosse forçado (1). Observa-se, com as respostas obtidas, que a amostra de licor de café estudada tem um potencial de consumo bastante relevante.

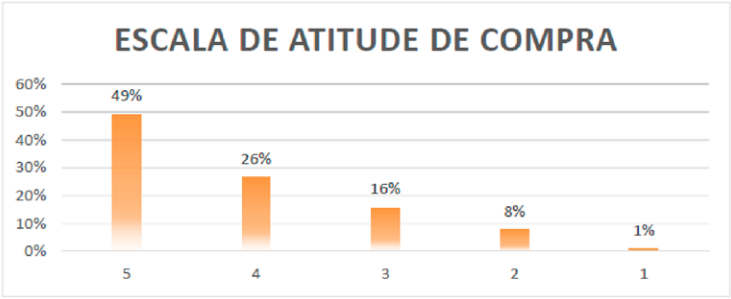
Gráfico 7 – Característica em avaliação – Atitude de consumo



Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

A seguir, no Gráfico 8, que retrata os resultados obtidos para escala de atitude de compra, observa-se 75% de respostas positivas para este teste, sendo que 49% das respostas foram "certamente compraria" (5); 26% "provavelmente compraria" (4); e 16% dos provadores responderam "talvez comprasse, talvez não" (3). Apenas 8% dos participantes afirmaram que, mesmo havendo a disponibilidade do produto, "provavelmente não compraria" (2); e, por fim, 1% dos provadores "certamente não compraria" (1). Os resultados obtidos para a escala de atitude de compra foram bem positivos, reforçando assim os resultados obtidos para os testes de aceitação do produto. E, finalmente, pode-se afirmar que a amostra de licor de café artesanal foi bem aceita e apresentou um bom potencial para o mercado.

Gráfico 8 – Característica em avaliação – Atitude de compra



Fonte: Elaborada pelos autores (2019).

Considerações Finais

Conclui-se que a elaboração de licor de café artesanal, utilizando como matéria-prima o café arábica sombreado da região do Maciço, é bastante viável. Sendo assim, é uma alternativa de produto para o mercado, levando-se em consideração que a amostra foi muito bem aceita sensorialmente e apresentou ótimos resultados para a atitude de compra e consumo.

Como observado nos resultados obtidos para escala do ideal, recomenda-se que sejam realizados novos estudos com novas formulações. Esses estudos devem ser conduzidos no sentido de melhorar a qualidade sensorial do novo produto, considerando os atributos estudados para que se possa obter uma formulação ideal.

Referências

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra**: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

ARRANJO produtivo local de café ecológico sombreado no Maciço de Baturité. 2005. Disponível em: www.conteudo.ceara.gov.br/content/.../apl%20-%20macico%20cafe-ecol_somb.pdf. Acesso em: 22 fev. 2021.

ARTE, cultura e espiritualidade: o café no Ceará. **Jornal O Povo**, Fortaleza, 22 jan. 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. **NBR 14141**. Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro, 1998.

BORÉM, F. M.; CORADI, P. C.; SAATH, R.; OLIVEIRA, J.A. Qualidade do café natural e despolpado após secagem em terreiro e com altas temperaturas. **Ciênc. agrotec**., Lavras, v. 32, n. 5, p. 1609-1615, set./out. 2008.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. MAPA nº 55, 31 out. 2008.

BRESSANI, Edgard. **Guia do barrista**: da origem do café ao expresso perfeito. 4. ed. São Paulo: Ed. Café, 2015.

CLUBE CAFÉ. **As regiões produtoras de café**. Disponível em: https://www.clubecafe.net.br/regioes-produtoras-de-cafe-arabica-no-brasil. Acesso em: 15 mar. 2020.

DAVIS, A. P. *et al*. An annotated taxonomic conspectus of the genus *Coffea* (Rubiaceae). **Botanical Journal of the Linnean Society**, Londres, v. 152, n. 4, p. 465-512, 2006.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Brasil - maior produtor mundial de café - exporta 35, 15 milhões de sacas com média mensal de 2, 92 milhões de sacas em 2018**. 22 fev. 2019. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/41551077/brasil---maior-produtor-mundial-de-cafe---exporta-3515-milhoes-de-sacas-com-media-mensal-de-292-milhoes--de-sacas-em-2018. Acesso em: 30 out. 2020.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Café é a segunda bebida mais consumida no Brasil**. 19 mar. 2015. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2574254/cafe-e-a-segunda-bebida-mais-consumida-no-brasil. Acesso em: 24 nov. 2020.

FERNANDES, A. L. T.; PARTELLI, F. L.; BONOMO, R.; GOLYNSKI, A. A moderna cafeicultura dos cerrados brasileiros. **Pesq. Agropec. Trop**., Goiânia, v. 42, n. 2, p. 231-240, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Ceará tem maior consumo per capita de café**. Atualizado em: 14/09/2012. Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/editorias/metro/online/ceara-tem-maiorconsumo-per-capita-de-rapadura-cafe-acara-e-carne-moida-diz-ibge-1.852655. Acesso em: 05 abr. 2019.

LIRA J. S. de; COSTA M. F. da. O aroma do café e a (In) congruência da atmosfera da loja. *In*: ENCONTRO DA ANPAD, XLIV, out. 2020. **Anais** [...], 2020.

MARTINS, C. C. *et al*. Manejo da irrigação por gotejamento no cafeeiro (*Coffea* arabica L.). **Bioscience Journal**, v. 23, n. 2, p. 61-69, 2007.

MOLDVAER, A. **O livro do café** – história, espécies e variedades, indicadores de qualidade, técnicas de barista, cafés pelo mundo, equipamento, receitas. São Paulo: Publifolha, 2016.

OLIVEIRA NETO, A. A. *et al*. **A cultura do café**: análise dos custos de produção e da rentabilidade nos anos safra 2008 a 2017. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Compêndio de estudos Conab, 2017. v. 12

OLIVEIRA, E. C. T. *et al*. Licor de araticum (*Annona Crassiflora* mart.). **Boletim técnico IFTM,** Uberaba-MG, ano 4, n.2, p.06-13, 2018.

OLIVEIRA, I. P.; OLIVEIRA, L. C.; MOURA, C. S. F. T. Cultura do café: histórico, classificação e fases de crescimento. **Revista Faculdade Montes Belos**, v. 5, n. 4, 2012.

PENHA, E. M. **Licor de frutas**. Brasília, DF: Embrapa. Informação Tecnológica, 2006.

RIBEIRO, F. C. **Métodos alternativos para armazenamento de cafés especiais**. 2013.110p. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) – Universidade Federal de Lavras, 2013.

ROTA pretende aquecer economia. **Diário do Nordeste**, 2015. Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/rota-pretende-aquecer-economia-1.1288124. Acesso em: 25 nov. 2021.

ROTAS DO CEARÁ. Experiência de saberes e sabores. **Diário do Nordeste**, 2019. Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/projetos/rotas-do-ceara/experiencia-de-sabores-e-saberes-1.2180451. Acesso em: 22 fev. 2021.

SANTOS, Pedro Vieira Souza. Previsão da demanda por produção de café no Brasil: uma análise. **Latin American Journal of Business Management**, v. 11, n 1, p. 19-28, 2020.

SILVA E. S.; COSTA JÚNIOR, J. R dos S.; LACERDA M.S. S.; BRANDÃO T. de O. Licores de frutas: importância, riquezas e símbolos para a região nordeste do Brasil. **Enciclopédia Biosfera**, Centro Científico Conhecer –Jandaia-GO, v.18 n.35, 2021.

SOUZA, F. F.; SANTOS, J. C. F.; COSTA, J. N.; SANTOS, M. M. **Características das principais variedades de café cultivadas em Rondônia**. Porto Velho: Embrapa Rondônia, 2004.

STONE, H.; SIDEL, J. **Sensory evaluation practices**. 3. ed. London: Academic Press, 2004.

8

BOLO PÉ DE SERRA: ACEITABILIDADE DE UM NOVO PRODUTO COM O CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ

Jadson Rodrigo Pinheiro da Sá[1]
Ana Cristina da Silva Morais[2]
Roberto José de Araújo[3]
Priscila Ximenes Moreira[4]

O Maciço de Baturité é uma formação geomorfológica e região administrativa do estado do Ceará composto por treze municípios agrupados em três sub-regiões: a Serrana - Corredor verde, dos Vales/Sertão - Corredor histórico ferroviário e a de Transição - Sertão/Litoral (COSTA FILHO, 2004). A sub-região serrana compreende os munícipios de Aratuba, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti e Palmácia; a sub-região dos Vales/Sertão é composta por seis municípios (Acarape, Aracoiaba, Baturité, Capistrano, Itapiúna e Redenção), e a sub-região de transição é formada pelos municípios de Barreira e Ocara (PACOTI, 2009).

Segundo Costa Filho (2004), historicamente, a atividade econômica com maior oferta de postos de trabalho na região do Maciço de Baturité é a agricultura de pequena escala, notadamente a horticultura na sub-região serrana, devido ao relevo acidentado e à estrutura fundiária fragmentada. Nas sub-regiões dos Vales/Sertão e de Transição têm ocorrido a exploração de grãos, de caju e de cana-de-açúcar. No Corredor Verde, compreendido entre Aratuba e Palmácia, há a combinação de uso de solos de agricultura orgânica controlada, como horticultura, floricultura e cafeicultura. No entanto, o baixo nível tecnológico e a organização comercial dos produtores reduzem a competitividade da região.

1 Tecnólogo em Gastronomia pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Doutora e Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

3 Bacharel em Gastronomia – UFC, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

4 Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFC.

Uma alternativa para o desenvolvimento dessa região de economia primária seria a recuperação de algumas culturas tradicionais, como café, banana, caju e cana-de-açúcar, integrando-as aos mercados regional e nacional.

A proximidade com o grande mercado consumidor da Região Metropolitana de Fortaleza e a predominância da população rural na região são fatores que poderiam contribuir para a competitividade (COSTA FILHO, 2004), fazendo com que a produção dessas culturas tradicionais se torne uma das principais fontes de renda da região.

O Maciço de Baturité já foi o maior fornecedor de banana no estado do Ceará. Grande parte da produção da fruta no Maciço é proveniente de pequenos produtores situados nas principais cidades, que são Baturité, Palmácia, Pacoti e Mulungu (CUSTÓDIO *et al*., 2001). Porém, atualmente, perdeu a supremacia para as regiões do Baixo Jaguaribe, Chapada do Apodi e Cariri (EMATERCE, 2019). Conforme o jornal O Estado (2009), as bananas que são comercializadas na Central Estadual de Abastecimento do Ceará (CEASA-CE) são praticamente todas do Maciço de Baturité e chegam a responder por 12% das vendas de frutas no local. O tipo mais comercializado na região é de banana Prata.

Sua aplicação na gastronomia é variada, sendo utilizada crua, assada, cozida, frita, em forma de doce, em calda ou até mesmo desidratada, agregando assim maior valor à fruta típica dessa região.

A farinha de banana verde tem sido aplicada em diversas preparações alimentícias. Conforme o Sistema Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT (2005), as farinhas de bananas podem ser obtidas da secagem natural ou artificial, através de bananas verdes ou semiverdes das variedades Prata, Terra, Cavendish, Nanica ou Nanicão. As farinhas de frutas, consideradas farinhas funcionais, são obtidas a partir da desidratação das frutas, moagem e peneiramento. A de banana verde é rica em potássio, cálcio, fósforo e os principais benefícios estão no amido e nas fibras que ajudam a melhorar a digestão. Além disso, uma dieta rica em fibras pode prevenir o aumento de colesterol.

Outra cultura da região do Maciço de Baturité é a cana-de-açúcar, cujo caldo é utilizado para a obtenção de produtos como cachaça, açú-

car mascavo, melado de cana e rapadura; esta última é sobremesa tradicional nas mesas nordestinas. A rapadura é um doce obtido pelo aquecimento e desidratação, em caldeiras, do caldo da cana-de-açúcar. De acordo com a sua composição, é um alimento de alto valor nutritivo e substitui o açúcar cristal ou refinado com grandes vantagens (SINTERPI, 2014). Como forma de agregar valor à rapadura, apresentando sua utilização em preparações, tendo em vista que esse alimento não é adicionado de produtos químicos e possui um alto valor nutritivo. Além disso, a sua utilização fortalece a tradição artesanal de fabricação desse alimento, que é habitualmente encontrado na região do Maciço de Baturité. Porto (2008) destaca que Guaramiranga possui atrativos turísticos, como as casas de engenho, assim como Mulungu, mas não há dados concretos sobre a quantidade de engenhos nessas cidades.

A cajucultura é a atividade agrícola predominante em parte da sub-região de transição, especificamente no município de Barreira (COSTA FILHO, 2004). O caju possui duas partes: a castanha, ou fruto propriamente dito, e o pseudofruto (pedúnculo floral), que é a parte comumente vendida como fruta (SEBRAE, 2016). No entanto, a rentabilidade da cajucultura é por conta da amêndoa da castanha de caju.

As amêndoas têm ampla demanda no mercado interno e externo, e são muito apreciadas no exterior. A amêndoa da castanha de caju beneficiada possui proteínas ricas em aminoácidos essenciais e com um alto teor de gorduras insaturadas benéficas, característico das sementes oleaginosas (SEBRAE, 2016). As amêndoas inteiras valem o dobro das que são quebradas durante a extração, sendo exportadas somente as inteiras (CEARÁ CAJU, 2010).

Segundo Bressani (2015), o cafeeiro pertence à família das rubiáceas (Rubiacea), que compreende cerca de 7 mil espécies. Das cem espécies descritas no gênero *Coffea*, duas produzem frutos de importância econômica: *Coffea arábica* e *Coffea conephora* (variedade robusta), genericamente conhecidas como arábica e robusta. Essas plantas crescem nas zonas tropicais da Ásia, África e América, e a arábica é a mais plantada delas (cerca de três quartos da produção mundial). O café é uma cultura típica do Maciço de Baturité que vem ganhando

destaque novamente. De acordo com o jornal O Povo (2013), o estado do Ceará foi um dos pioneiros na produção de café e no passado chegou a ser considerado um dos melhores produtores do mundo. (EM BUSCA [...], 2013). As características sensoriais de aroma e sabor do café do Maciço variam de acordo com a intensidade da torra. O sistema de cultivo do café no Maciço é do tipo sombreado, o qual o cafeeiro não recebe muita luz por conta de existirem outras plantas ao seu redor com copa e tamanho (em altura) maiores, preservando-se assim o meio onde está inserido (BRESSANI, 2015).

Dessa forma, a criação de uma nova preparação a partir de ingredientes típicos do Maciço de Baturité, como a banana, a rapadura, a amêndoa da castanha de caju e o café, agrega valor aos produtos. Neste trabalho foi desenvolvido um bolo que recebeu a denominação de Pé de Serra em alusão à aparência similar à do tradicional bolo Pé-de-moleque e aos ingredientes típicos do Maciço de Baturité.

Além disso, como não há a utilização de ingredientes de origem animal na elaboração do bolo Pé de Serra, este pode ser considerado um alimento vegano. O veganismo é a atitude de vida ética, que busca excluir, na medida do possível e do praticável, o consumo de qualquer produto ou alimento que tenha origem animal ou que os utilize na fabricação de produtos (TRIGUEIRO, 2013).

O presente trabalho teve como objetivo criar um produto utilizando ingredientes típicos da região do Maciço de Baturité e verificar a aceitabilidade sensorial desse novo produto, definindo a concentração ideal da infusão de café.

1 Desenvolvimento e elaboração do bolo Pé de Serra

As amostras de bolo Pé de Serra foram elaboradas na Cozinha Fria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Baturité, utilizando os ingredientes regionais: farinha de banana (prata) verde; rapadura preta produzida na região; água; óleo de girasol; banana (prata) Madura; amêndoas da castanha

de caju quebradas; café orgânico tipo arábica produzido na região do Maciço de Baturité; e sal refinado.

Durante o desenvolvimento da pesquisa, avaliou-se a concentração de café em pó na infusão que seria utilizada em cada amostra. Dessa forma, as porcentagens foram 7% de pó de café utilizado na infusão para a amostra BPS7, 20% para a amostra BPS20 e 33% para a BPS33.

A farinha de banana verde foi produzida e armazenada na Cozinha Quente do IFCE, Campus de Baturité. Inicialmente, as bananas foram lavadas e selecionadas. Logo após, foram pesadas ainda com as cascas e, em seguida, descascadas para utilização somente da polpa. As bananas verdes sem casca foram cortadas manualmente com corte de um milímetro de espessura para haver uniformidade na secagem dentro do forno. As bananas verdes fatiadas foram organizadas em uma fôrma retangular e, em seguida, colocadas em forno combinado pré-aquecido à temperatura de 180ºC. Após 25 minutos, as fatias de bananas verdes estavam desidratadas e após esfriarem foram trituradas em um liquidificador e peneiradas para obter um aspecto de farinha bem fina (Figura 1).

Figura 1 – Farinha de banana verde peneirada

Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Na produção das três amostras de bolo Pé de Serra, realizou-se a pesagem dos ingredientes, separadamente, para cada amostra. As quantidades foram definidas de acordo com testes preliminares e podem ser visualizadas na Tabela 1.

Tabela 1 – Ingredientes e suas quantidades na formulação das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7 - infusão de café a 7%; BPS20 - a 20%; e BPS33 - a 33%)

Ingredientes	Amostras		
	BPS7	BPS20	BPS33
Farinha de banana verde (g)	320	320	320
Raspa de rapadura (g)	520	520	520
Café em pó (g)	40	120	200
Óleo de girassol (g)	250	250	250
Banana madura (g)	550	550	550
Sal (g)	8	8	8
ACC3 em pó (g)	300	300	300
Pedaços de ACC (g)	60	60	60
Água (ml)	600	600	600

Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Para a obtenção dos bolos, inicialmente realizou-se a *mise en place* de todos os ingredientes que iriam fazer parte da elaboração. Para as três amostras, foi preparada a infusão de café em água, e individualmente foram utilizados 600 ml de água, na temperatura de 85ºC, para passar no "pano de café". A infusão de cada amostra foi feita de acordo com a quantidade de café para cada uma que consta na Tabela 1. A infusão foi reservada.

Em seguida, utilizou-se o garfo na banana para obter um purê de banana homogêneo e consistente, e, aos poucos, acrescentou-se a raspa de rapadura, obtida através da raspagem a faca, até obter uma "massa" bem firme. Logo em seguida, colocou-se a farinha de banana verde peneirada junto com o sal. Assim, a massa continuou sendo misturada em batedeira para uma melhor incorporação dos ingredientes e, depois, acrescentou-se o óleo de girassol.

Após essa etapa, misturou-se com a porção de café diluído em água que havia sido reservada anteriormente. Em seguida, foram acrescentadas, em pó e em pedaços, as amêndoas da castanha de caju. Cada preparação foi colocada em assadeira retangular (50 x 30cm)

previamente untada com óleo de girassol e polvilhada com farinha de banana verde e foi assada em forno pré-aquecido à temperatura de 180º C, durante 25 minutos. Depois de esfriar por 1 hora, os bolos foram desenformados e cortados em pedaços quadrados de peso médio de 20 gramas, conforme a Figura 2.

Figura 2 – Amostras de bolo Pé de Serra (BPS7 - infusão de café a 7%; BPS20 - a 20%; e BPS33 - a 33%)

Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

2 Avaliação sensorial

O teste sensorial foi realizado com 100 provadores não treinados, no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE, Campus de Baturité. Inicialmente, um questionário de recrutamento foi entregue aos provadores para registrar faixa etária, sexo, escolaridade, se gostava de rapadura, banana, café e castanha de caju e também foi perguntado se possuía ou não restrição alimentar e se seguia ou não uma filosofia alimentar.

A apresentação das amostras foi de forma balanceada e aleatória, de maneira que em todas as amostras apareceram o mesmo número de vezes em uma determinada posição, porém em ordem casual para cada julgador. As amostras foram servidas de forma monádica à temperatura que habitualmente são consumidas (temperatura ambiente), sobre guardanapos brancos, em quantidades padronizadas e codificadas com números de três dígitos aleatorizados (Figura 3). Para a limpeza do palato, entre a avaliação das amostras, foi fornecida água à temperatura ambiente (STONE; SIDEL, 2004).

Figura 3 – Apresentação das amostras de bolo Pé de Serra na avaliação sensorial

Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

A escala hedônica de nove pontos (1 = desgostei muitíssimo; 5 = nem gostei nem desgostei; 9 = gostei muitíssimo) foi utilizada para avaliação da aceitação geral e dos atributos aparência, aroma, textura e sabor. A escala relativa ao ideal de sete pontos (1 = muito menos forte que o ideal; 4 = ideal; 7 = muito mais forte que o ideal) foi utilizada para avaliar a adequação do sabor de café e a escala de atitude de consumo (1 = consumiria se fosse obrigado; 5 = não gosto, mas consumiria em alguma ocasião; 9 = consumiria sempre que tivesse oportunidade) para verificar essa intenção dos provadores (ABNT, 1998; MEILGAARD; CIVILLE; CARR, 2006; STONE; SIDEL, 2004).

2.1 Análise dos dados

A análise dos dados de aceitação por escala hedônica deu-se por meio dos histogramas de frequência por atributo e do teste de médias de Tukey (P≤0,05), utilizando o *software* Origin 7.0. Os demais dados foram também expostos na forma de histograma.

Na avaliação da adequação do sabor de café, analisou-se o histograma correspondente verificando se alguma amostra alcançou no mínimo 70% de respostas na categoria da escala correspondente à 'ideal' (4). Caso alguma amostra tenha alcançado esse valor, a concentração da infusão de café é considerada ideal. Caso nenhuma amostra tenha atingido 70% de respostas 'ideal', foi verificado se o sabor de café estava 'mais forte' ou 'menos forte' que o ideal. Para tanto, foi ne-

cessário um mínimo de 20% de respostas nas categorias “mais que o ideal” ou “menos que o ideal” (MEULLENET; XIONG; FINDLAY, 2007).

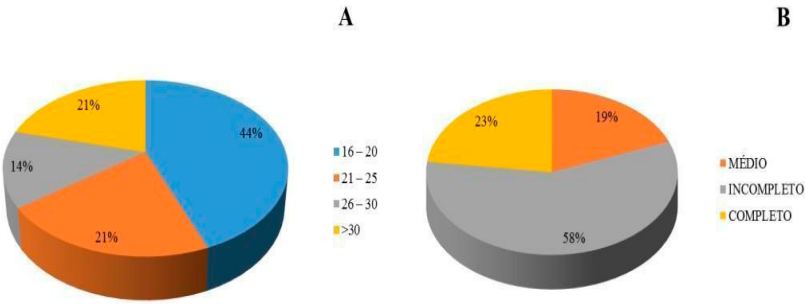
A definição da concentração de café diluído para o bolo Pé de Serra a partir dos dados obtidos com a escala relativa ao ideal foi feita através de regressão linear do gráfico traçado com a soma dos percentuais de respostas nas categorias “mais que o ideal” e outro com a soma dos percentuais das categorias “menos que o ideal” de cada amostra, cujo ponto de encontro das duas retas, após a linearização, representa a concentração ideal. Este valor foi obtido igualando-se as equações das duas retas (MORAIS, 2009).

3 Avaliação do bolo Pé de Serra

3.1 Perfil dos provadores

A equipe de provadores foi constituída por 62% de pessoas do sexo feminino, cuja faixa etária com maior número de provadores foi a de 16-20 anos (44%), seguida pela de 21-25 anos e acima de 30 anos que obtiveram igual porcentagem (21%), sendo esta maior que a faixa etária de 26-30 anos, que alcançou os 14% (Figura 4). Sobre a escolaridade dos participantes, 58% possuíam nível superior incompleto, seguido de 23% com nível superior completo, e de nível médio que obteve o resultado 19% (Figura 4).

Figura 4 – Distribuição gráfica dos provadores: A - faixa etária e B - escolaridade



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

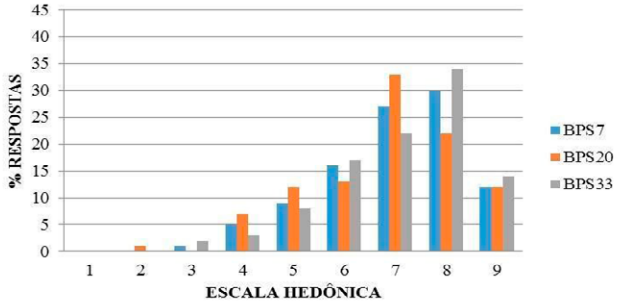
No questionário, os provadores foram perguntados se gostavam de rapadura, café, banana e castanha, obtendo-se as porcentagens de respostas 'sim' de 94%; 92%; 97% e 98%, respectivamente. Perguntou-se também se algum provador possuía restrição alimentar, de modo que 7% responderam afirmativamente; desses, 58% tinham restrição a leite, frutos do mar, cafeína e ovo, e cada um obteve 14% de respostas. Foi questionado se algum provador seguia determinado hábito ou filosofia alimentar e 3% responderam que seguiam. Desses, 66% seguiam uma filosofia alimentar baseada na religião e 34% seguiam a filosofia do vegetarianismo.

3.2 Avaliação da aceitação geral e de atributos

Os resultados da avaliação da aceitação geral e de atributos como aparência, aroma, sabor e textura das amostras BPS7, BPS20 e BPS33, bem como os atributos que foram julgados, estão representados nas figuras adiante, desde a 5 até a 9.

De acordo com os resultados sobre aceitação da aparência (Figura 5), observou-se que as três amostras tiveram uma boa aceitação desse atributo. A amostra BPS33 obteve maior percentual de respostas (34%) na categoria 8 da escala hedônica, correspondente a "gostei muito", enquanto a amostra BPS7 alcançou o percentual de 30%, na mesma categoria. A amostra BPS20 conseguiu alcançar mais respostas positivas, correspondentes a "gostei moderadamente", com 33% das respostas. Na escala hedônica a faixa de aceitação, categorias referentes a gostar da amostra, está entre as categorias de 6 a 9. A amostra BPS33 acumulou 87% de respostas entre esses níveis, sendo o maior percentual entre as três amostras, em que a BPS7 obteve 85%, e a amostra BPS20 ficou com 80% das respostas, demonstrando assim que a amostra BPS33 obteve a melhor aceitação com relação à aparência.

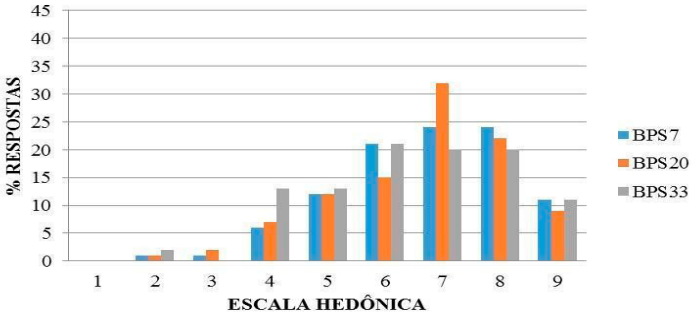
Figura 5 – Aceitação da aparência das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7 - infusão de café a 7%; BPS20 - a 20%; e BPS33 - a 33%)



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Na avaliação do atributo aroma (Figura 6), todas as três amostras conseguiram boa aceitação. A amostra BPS20 obteve maior percentual de respostas, 32% na categoria 7 da escala hedônica, correspondente a "gostei moderadamente". A amostra BPS7 obteve 24%, igual porcentagem nas categorias 7 e 8 da escala hedônica, correspondente a "gostei moderadamente" e "gostei muito", respectivamente. A amostra BPS33 conseguiu atingir o seu pico de respostas de 21% na categoria 6 na escala hedônica, que corresponde a "gostei ligeiramente". A somatória dos percentuais de respostas nos níveis referentes a gostar da amostra (6-9) foi de 80%, 78% e 72% para as amostras BPS7, BPS20 e BPS33, respectivamente. Constatou-se que a amostra BPS7 obteve a maior aceitação nesse atributo, sendo que o percentual foi similar ao da amostra BPS20.

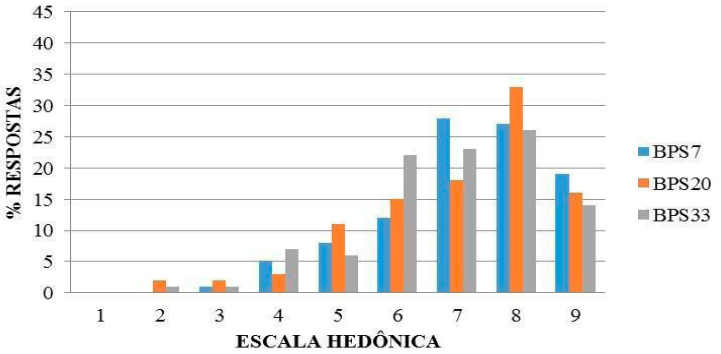
Figura 6 – Aceitação do aroma das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

No que se refere à aceitação da textura (Figura 7), todas as três amostras apresentaram boa aceitação. As amostras BPS20, BPS7 e BPS33 obtiveram os maiores percentuais de respostas na categoria 8 na escala hedônica, com 33%, 27% e 26%, respectivamente, correspondente a "gostei muito"; a amostra BPS7 alcançou seu maior percentual com 28% na categoria 7, que corresponde a "gostei moderadamente". O percentual de respostas entre as categorias 6 e 9 foi de 86% para a amostra BPS7, 85% para BPS33 e 82% para a amostra BPS20, que apresentaram similaridade de respostas.

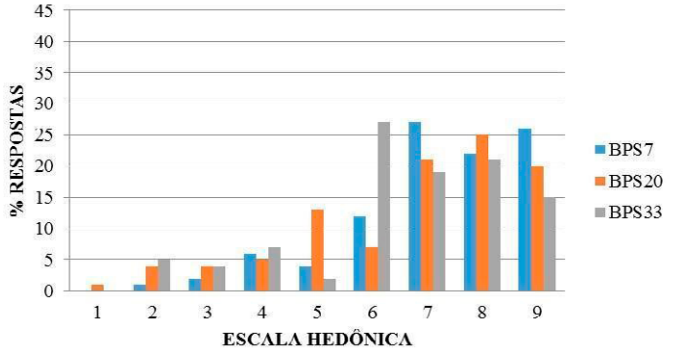
Figura 7 – Aceitação da textura das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Na avaliação do atributo sabor (Figura 8), as três amostras obtiveram boa aceitação. Cada amostra alcançou mais respostas em uma categoria diferente da escala hedônica. A amostra BPS7 obteve maior percentual de respostas (27%) na categoria 7 ("gostei moderadamente"). A amostra BPS20 obteve (25%) na categoria 8 ("gostei muito"), enquanto o pico da amostra BPS33 (27%) foi na categoria 6 ("gostei ligeiramente"). A soma dos percentuais de respostas nos níveis referentes a gostar da amostra (6-9) foi de 87%, 82% e 73% para as amostras BPS7, BPS33 e BPS20, respectivamente.

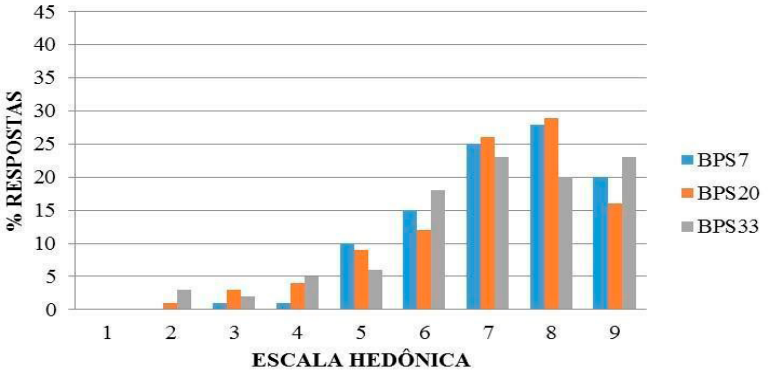
Figura 8 – Aceitação do sabor das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Na avaliação da aceitação geral (Figura 9), as três amostras conseguiram boa aceitação. A amostra BPS7 obteve maior percentual de respostas (28%) na categoria 8 da escala hedônica, correspondente a "gostei muito". Nessa mesma categoria, a amostra BPS20 também obteve o maior pico nas respostas (29%). A amostra BPS33 alcançou as suas maiores porcentagens de respostas (23%) nas categorias 7 e 9 da escala hedônica, correspondentes a "gostei moderadamente" e "gostei muitíssimo", respectivamente. A somatória dos percentuais de respostas nos níveis referentes a gostar da amostra (6-9) foi de 88%, 84% e 83% para as amostras BPS7, BPS33 e BPS20, respectivamente.

Figura 9 – Aceitação geral das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

De acordo com a Tabela 2, verifica-se que todos os atributos avaliados apresentaram boa aceitação, pois as médias se situaram próximas a 6 ("gostei ligeiramente") e 7 ("gostei moderadamente"). Em relação à aceitação de todos os atributos, a amostra BPS7 obteve as maiores médias, com as médias próximas de 7 ("gostei moderadamente"). No entanto, essas médias não diferiram significativamente ($p>0,05$) das médias das amostras BPS20 e BPS33 com relação à aparência, ao aroma, à textura e à aceitação geral. Isso indica que a concentração de café não afeta a aceitação desses atributos. Porém, no atributo sabor, houve diferença significativa ($p\leq0,05$) entre as médias de aceitação, sugerindo que os consumidores discriminam o sabor do bolo Pé de Serra por conta das variações na concentração da infusão de café.

Houve maior aceitação das amostras com a infusão a 7% e 20%. A discriminação ocorreu por conta da variação de café na infusão que afeta exatamente o sabor.

Tabela 2: Médias, desvios padrão e resultados do teste Tukey ($p\leq0,05$) da avaliação da aceitação das amostras de bolo Pé de Serra (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)[5]

Atributos	Amostras		
	BPS7	BPS20	BPS33
Aparência	7,01^{a} ±1,40	7,22^{a} ±1,22	7,12^{a} ±1,41
Aroma	6,74a ±1,51	6,67^{a} ±1,52	6,46^{a} ±1,67
Textura	7,18a ±1,44	7,01^{a} ±1,64	6,9^{a} ±1,53
Sabor	7,23a ±1,62	6,75^{ab} ±2,02	6,58^{b} ±1,88
Geral	7,26^{a} ±1,35	7,02^{a} ±1,59	6,98^{a} ±1,76

Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Em comparação ao teste que foi feito com o bolo Pé-de-serra, traz-se um artigo em que foi utilizada uma das matérias-primas, que é a farinha de banana verde, por Sant'ana, Almeida e Mujica (2011), na elaboração de cookies, como forma de enriquecer nutricionalmente o produto com uma matéria-prima (banana) de baixo custo. O biscoito

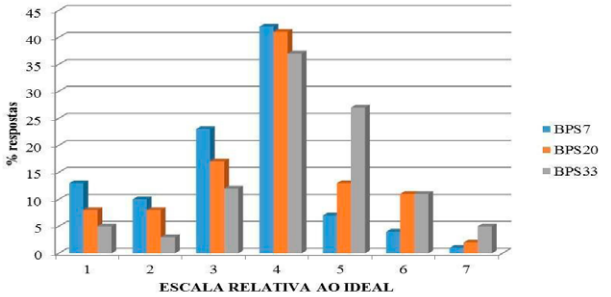
5 a, b, c Médias com letras iguais, em mesma linha, não diferem entre si estatisticamente ao nível de 5% de significância.

obteve uma boa aceitação no teste sensorial, sendo bem aceito pelos provadores, os quais manifestaram a intensidade desta resposta em relação aos atributos cor, aroma e impressão global com nota 8 (“gostei muito”), sabor com nota 9 (“gostei muitíssimo”) e textura com nota 7 (“gostei moderadamente”). Verifica-se também resultado positivo da utilização da farinha de banana verde.

3.3 Definição da concentração da infusão de café

De acordo com os resultados referentes à adequação do sabor de café (Figura 10), nenhuma das amostras atingiu 70% de respostas na categoria da escala correspondente ao “ideal” (4). Portanto, não possuíam a concentração ideal da infusão de café. Verifica-se que a amostra BPS7 obteve mais respostas entre as categorias de ‘menos que o ideal’ (1-3), desta forma estava com o sabor de café fraco. A amostra BPS20 obteve também mais respostas na faixa de ‘menos que o ideal’ (1-3), contudo esse percentual de respostas foi mais aproximado do acumulado entre as categorias de ‘mais que o ideal’. Portanto, o sabor de café dessa amostra também se encontra fraco, porém mais próximo do ideal. E a amostra de maior concentração da infusão de café, a BPS33, foi avaliada com o sabor ‘mais forte que o ideal’, pois acumulou mais respostas entre as categorias correspondentes da escala. Esse resultado demonstra que a concentração ideal de café se encontra entre 20% e 33%, sendo muito próxima a 20%.

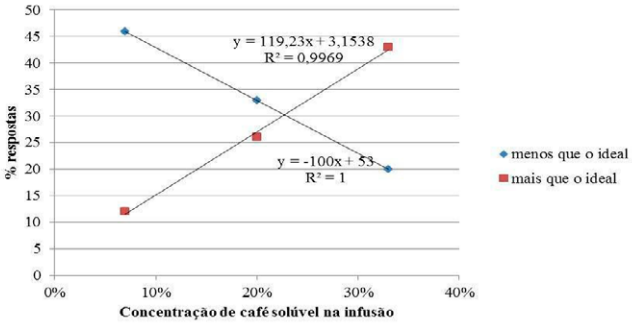
Figura 10 – Avaliação da adequação do sabor de café das amostras de bolo Pé de Serra por categoria da escala relativa ao ideal (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)



Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

Nos gráficos traçados com a soma dos percentuais de respostas das categorias “mais forte que o ideal” e “menos forte que o ideal” de cada amostra, o ponto de encontro das duas retas representa a concentração ideal de café (Figura 11).

Figura 11 – Concentração ideal de café em pó na infusão obtida com o uso da escala relativa ao ideal



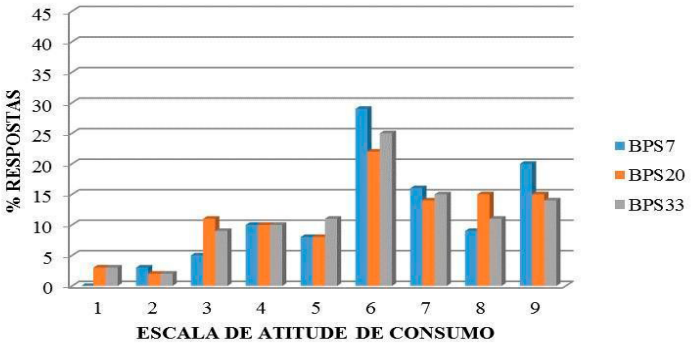
Fonte: Elaborada pelos autores (2016).

O valor foi encontrado igualando-se as equações das duas retas. O ponto de encontro das duas linhas no gráfico representa a concentração de 23%, notando-se que essa é a concentração considerada ideal para a infusão de café.

3.4 Avaliação da intenção de consumo

De acordo com a Figura 12, na avaliação do grau de certeza se o provador consumiria ou não as amostras avaliadas, a amostra BPS7 obteve o maior índice de respostas, 29% na categoria 6; as amostras BPS33 com 25% e BPS20 com 22% também obtiveram um grande número de respostas nessa categoria correspondente a “gosto e consumiria de vez em quando”. Realizou-se a soma das porcentagens das notas que estão nas categorias entre 6 e 9, pois representam na escala os índices positivos; dessa maneira todas as amostras obtiveram os resultados acima de 50%, e a amostra de maior destaque foi a BPS7 com 74%, seguida da amostra BPS20 com 66% e a amostra BPS33 obteve 65%.

Figura 12 – Distribuição de frequência de respostas para a atitude de consumo referente às amostras de bolo Pé de Serra (BPS7: infusão de café a 7%, BPS20: a 20% e BPS33: a 33%)



Fonte: Autor (2016).

Em geral, os resultados obtidos para os testes de aceitabilidade foram positivos, reforçando assim os obtidos para os testes de intenção de consumo. Sendo assim, pode-se afirmar que as amostras de bolo pé de serra foram bem aceitas, podendo ser uma nova alternativa para o mercado.

Considerações Finais

O bolo Pé de Serra foi bem aceito independentemente da variação na quantidade de café. No entanto, a aceitação do sabor foi decrescendo quanto maior a concentração da infusão de café, sendo a aceitação maior nas concentrações de 7% e 20%. Recomenda-se uma concentração de 23%.

Os provadores mostraram boa intenção de consumo deste novo produto, evidenciando uma possibilidade de inserção no mercado de um produto produzido com ingredientes típicos do Maciço do Baturité. Dessa forma, seria possível fortalecer a identidade do povo da região valorizando a tradição de produção desses alimentos, bem como permitiria atingir também o público que segue uma filosofia alimentar como o veganismo.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **NBR 14141**: escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro, 1998.

BRASIL. Ministério da Ciência e Tecnologia. **Sistema brasileiro de respostas técnicas** - SBRT. Rio de Janeiro: Ministério da Ciência e Tecnologia, 2005. Disponível em: http://sbrt.ibict.br/upload/sbrt424.pdf. Acesso em: 22 ago. 2006.

BRESSANI, E. **Guia do barista**: da origem do café ao *espresso* perfeito. São Paulo: Café Editora, cap. 4, 2015, p. 58-81.

CEARÁ CAJU. Fábricas qualificam a produção. **Nordeste rural**, 18 mar. 2010. Disponível em: http://www.cearacaju.com/nordesterural.htm. Acesso em: 13 maio 2016.

CEARÁ é um dos principais produtores de frutas do País. **O Estado**, 02 mar. 2009. Disponível em: http://www.oestadoce.com.br/economia/ceara-e-um-dos-principaisprodutores-de-frutas-do-pais-4. Acesso em: 30 abr. 2016.

COSTA FILHO, J. S. (org.). **Maciço de Baturité** - Plano de desenvolvimento regional. Governo do Estado do Ceará. Fortaleza, 2004.

CUSTÓDIO, J.A. L.; SILVA, L.M. R.; KHAN, A.S.; LEITE, L.A.S. Análise da cadeia produtiva da banana no Estado do Ceará. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL: COMPETITIVIDADE & GLOBALIZAÇÃO – IMPACTOS REGIONAIS E LOCAIS, 39º, 2001. **Anais** [...]. Recife, 39. SOBER, 2001. v. 1, p. 1-9.

EM BUSCA do café cearense. **O Povo**, 29 nov. 2013. Disponível em: http://www.opovo.com.br/app/colunas/saboresdacidade/2013/11/29/noticiassaboresdacidade ,3168648/em-busca-do-cafe-cearense.shtml. Acesso em: 13 maio 2016.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. **Sistema de produção da bananeira irrigada**. Embrapa Semiárido, Sistemas de Produção, 4. jul. 2009. ISSN 1807-0027.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO CEARÁ – EMATERCE, 11 set. 2019. Disponível em: https://www.ematerce.ce.gov.br/2019/09/11/palmacia-ce-e-ematerce-promovem-festa-da-banana/. Acesso em: 14 dez. 2020.

FARINHA de frutas. **Revista Rural**, São Paulo, n. 96, fev. 2006.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 4. ed. Boca Raton: CRC Press, 2006.

MEULLENET, J. F.; XIONG, R.; FINDLAY, C. J. **Multivariate and probabilistic analyses of sensory science problems**. Ames: IFT Press, Blackwell, 2007.

MORAIS, A. C. S. **Desenvolvimento, otimização e aceitabilidade de extrato hidrossolúvel da amêndoa da castanha de caju (Anacardium ocidentale L.)**. 2009. 113p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza: UFC, 2009.

O CAFÉ é benéfico ou não à saúde? **Portal Educação**, 29 maio 2014. Disponível em: http://www.portaleducacao.com.br/nutricao/artigos/57085/o-cafe-e-benefico-ou-nao-asaude#!4#ixzz48pFJgTFB. Acesso em: 13 maio 2016.

PACOTI. **Plano plurianual para quadriênio de 2010 – 2013 do município de Pacoti**. Governo Municipal de Pacoti, 23 dez. 2009.

PORTO, L. C. **Cortes e recortes do turismo no Maciço de Baturité – CE**: reflexões a partir da avaliação do Programa de Apoio ao Turismo Regional (PROATUR). 2008. Dissertação (Mestrado Profissional em Avaliação de Políticas Públicas) Universidade Federal do Ceará. Fortaleza: UFC, 2008.

SANT'ANA, L. T. D.; ALMEIDA, K.N.; MUJICA, P.Y.C. Elaboração de biscoito tipo *cookies* enriquecido com farinha de banana verde. *In*: CONGRESSO LATINO AMERICANO E XI CONGRESSO BRASILEIRO DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, V., 2011, Salvador. **Anais** [...], Salvador, 2011.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÁS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. **O cultivo e o mercado da castanha de caju**. 07 jan. 2016. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-cultivo-e-o-mercado-da-castanha-decaju,-64ca9e665b182410VgnVCM100000b272010aRCRD. Acesso em: 13 maio 2016.

SINDICATO DOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS EM ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO PIAUÍ - SINTERPI. **Economia da rapadura**, 16 fev. 2014. Disponível em: http://www.sinterpi.org.br/artigos/economia-darapadura/. Acesso em: 30 abr. 2016.

STONE, H.; SIDEL, J. **Sensory evaluation practices**. 3. ed. London: Academic Press, 2004.

TRIGEIRO, A. Consumo, ética e natureza: o veganismo e as interfaces de uma *política de vida.* **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, Florianópolis, v. 10, n. 1, p. 237260, jan./jun. 2013.

PARTE 3

TURISMO E CULTURA

9

CULTURA E CAFÉ: ANÁLISE DO SÍTIO SÃO PAULO, MULUNGU-CE, ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL PARA COMPOR A ROTA DO CAFÉ VERDE NO MACIÇO DE BATURITÉ

Adélia Maria Carvalho Barbosa[1]
Valônia de Araújo Oliveira[2]
Maria Flavia Azevedo da Penha[3]
Amilton César de Souza Marques[4]

A África possui tradição no cultivo de café de qualidade. Na África Oriental, o café mais cultivado é o café arábica; já na área que vai dos planaltos, onde estão os grandes lagos, até a costa atlântica, o mais cultivado é o robusta (BRESSANI, 2015, p.32).

O Brasil é o maior produtor mundial de café e são muitas as diferenças regionais; no entanto, é um consenso que o país produz arábica suave quando lavado e adocicado com acidez leve e textura média, se processado naturalmente (MOLDVAER, 2015, p.92).

O café está presente diariamente na mesa dos brasileiros, sendo a preferência nacional, perdendo apenas para a água. No Brasil, o café em pó (torrado e moído) ainda é o mais consumido, mas outros tipos também se destacam, como o solúvel e o descafeinado (EMBRAPA, 2015).

No Ceará, o Maciço de Baturité também já foi um grande polo de exportação de café e, de acordo com o SEBRAE, hoje a produção diminuiu muito. Existem ainda alguns pequenos sítios produtores que cultivam o café do tipo sombreado e algumas ações têm sido realizadas com o objetivo de revitalizar a cultura do café, como a criação da Rota do Café Verde no Maciço de Baturité.

A Rota do Café Verde, idealizada pelo SEBRAE, tem como objetivo promover o Maciço de Baturité potencializando o desenvolvimento territorial dos quatro municípios (Baturité, Guaramiranga, Mulungu

1 Tecnólogo em Hotelaria pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Mestre em Gestão de Negócios Turísticos, Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

3 Doutora e Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC.

4 Mestre em Estudos de Tradução - UFC, Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

e Pacoti), além de valorizar o turismo e a sustentabilidade do agronegócio, afirma Fabiana Gizele (2016).

Nesse sentido, alguns levantamentos foram realizados sobre esse tema, tais como: práticas adotadas pelos produtores; forma de comercialização do café; projetos que envolvem a cultura do café para retomar maiores produções; dificuldades; e potencial das propriedades para se transformarem em atrativos.

Dessa forma, este tema é interessante, uma vez que poderá contribuir de forma significativa para a análise do potencial turístico-cultural do Sítio São Paulo, bem como identificar a possibilidade ou não de essa propriedade ser inserida na Rota do Café Verde.

A fim de se obter informações acerca do Sítio São Paulo, bem como analisar a possibilidade desse sítio fazer parte da Rota do Café Verde no Maciço de Baturité, realizou-se uma pesquisa de campo no período de agosto a outubro de 2016, por meio de uma abordagem qualitativa e do método exploratório. Buscaram-se referências bibliográficas para caracterizar o objeto de estudo e, como coleta de dados, foi realizada uma entrevista com o proprietário do sítio, além de registros fotográficos da referida propriedade.

A entrevista estruturada com questões subjetivas (totalizando 20 questões) facilitou a troca de conhecimentos, identificando as práticas tradicionais trazidas pelo entrevistado Sr. Pedro Antônio Barbosa (proprietário do Sítio São Paulo), questionamentos sobre o processo de produção do café, a mão de obra utilizada, o tipo de café cultivado, o melhor período para o plantio, além da quantidade de sacas colhidas por safra e para quem é fornecido.

Também foi realizada uma entrevista com Sra. Fabiana Gizele, articuladora do SEBRAE, por meio de um questionário composto por 11(onze) questões subjetivas, a fim de se obter informações sobre a Rota do Café Verde no Maciço de Baturité. Dentre as questões abordadas, destacam-se: criação da rota; processo de adesão à rota; participação do poder público no projeto; atividades desenvolvidas; dificuldades encontradas; e contribuição da rota para o desenvolvimento do turismo na região.

Para iniciar a entrevista, os entrevistados foram contextualizados sobre os objetivos e compreenderam a abordagem do tema, facilitando, assim, a coleta de dados. O resultado da abordagem foi satisfatório, visto que os dados coletados foram suficientes para o desenvolvimento da pesquisa.

O método de abordagem adotado foi o qualitativo, partindo-se da revisão bibliográfica com autores que estudam os assuntos relacionados ao objeto de estudo, ou seja, cultivo do café, turismo e patrimônio histórico. Além disso, foram realizadas consultas em artigos científicos, em sites periódicos, em dissertações, em teses, em revistas e em livros.

1 Contextualizando o café brasileiro

O Brasil é o maior produtor de café no mundo, representando uma parcela de 35% no mercado mundial. Os principais tipos de café mais consumidos são 80% arábica e 20% robusta e sua colheita é realizada entre os meses de maio e setembro. Os processos realizados são: natural; cereja; descascado; semilavado; e lavado (MOLDVAER, 2015, p.92).

Em 1920, o Brasil respondia por cerca de 80% do café produzido no mundo. Como outros países aumentaram sua produção, a participação brasileira no mercado diminuiu para os atuais 35%, mas o país permanece o maior fornecedor mundial. Hoje existe, em todo o país, cerca de 300 mil fazendas de café, que variam em tamanho de meio hectare a mais de 10 mil hectares (MOLDVAER, 2015, p.92).

Com relação à produção do café brasileiro, Moldvaer (2015, p. 92) relata: "A técnica do processo de produção do café no Brasil é mecanizada, e ao contrário de muitos países, a prática local consiste em colher primeiro e depois fazer a triagem dos grãos."

No Brasil, conforme Clube Café (2012), os estados que mais se destacam na produção de café são Minas Gerais, Paraná e Rondônia (100% *arábica*), Bahia e Espírito Santo (*robusta e arábica*).

Com relação à chegada do café e a proveniência das mudas no Ceará, Alcântara (*apud* GIRÃO, 2009, p. 15) ressalta:

> A chegada das primeiras mudas de café ao Ceará data do século XVIII, sendo trazidas do Jardim das Plantas de Paris por José Xerez Furna Uchoa. As mudas foram plantadas, inicialmente, na Serra da Meruoca, de onde se espalharam para as outras áreas de serra do Estado.

Antes de chegar à atual região Sudeste, onde se tornou o principal produto da economia brasileira, o café já era plantado em algumas áreas do Norte e do Nordeste, inclusive no Ceará. Mas essas pequenas lavouras eram destinadas ao consumo familiar e não ao comércio (ARTE [...] 2013).

O Brasil consome cerca de metade do café que produz. No Nordeste, o campeão de consumo de café é o cearense, com 2,951 litros consumidos por pessoas em um ano. Quem menos consome café é o sergipano, com 1,702 litros. A média nordestina é de 2,434 litros por ano (IBGE, 2012).

Por quase um século, a cultura cafeeira foi a maior riqueza brasileira, desempenhando um grande papel na formação do Brasil. Dessa forma, obteve-se um crescimento da economia firmando muitas relações de negócios internacionais, como afirma o Sebrae (2016, s.p.):

> Coado, expresso, misturado, inventado, consumir café é tradição e geração de riquezas, sem dúvida, um dos produtos mais importantes da história nacional. Movimenta milhões de sacas exportadas ao ano, respondendo por um terço da produção mundial.

O grão do tipo *arábica* é mais sensível ao calor, à umidade e às pragas; é leve, aromático, doce, ligeiramente ácido e de melhor qualidade. Apresenta uma porcentagem de 0,9% a 1,3% de cafeína, sendo em um formato oval e de cor amarelo-esverdeado. Já o grão do tipo *robusta* é mais amargo, menos aromático, mais adstringente, mais encorpado, mais barato e de qualidade inferior. Apresenta uma porcentagem de 1,6% a 2,5% de cafeína, sendo em um formato arredondado e de cor marrom-amarelado (BRESSANI, 2015, p.62).

Figura 1 – Grão *arábica* à esquerda e grão *robusta* à direita

Fonte: Grão Gourmet (2016).

2 O café do Maciço de Baturité

De acordo com o IBGE (2013), o Maciço de Baturité, localizado no sertão central cearense, é uma região com muito potencial econômico, turístico e ambiental, formado por 13 municípios (Pacoti, Palmácia, Guaramiranga, Mulungu, Aratuba, Capistrano, Itapiúna, Baturité, Aracoiaba, Acarape, Redenção, Barreira e Ocara),

Um dos grandes potenciais do Maciço é a produção de café, apontando vários produtores na região. O processo de produção não é mecanizado, pois esse processo é muito caro e o volume de produção na região atualmente é pequeno, se comparado com anos anteriores em que o Maciço teve altos picos de produção. É importante ressaltar que, ainda hoje, esse processo é feito de forma manual (SEBRAE, 2016).

Acredita-se que esse produto chegou à Serra de Baturité em 1822, quando Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho trouxe sementes de café do Cariri para serem plantadas no município de Guaramiranga. Alguns proprietários, tendo percebido que os cafés que cresciam embaixo da sombra das árvores sobreviveram, passaram a intensificar a produção do café sombreado (SCIPIÃO; XIMENES; FARIAS, 2005, p. 2). Esse interesse pelo cultivo do café é também salientado pelo SEBRAE (2016, s.p.):

> A Serra de Baturité, pela sua proximidade de Fortaleza, atraiu os fazendeiros e o volume da produção do café foi

suficiente para promover o desenvolvimento de várias cidades. O café cearense era transportado para os portos mais próximos, em especial o de Fortaleza, de onde seguia para a Europa e os Estados Unidos.

Os municípios de Baturité, Mulungu e Guaramiranga, entre 1929 e 1934, tornaram-se juntos um importante produtor nacional de café, chegando a deter 2% da produção brasileira. Assim, surge, devido à necessidade de transporte do café, a primeira ferrovia no estado – a Companhia Cearense da Via Férrea de Baturité, interligando Baturité à capital do estado (SEBRAE, 2015).

Dentre os municípios do Maciço, destaca-se o município de Mulungu, onde se pode observar muitas plantações de café e casarões seculares, erguidos com a riqueza da sua produção. Mulungu esteve entre os maiores produtores de café da região e, nos dias de hoje, procura incentivar a produção para o crescimento econômico do município com o objetivo de voltar ao cenário da cultura cafeeira.

A preservação do meio ambiente vem sendo cada vez mais valorizada, e na cultura do café não é diferente. A prática do plantio sustentável reflete-se no mercado consumidor, além da valorização do produto. A produção de café no Maciço, por algum tempo, desencadeou o processo de degradação ambiental. A fim de mudar essa realidade, a população local e os ambientalistas iniciaram um movimento de criação de uma área de proteção ambiental (SEMACE, 2010).

Assim, surgiu a Área de Proteção Ambiental (APA) com 32.690 hectares que está localizada na região nordeste do estado, parte serrana de Baturité. É composta pelos municípios de Aratuba, Baturité, Capistrano, Caridade, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti e Redenção. A APA foi criada pelo Governo do Estado do Ceará, e foi instituída através do Decreto Estadual N° 20.956, de 18 de setembro de 1990, alterado pelo Decreto N° 27.290, de 15 de dezembro de 2003 (SEMACE, 2010).

No que diz respeito às plantações de café do Maciço, são do tipo *sombreado*. Em Mulungu, na produção desse tipo de café, não são utilizados fertilizantes nem pesticidas. Assim, na hora da certificação,

é considerado orgânico e alcança um maior valor no mercado, além de contribuir para um ecossistema bem mais equilibrado. Outro fato que contribuiu para a organização dos produtores locais foi a criação da Cooperativa Mista de Produtores de Café do Maciço de Baturité – COMCAFE, em 2000. Sediada em Guaramiranga, a cooperativa começou com 32 produtores e atualmente tem 46 associados, com os mesmos interesses em obter resultados econômicos positivos e criar bases de fortalecimento turístico, social e econômico (SCIPIÃO; XIMENES; FARIAS, 2005).

O café de "sombra", conhecido como sombreado, desenvolve-se melhor em meio à mata, pelo fato de estar protegido pelas sombras das árvores e das folhas que caem no chão, se transformam em húmus, protegendo o solo das pragas; além disso, o clima é favorável à cafeicultura, ajudando consequentemente na preservação do meio ambiente (ALCÂNTARA, 2009).

3 A rota do café "Verde"

A fim de se obter informações acerca da Rota do Café Verde no Maciço de Baturité, realizou-se uma entrevista com Fabiana Gizele, articuladora do SEBRAE-Baturité. Durante a entrevista, pode-se obter dados sobre constituição, objetivos, itinerários, bem como o processo de adesão à rota.

O SEBRAE tenta resgatar a cultura do café sombreado no Maciço de Baturité, já que suas histórias e tradições estavam esquecidas e, para isso, criou o projeto *a Rota do Café Verde*. Identificaram-se empresários anônimos que possuíam pequenas propriedades na zona rural e que não tinham conhecimentos do turismo.

Esse grupo demonstrou interesse em conhecer novas técnicas na produção de café para trazer mais qualidade e aumento na produção, bem como resgatar a cultura cafeeira da região. Além disso, os referidos empresários entenderam e concordaram com a ideia, sendo criada, dessa forma, a Rota do Café Verde, em novembro de 2015.

O SEBRAE, conhecendo a importância de Guaramiranga como uma cidade histórica, cultural e turística, adotou a ideia para descentralizar e destacar outras cidades, como Baturité, Mulungu e Pacoti, que, assim como Guaramiranga, são interessantes e ricas em atrativos e culturas. Sobre a criação da Rota, Fabiana Gizele ressalta:

> Construir a Rota foi mais fácil do que transformar os equipamentos do Maciço de Baturité para uma estrutura turística com agências. Então hoje a maior dificuldade não é a rota funcionar, mas os equipamentos de suportes se comportarem como uma empresa turística... É trabalhar a cultura das pessoas.

No que se refere à importância da Rota para o desenvolvimento da atividade turística na região, o SEBRAE salienta: "A Rota do Café remete a uma intervenção que envolve a cadeia de valor do turismo com o agronegócio, revitalizando a cultura do café como tema motivador do turismo e sua produção associada."

O objetivo da Rota é promover o Maciço de Baturité de forma inclusiva, potencializando o desenvolvimento territorial de quatro municípios, através da cadeia de valor do turismo do agronegócio, sustentabilidade nos agronegócios, qualificação e fortalecimento da rede da hotelaria e da gastronomia, implantando um *voucher* e aumentando a taxa de ocupação na serra (FABIANA GIZELE, 2016).

O itinerário da Rota engloba vários atrativos e equipamentos distribuídos em quatro circuitos, como podemos observar no Quadro 1 a seguir:

Quadro 1 – Circuito da Rota do Café Verde

Circuito 1	Circuito 2	Circuito 3	Circuito 4
Sítio Águas Finas (Guaramiranga)	Sítio São Roque (Mulungu)	Museu Ferroviário - EFB (Baturité)	Museu Ferroviário - EFB (Baturité)
Fazenda Floresta (Pacoti)	Fazenda Floresta (Pacoti)	Mosteiros dos Jesuítas (Baturité)	Mosteiros dos Jesuítas (Baturité)

Sítio ão Luís (Pacoti)	Sítio Rio Negro (Guaramiranga)	Sítio Águas Finas (Guaramiranga)	Sítio São Roque (Mulungu)
Café com Flores (Guaramiranga)	Chocoberry (Guaramiranga)	Sítio São Luís (Pacoti)	Sítio Rio Negro (Guaramiranga)
		Café com Flores (Guaramiranga)	Chocoberry (Guaramiranga)

Fonte: SEBRAE (2016).

São várias as atividades desenvolvidas na Rota, tais como: visitação local; ouvir as histórias sobre o café; realização de trilha; conhecer a história da propriedade; conhecer a produção de café; acompanhar o processo de torra e moenda; e apreciar um café fresquinho. É uma grande vivência para as pessoas que se identificam com a experiência, com a história e com a cultura de um determinado local.

Essas atividades desenvolvidas na Rota do Café Verde podem se configurar como a realização do Turismo de Experiência em que o turista vivencia e participa das referidas atividades, como bem salienta Ramos (2012), ao relatar: "Turismo de experiência é o turismo em que o artista participa da atividade, seja ela uma atividade de aventura, de culinária, de eventos e muitos outros. O grande diferencial é que o turista passa a ser um ator e não apenas um espectador".

Para associar-se à Rota, é necessário que a propriedade tenha uma produção de café e identifique atrativos relevantes para promover atividade turística. Para viabilizar este processo, o SEBRAE proporciona uma consultoria técnica visando aumentar a produção e organizar a propriedade para acolher bem o visitante.

Para uma cidade progredir e receber turistas, é preciso a participação do poder público investindo no turismo local, na infraestrutura, valorizando a cultura e a história, cedendo terrenos para construção de novas obras e trazendo equipamentos turísticos, e assim as pessoas terem a oportunidade de se qualificarem e começarem a fazer parceria com empresas, afirma Fabiana Gizele (2016).

4 Sítio São Paulo: infraestrutura e aspectos econômicos

Dentre os produtores de café no Maciço de Baturité, destaca-se o Sítio São Paulo, localizado na cidade de Mulungu - CE, a 10 km do centro. A propriedade pertence ao Sr. Pedro Antônio Barbosa, desde 1958. O sítio possui 63 hectares com uma grande variedade de plantações utilizadas para consumo próprio e outras para fins de comercialização. O sítio está localizado na zona rural da cidade, um lugar tranquilo e silencioso, destinado ao ócio, à fuga da agitação da cidade e ao desapego das redes sociais.

Dentre a variedade de frutas cultivadas no sítio, destacam-se as seguintes utilizadas para o próprio consumo: banana; laranja; tangerine; abacate; jaca; coco; mamão; seriguela; jambo; pitomba; graviola; maracujá; carambola; e acerola. Além dessas tem a cana-de-açúcar e o café destinados à comercialização. No próprio sítio, ocorre a fabricação da rapadura, comercializada entre os armazéns e mercantis das localidades vizinhas. Já o café, depois de passar pelo processo de amadurecimento e secagem, é comercializado ainda em grãos.

A cultura do café no Sítio São Paulo existe há mais de 100 anos, preservada pelo Sr. Pedro Antônio Barbosa. Seu primeiro contato com o café foi ainda pequeno, limpando e colhendo, quando o sítio estava em posse do Sr. João de Almeida Barbosa (pai do Sr. Pedro Antônio). Hoje, apenas um filho (Jarbas Carvalho) trabalha na agricultura com o Sr. Pedro Antônio.

O tipo de café cultivado no sítio é o sombreado (Figura 2) e os instrumentos utilizados são enxada e enxadeco. Segundo o Sr. Pedro Antônio, não é feito o pré-preparo da terra, pois o tipo de terra do sítio já é propício, ou seja, já possui características suficientes para o plantio do café. Portanto, ele capina, planta (distância de 2,5 metros) e colhe. Depois que colhe, coloca os grãos na faxina, local onde os frutos descansam, sendo o chão de cimento. Como se pode observar na Figura 3, os grãos secam e, em seguida, são colocados em sacas de café de 60kg (não há outra embalagem) e, logo após, é vendido para um atravessador (pessoa que faz um intermédio de venda entre o produtor e o comprador).

O cultivo do café no sítio ainda é realizado de forma manual, seguindo ainda as técnicas tradicionais preservadas por gerações, além de não se utilizar agrotóxicos.

Figura 2 – Café sombreado - Sítio São Paulo

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Barbosa (2016).

Figura 3 – O café secando na faxina - Sítio São Paulo

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Barbosa (2016).

Na época do plantio e da colheita, é contratada mão de obra, sendo o pagamento efetuado por medida, ou seja, uma lata de 18L equivale a oito ou dez reais. O plantio é feito no mês de maio, entretanto, se houver chuvas nesse período, a colheita pode ser feita entre julho e agosto. A safra varia muito, de acordo com o inverno. Por volta de 2017, as safras eram bem maiores, eram safras de 150/160 sacas. Mas, com a escassez das chuvas, houve uma grande queda na produção, e hoje se produz em média 60 sacas de café por ano. Em anos de invernos intensos, a produção é um pouco maior.

O armazenamento do café em sacas é feito em um quarto fechado (Figura 4) até serem vendidas ao atravessador e podem ser armazenadas por dois ou três anos. No ano de 2015, cada saca foi vendida a R$ 350,00 e, em 2016, por R$ 410,00.

Figura 4 – Saca de café armazenado em um quarto - Sítio São Paulo

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Barbosa (2016).

5 A inserção do Sítio São Paulo na Rota do Café: oportunidades e desafios

A produção de café é o primeiro requisito para fazer parte da Rota, mas além de um café de qualidade, é necessária a análise de outros fatores, como, verificar se a forma de manejo do café está sendo feito da maneira adequada, se a propriedade está pronta para receber visitantes com a infraestrutura adequada, e qual tipologia de turismo pode ser desenvolvida no sítio. Além disso, é necessário identificar quais as principais dificuldades e qual a melhor opção para transformar essa potencialidade em atrativo. É importante ressaltar que grande parte desses questionamentos poderá ser respondida por meio de uma consultoria técnica realizada pelo SEBRAE.

Todavia, a partir da pesquisa de campo realizada no Sítio São Paulo, identificaram-se vários fatores que indicam potencial relevante na propriedade, que, devidamente planejados, podem contribuir para

o desenvolvimento da atividade turística, bem como colaborar para que o referido sítio possa compor a Rota do Café Verde.

Com relação aos pontos positivos, o café do Sítio São Paulo é conhecido como "artesanal" pela forma como é produzido. Os grãos de café dessa propriedade são enviados para análise laboratorial com fins de medidas de qualidade do produto, podendo ser um diferencial dos demais cafés produzidos na região.

Além de toda infraestrutura utilizada na produção do café e das construções antigas, como a casa principal (Figura 5), podem-se ressaltar as atividades que dizem respeito ao processo de produção em si do café, desde seu cultivo até a sua torra, bem como ao processo de fabricação de produtos provenientes da cana-de-açúcar, como a rapadura.

Figura 5 – Casarão Sítio São Paulo

Fonte: Arquivo pessoal do entrevistado Sr. Barbosa (2016).

Todos esses atrativos em potencial podem ser transformados em atrativos turísticos efetivos, desde que devidamente planejados. E por atrativo turístico entende-se que é um determinado lugar em que os turistas mostram interesse em visitar (RAMOS, 2012, p. 141).

Durante essas atividades, são utilizadas técnicas tradicionais e modos de fazer de uma determinada cultura que devem ser preservados como patrimônio imaterial da localidade, uma vez que Camargo e Cruz (2009) apontam o modo de fazer como parte do patrimônio imaterial: "Concerne a cada pessoa que é portadora do patrimônio de sua própria

comunidade desempenhar um papel social, político, econômico e cultural significativo, para fazer parte da vida das comunidades."

No Sítio São Paulo, há inúmeras atividades que podem ser desenvolvidas, como passeio a cavalo, realização de trilhas, rally com motos, contos de histórias sobre a propriedade, atividades recreativas, acompanhamento do processo de produção do café com degustação do produto ao final da visitação.

Dessa forma, o Sítio São Paulo apresenta um grande potencial para o desenvolvimento do Turismo Cultural, definido por Camargo e Cruz (2009, s.p.) como:

> Uma atividade econômica que está relacionada a eventos e viagens organizadas e direcionadas para o conhecimento e lazer com elementos culturais, tais como: monumentos, complexos arquitetônicos ou símbolos de natureza histórica, além de eventos.

No que se refere às dificuldades encontradas na propriedade, destaca-se o difícil acesso, pois o poder público não oferece estrutura adequada às estradas que levam ao sítio, as quais estão cheias de buracos e, quando chove, ficam intransitáveis; além disso, falta sinalização para identificar um determinado local e ausência de uma faixa contínua para organizar a circulação do trânsito.

Entretanto, há desafios a serem alcançados para que o Sítio São Paulo faça parte da Rota do Café Verde, isto é, o sítio deve passar por uma consultoria especializada para identificar os pontos a serem melhorados e estabelecer um plano de ação para o desenvolvimento da atividade turística no sítio.

A propriedade tem seu potencial e pode se transformar em um atrativo. Para isso, além de aumentar sua produção, é necessário que se utilizem técnicas diferenciadas que garantam mais qualidade ao produto. E, principalmente, é preciso usar a criatividade para atrair o turista e trabalhar os desafios, a fim de melhorar o suporte para os visitantes e, só assim, ser incluído na Rota do Café Verde.

Considerações Finais

O presente Capítulo teve a finalidade de analisar o Sítio São Paulo, Mulungu-CE, como atrativo turístico-cultural para compor a Rota do Café Verde no Maciço de Baturité. Por meio de entrevistas e levantamentos de dados, conseguiu-se entender os fatores fundamentais para a integração do Sítio na Rota do Café Verde no Maciço de Baturité, identificando suas oportunidades e desafios.

A pesquisa mostrou as principais informações para se entender como se encontra a produção de café atualmente no sítio, quais as exigências para compor a rota e quais as condições em que se encontra o Sítio São Paulo.

Enfim, pode-se afirmar que o Sítio São Paulo apresenta potencial para integrar a Rota do Café Verde. Todavia, faz-se necessária a realização de uma consultoria técnica, bem como o devido planejamento da atividade turística na propriedade, para, dessa forma, fortalecer a proposta idealizada pelo SEBRAE, promovendo o território do Maciço de Baturité por meio da valorização do cultivo do café e da cultura local.

Referências

ABIC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (2016). Disponível em: https://www.abic.com.br**/.** Acesso em: 11 nov. 016.

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra**: o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

BRESSANI, Edgard. **Guia do barista**: da origem do café ao expresso perfeito. 4. ed. São Paulo: Ed. Café, 2015.

CAMARGO, Patrícia de; CRUZ, Gustavo da. **Turismo cultural**: estratégias, sustentabilidade e tendências. Ed. UESC, 2009.c

CECAFÉ. Brasil foi o maior produtor e exportador de café do mundo no último ano safra. **G1**, 2016. Disponível em: www.g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do- brasil/noti-

cia/2016/07/brasil-foi-maior-produtor-e-exportador-de-cafe-do--mundo-no-ultimo- ano-safra.html. Acesso em: 14 set. 2016.

CLUBE CAFÉ. **Regiões produtoras de café no Brasil**. 17 out. 2012. Disponível em: http://www.clubecafe.net.br/regioes-produtoras-de--cafe-arabica-no-brasil. Acesso em: 13 dez. 2016.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Café é a segunda bebida mais consumida no Brasil**. 19 mar. 2015. Disponível em:www.embrapa.br.noticias. Acesso em: 11 nov. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Ceará tem maior consumo per capita de café**. Disponível em: diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/cidade/online/ceara-tem-maior-consumo-per-capita-de-rapadura-cafe-acara-e-carne-moida-diz-ibge-1.852655. Acesso em: 13 dez. 2016.

ARTE, cultura e espiritualidade: o café no Ceará. **Jornal O Povo**, 22 jan. 2013. Disponível em: arteculturaespiritualidade.blogspot.com.br/2013/01/o-cafe-no- ceara.html. Acesso em: 13 dez. 2016.

MOLDVAER, Anette. **O livro do café**. São Paulo: Ed. Publifolha, 2015.

QUEIROZ, Adolpho. **STARBUCKS**: um fenômeno mercadológico em dose diária. São Paulo, 2012. Disponível em: www.unigran.br/mercado/paginas/arquivos/ediçoes/1/1.pdf. Acesso em: 18 nov. 2016.

RAMOS, Silvana Pirillo. **Planejamento de roteiros turísticos**. Rio de Janeiro: Asterisco, 2012.

SCIPIÃO, Tatiana; XIMENES, Túlia; FARIAS, Janaína. **Arranjo produtivo local de café ecológico sombreado no Maciço de Baturité**. Fortaleza, 2005. Disponível em: www.conteudo.ceara.gov.br/content/.../apl%20-%20macico%20cafe-ecol_somb.pdf. Acesso em: 21 out. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **A rota do Café Verde no Maciço de Baturité**. 2015/2016.

SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DO MEIO AMBIENTE DO CEARÁ - SEMACE. APA, 2010.

SOUZA, Nidyane Costa de. **Avaliação da rentabilidade do café ecológico, sob condições deterministas e de risco**: o caso da APA de Baturité. Fortaleza, 2008. Disponível em: www.repositorio.ufc.br/bitstream/riuf/2700/1/2010_art_ncsouza.pdf. Acesso em: 24 out. 2016.

10

A ROTA VERDE DO CAFÉ E A TRADIÇÃO CAFEEIRA DE SÍTIOS PRODUTORES DO COFFEA ARABICA L. EM MULUNGU-CE

Francisco Lúcio de Oliveira[1]
Francisca Deuzenir Marques Anselmo[2]
Bill Bob Adonis Arinos Lima e Sousa[3]

O café é uma das bebidas mais aceitas e apreciadas em diversos países no mundo, por ser um produto natural, com aromas e sabores distintos. Dentre as espécies mais cultivadas, destaca-se o café arábica (*Coffea arabica L.*), que apresenta melhor qualidade, proporcionando uma bebida de maior valor comercial e alcançando preços superiores aos do robusta (*Coffea canephora Pierre*), cuja bebida, considerada neutra, é muito usada nas misturas ou *blends* e na indústria de café solúvel, sendo favorecida pelo preço mais reduzido e pela maior concentração de sólidos solúveis, o que representa um maior rendimento industrial (FERNANDES *et al.*, 2003).

Ao iniciar esta pesquisa, objetivou-se divulgar a importância do Café Arábica Ecológico para o Município de Mulungu-CE, município que nasceu e se desenvolveu com a cultura e a comercialização deste grão tão valioso. As primeiras sementes chegaram em Mulungu por volta de 1822, plantadas em pleno sol, no Sítio Bagaço, pelo fazendeiro Manoel Felipe Castelo Branco. Em 1845, com a expansão do café, foi preciso fazer a derrubada da mata nativa gerando depois o desgaste do solo. Logo após algumas décadas de grandes floradas e muito café produzido, a terra foi ficando fraca, e o café não mais se desenvolvia. No ano de 1862, inicia-se o plantio do café à sombra de leguminosas, como a ingazeira e o camunzé. Nos anos de 1882, é construída, pelo imperador D. Pedro II, na serra de Baturité, uma ferrovia para escoar o café para a capital (COHEN, 2018).

1 Tecnólogo em Gastronomia pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFC, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

3 Mestrado em Estudos da Tradução – UFC, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

O sistema agroflorestal em Mulungu e região vem promovendo a sustentabilidade da cafeicultura, e isso pode ser comprovado em uma pesquisa realizada no Sítio São Roque, localizado em Mulungu, de propriedade do Sr. Gerardo Farias, produtor ecológico modelo, que conhecia todo o processo do ciclo vital do café sombreado. Ele afirmava, com certeza, que as leguminosas mais apropriadas para a arborização dos cafezais são a ingazeira e o camunzé (SEBRAE, 2016).

Preocupados com a degradação da Serra de Baturité pela forte especulação imobiliária, para a construção de mansões e casas de veraneio, a Agência Estadual do Meio Ambiente (SEMACE), em parceria com o Centro de Educação Popular em Defesa do Meio Ambiente (CEPEMA, uma organização não governamental (ONG), transforma a serra em área de proteção ambiental, que reuniu mais de 100 produtores, os quais fundaram a Associação dos Produtores Ecológicos do Maciço de Baturité (APEMB). Através desta iniciativa de sucesso, o café passou a gerar o turismo ecológico, preservando a natureza (SEBRAE, 2016).

A presente pesquisa teve como objetivo investigar a cultura do *Coffea arabica L.*, a partir de uma abordagem qualitativa e um estudo de caso com base em pesquisa com produtores e administradores de sítios de café que estão fora da Rota Verde do Café do Maciço de Baturité (Sítio Palestina, Sítio São José e Sitio Bem-te-vi), bem como na única propriedade do município que faz parte da rota, Sítio São Roque, sendo este o objeto principal da pesquisa. Através desse levantamento, buscou-se demonstrar a importância do café ecológico para o desenvolvimento do município, destacando a relevância da Rota Verde do Café do Maciço de Baturité para a manutenção da tradição cafeeira de Mulungu.

A fim de esclarecer a importância fundamental das políticas públicas para os sítios produtores de café da região, foi feito um comparativo com os estabelecimentos que não fazem parte da Rota Verde do Café, avaliando a preservação da cultura e do empreendimento dos produtores. Em seguida, discorre-se sobre a importância do café para o Município de Mulungu/CE e mostram-se as etapas envolvidas no cultivo do café *arábica* ecológico, evidenciando a importância dos sítios produtores na Rota Verde do Café do Maciço de Baturité.

1 A importância do café para a região

O café, fruto do cafeeiro, de origem africana, começou a ser descoberto despretensiosamente através de cabras, que, após mastigarem o fruto, tornavam-se mais alegres e cheias de energia. A partir de então, os povos da região, os etíopes, utilizavam-no como alimento cru, fazendo uso em refeições misturado com banha, utilizando suas folhas para a preparação de chá, assim também como o suco fermentado, que se transformava em bebida alcóolica. Era sinônimo de bebida excitante para ajudar nas rezas e vigílias (GURGEL; RELVAS, 2015).

De acordo com Mergulhão (1943), a história do café começou no século IX, originário das terras altas da Etiópia (possivelmente com culturas no Sudão e Quênia), e se difundiu para o mundo através do Egito e da Europa. A palavra "café" não é originária de Kaffa – local de origem da planta e sim da palavra árabe "*qahwa",* que significa "vinho". A planta chegou ao Brasil por volta do ano de 1727, quando o governador do Pará enviou o sargento-mor do Exército Francisco de Melo Palheita à Guiana Francesa. Chegando lá, encontrou resistência por parte do governador d´Orvilliers, que não queria dar as mudas. Palheita usou seu charme para persuadir a esposa do governador, Madame d´Orvilliers, a lhe dar uma muda de café às escondidas. Chegando ao Pará, plantou a muda, que se espalhou por todo o país. Em 1881-1890, o café era o produto mais exportado no Brasil (BRESSANI, 2015).

Desta forma, as primeiras mudas chegaram ao Brasil, inicialmente plantadas no Pará, saltando para o Rio de Janeiro, Minas Gerais e, com grande evolução, principalmente em São Paulo. Com a chegada dessa nova iguaria, ocorreram os avanços na urbanização através do surgimento das estradas de ferro, assim como a necessidade de mão de obra qualificada, substituindo os escravos pelos imigrantes europeus (MOLDVAER, 2015).

Todo o café consumido mundialmente é proveniente de vários países, principalmente do Brasil, que é o maior exportador de café, ocupando o segundo lugar entre os países que mais consomem a bebida (ABIC, 2018). De acordo com o Jornal Diário do Nordeste, 2017, no

Ceará, o Maciço de Baturité chegou a responder por 2% da produção nacional, resultando na construção de uma ferrovia, no ano de 1882, no período Imperial, por D. Pedro II, para interligar o Maciço à capital e permitir o escoamento da produção. No entanto, outras atividades foram se destacando na região, e o cultivo de café foi deixando de ser realizado. A partir da visão empreendedora do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, surgiu, em 2013, a chamada Rota Verde do Café, com o intuito de resgatar a atividade de produção do café e desbravar o que essa região tem a oferecer, como, no caso, o café sombreado, puro, 100% arábica e livre de produtos químicos (SEBRAE, 2018).

1.1 O ouro preto de Mulungu

O café *arábica* ecológico já foi chamado de "o ouro preto" de Mulungu. Por muitas décadas, existiu muita riqueza nessa região, ninguém ficava desempregado. Por muito tempo, circulou muito dinheiro e muitas famílias prosperaram e educaram seus filhos; compraram muitos imóveis em Mulungu e na capital do estado, graças ao café produzido no município. A cidade se desenvolveu, foram instaladas agências do Banco do Brasil e do Bamerindus; comarca e cartório eleitoral trazidos a Mulungu; telefonia (Teleceará), energia elétrica, colégios estadual e municipal, estradas, além de vários outros investimentos, a partir da cultura cafeeira (MULUNGU. GOVERNO MUNICIPAL DE MULUNGU, 2018).

As primeiras sementes chegaram a Mulungu por volta do ano de 1822, trazidas do Cariri por Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho, plantadas em pleno sol pelo fazendeiro Manoel Felipe Castelo Branco no Sítio Bagaço, onde proliferou o café rapidamente. Os sertanejos, fugindo da seca, começaram a trabalhar na lavoura, contribuindo para o seu cultivo. Em 1845, com a expansão do café, foi preciso fazer a derrubada da mata nativa, gerando depois o desgaste do solo. Logo após algumas décadas de grandes floradas e muito café produzido, a terra foi ficando fraca, e o café não mais se desenvolvia. No ano de 1862, começaram a plantar o café à sombra de leguminosas, como ingazeiras e camunzés (REVISTA CERES, 2010).

Segundo Oliveira *et al.* (2007), o plantio do café arborizado com a ingazeira foi uma verdadeira ressurreição para os cafezais. Além de proteger os cafezais do sol, essas árvores produzem húmus com a queda natural de suas folhas, enriquecendo o solo e abrigando inimigos naturais de pragas. Camargo (1949) já alertava para os erros da lavoura de café a pleno sol. Entre as vantagens dessa forma de cultivo, o autor aponta a proteção a geadas, ventos frios e secas, a longevidade da cultura, a umidificação do solo, o combate à erosão e obtenção de um produto de boa qualidade.

O sombreamento dos cafezais começou a ser adotado no século XIX, garantindo assim a sua permanência. O café cearense passou por um momento difícil, por volta do ano de 1960, com a erradicação dos cafezais pelo Instituto Brasileiro do Café (IBC), por determinação do governo federal. Para diminuir, assim, a produção, grande parte do cafeeiro cearense foi destruído. E por volta do ano de 1970r, começou um novo plantio (ABIC, 2018).

A planta e a replanta do café eram feitas no período invernoso. Por ser uma cultura que necessita de muita água no início de seu ciclo vital, a importância dessa atividade era tanta que o município de Baturité chegou a ganhar uma ferrovia, cuja construção está registrada no ano de 1882, quando o Brasil era governado pelo imperador D. Pedro II. O objetivo da construção dessa ferrovia foi interligar Baturité à capital cearense para, assim, conseguir escoar o café produzido em Mulungu, surgido nesse período como sítio de produção, que começou a ser povoado graças à cultura do café (SEBRAE, 2018).

Durante muitos anos, o café movimentou bastante dinheiro no município de Mulungu, gerando muitos empregos diretos e indiretos. Muitos comerciantes frequentavam a região à procura do café, por ser um produto de excelente qualidade e sabor diferenciado. Isso era devido ao modo como era produzido, como ainda hoje, sem o uso de agrotóxicos e sombreado. Por não oferecer nenhum risco à saúde, chegou a ser exportado para a Suécia, conhecido como "Café Arábica Ecológico de Mulungu Serra de Baturité" (SEBRAE, 2016).

Segundo Camargo (1949), o café *arábica* produzido no Maciço de Baturité, por volta do ano de 1960, chegou a ser conhecido como o

melhor café do mundo, muito apreciado nas cafeterias francesas, por sua produção artesanal e totalmente livre de agrotóxicos.

O café da variedade arábica produzido na sombra das ingazeiras e sem agrotóxico foi o carro chefe da economia, sendo a cultura de maior importância e geradora de emprego e renda para todo o município de Mulungu. Muitos proprietários prosperaram na vida e educaram seus filhos graças à produção de café. Outras classes sociais também foram beneficiadas, principalmente aquelas famílias ou pessoas de baixa renda, as mais pobres, não alfabetizadas e sem moradia (ROMERO; ROMERO, 1997; MERGULHÃO, 1940).

Passavam-se os anos e muitas vezes ouviam-se os mais idosos dizerem felizes: "chegou o tempo da colheita do café; vamos trabalhar, ganhar dinheiro para pagar as contas e comprar o que está faltando em casa!"

A subsistência das famílias, principalmente roupas, calçados, móveis e, até mesmo o "pé de meia" para as festas do final de ano, tudo era mantido pela cultura do café ecológico.

Presenciava-se, muitas vezes, a tamanha quantidade de grãos que eram colhidos durante o dia, ao ponto de os trabalhadores não conseguirem transportar o café do local da colheita para as faxinas - local onde se seca o grão – e, somente no dia seguinte, terminavam essa tarefa. Ao terminar a colheita do café de cima (parte superior da rama), continuava-se com a colheita do café do chão (grãos que caem fora do balaio na hora da colheita), que se estendia por vários meses. O período de colheita acontecia dos meses de maio a outubro, e era feita predominantemente à mão, por mulheres – "as apanhadeiras"– em balaios presos à cintura por tiras de pano ou sola. Depois de colhido e medido, o café era levado ao terreiro, para secar ao sol. Depois de seco, o café era levado à "piladeira" para o benefício. Via-se muita movimentação no comércio local, durante os festejos religiosos das festas de Nossa Senhora das Dores, justamente em setembro, e do Padroeiro São Sebastião, em janeiro.

2.2 Políticas públicas na preservação da cultura do café

2.2.1 Rota Verde do Café do Maciço de Baturité

No Ceará, no ano de 1882, a Serra de Baturité se destacou na produção de café arábica ecológico, e os municípios que nasceram e se desenvolveram com essa cultura e fazem parte desta história foram Mulungu, Baturité, Guaramiranga e Pacoti. Hoje essa região é conhecida como Maciço de Baturité e é formadao por 13 municípios. Dentre esses, apenas os mesmos 4 (quatro) do passado ainda conservam um pouco dos cafezais. Foi através desses dados históricos que o SEBRAE, em parceria com esses municípios e com pequenos produtores do café arábica ecológico, criou a Rota Verde do Café em 2013 – programa de revitalização dos cafezais – que, ao mesmo tempo, incentiva o turismo ecológico, gerando um pouco de renda para ajudar nas despesas dos sítios de café, tradição geradora de emprego e renda para a Serra de Baturité, uma das maiores riquezas do Ceará. (SEBRAE, 2013).

Tendo em vista que o Maciço possui uma área de proteção ambiental que abrange cerca de 32.690 hectares, a área da rota encontra-se dentro da Área de Preservação Ambiental (APA), incluindo os municípios de Baturité, Mulungu, Pacoti e Guaramiranga (SEBRAE, 2018).

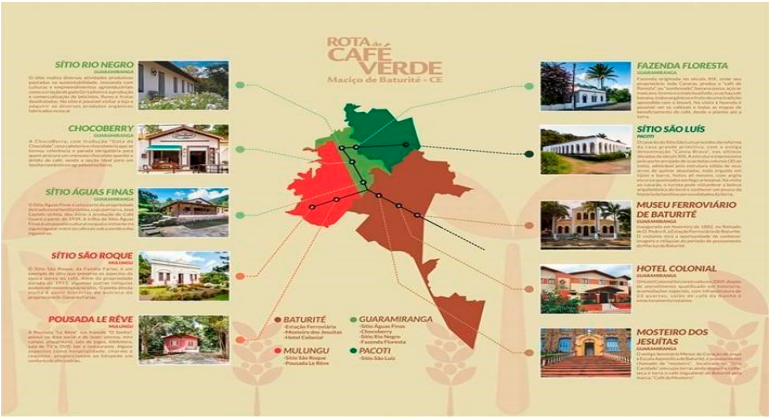
No Maciço de Baturité, as plantações de café se espalham pelo solo desde o fim do século 18. A produção cafeeira da região já foi destaque mundial. No século 19, era em que do Ceará saía todo o café brasileiro exportado para a Europa – Dom Pedro II até mandou fazer uma ferrovia para escoar a produção por volta de 1880. Mas, com o tempo, o solo foi se desgastando e a tradição ficou de lado. De uns tempos para cá, as coisas mudaram.

Uma parceria entre o Sebrae e os produtores locais nasceu para resgatar o plantio do café com foco na agricultura familiar e impacto socioambiental reduzido. Em outras palavras, agora o Estado está investindo mais em divulgar o café produzido pelas fazendas locais e as cidades onde elas ficam. Assim, quem ainda se dedica à tradição

ganha um incentivo dos turistas que visitam a região. A Rota Verde do Café passa por Guaramiranga, Mulungu, Pacoti e Baturité, cidades que têm aquela atmosfera de interior e que merecem tanta atenção quanto os cenários paradisíacos do litoral (COHEN, 2018).

O SEBRAE teve, em 2013, uma iniciativa para resgatar a atividade de produção do café e desbravar o que essa região tem a oferecer, como, no caso, o café sombreado, puro, 100% arábica e livre de produtos químicos. Foi criada a chamada Rota Verde do Café. A iniciativa visa interligar o empreendedorismo em Turismo, Agronegócio e Economia Criativa. Os municípios de Baturité, Mulungu, Guaramiranga e Pacoti compõem a Rota Verde do Café (ver Figura 1) e integram a Rota um museu, um antiquário, um mosteiro e quatro sítios produtores de café (SEBRAE, 2018).

Figura 1– A Rota Verde do Café Verde



Fonte: Tribuna do Ceará em Jornal Jangadeiro (2017).

Com base em pesquisa com a Secretaria do Desenvolvimento Agropecuário de Mulungu, verificou-se que a Rota Verde do Café compreende dois eixos: o da produção e o do turismo. No eixo da produção, para os pequenos produtores de café arábica ecológico poderem participar, tem que obedecer a vários critérios e exigências. Já foram feitas reuniões de esclarecimento com dois técnicos especialistas na área, para orientar como se obter um produto de boa qualidade, compra de equipamentos para o beneficiamento do produto, e a maio-

ria deles não tem condições, participam apenas como parceiros ou microempreendedores individuais. É somente nesse aspecto que a agricultura familiar é beneficiada. No eixo do turismo, favorece mais os maiores e com melhores condições, no caso o Sítio São Roque, por ser o ponto de referência da Rota Verde do Café e por ter mais história para contar e mostrar aos turistas, como era no passado a tradicional cultura cafeeira.

O primeiro diferencial das cidades da Rota é o clima. Ao contrário do que julga o senso comum, faz frio no Ceará sim. O termômetro chega a marcar 16 graus à noite por ali. É que a serra fica mais ou menos a 900 metros acima do nível do mar. Quem sai de Fortaleza rumo às plantações de café terá mais surpresas pelo caminho. Em Baturité, o café é plantado à sombra das ingazeiras, uma espécie comum na floresta amazônica. Além de proteger os cafezais do sol, o ingá atrai a broca, uma praga arqui-inimiga do café. E as árvores ainda enriquecem o solo para as frutinhas vermelhas crescerem saudáveis. Isso sem contar a maravilha científica que é perceber o encontro da mata atlântica com a floresta amazônica em pleno Ceará (COHEN, 2018).

Figura 2 – Café da manhã feito com os grãos de safra especial da Rota Verde do Café

Fonte: Tribuna do Ceará em Jornal Jangadeiro (2017)

2.2.2 Sítio São Roque – O único sítio de Mulungu na Rota Verde do Café

O que fez com que o Sítio São Roque tenha sido escolhido como ponto de referência da Rota Verde do Café em Mulungu, em detrimento dos demais sítios produtores da região, foi o fato de ser uma propriedade centenária, datada de 1913 (segundo relatos dos moradores). A propriedade tem muita história para contar e vem repassando os conhecimentos de geração em geração. Produziu muito café nos tempos do "ouro negro de Mulungu", e ainda continua produzindo e preservando os cafezais e a mata atlântica. Através do turismo, vem gerando capital para ajudar nas despesas do sítio.

Sabe-se que a produção vem caindo anualmente e sozinha não pode suprir todas as despesas de produção. Nesse caso, torna-se fundamental o apoio recebido pelo turismo ecológico (Rota Verde do Café - Sebrae).

Os sítios que não fazem parte da Rota Verde podem participar apenas como parceiros, ou seja, como microempreendedores individuais O pesquisador, por exemplo, produz o leite, o queijo, o pão artesanal, e o Sítio São Roque compra para ser servido no café da manhã dos turistas e, em contrapartida, vende, a menor custo, dois tipos de café produzidos no Sítio: o "Café Alfredo" e o "Café Amélia", os quais são comercializados no micronegócio do autor deste artigo.

Outro diferencial citado do sítio em relação aos demais são os chamados "pontos turísticos do sítio". Lá chegando, os turistas conhecem toda a história das grandes colheitas, a maior em 1960, que produziu 660 sacas, bem como irão vivenciar, através de fotos e arquivos pessoais, toda a história da família fundadora do local - a família Farias. Logo após, os visitantes têm a oportunidade de ver a "piladeira" e o armazém que ainda funcionam como no passado. Andando um pouco mais, podem observar a "faxina" onde se seca o café, a capela de mesmo nome do sítio, onde foram realizados vários casamentos da família Farias, a Casa Grande com vários objetos que lembram seus donos e, por fim, podem andar pelos cafezais e depois saborear aquele

café puro, produzido e beneficiado no local, torrado no fogão a lenha. Os cafés "Alfredo" e "Amélia" são cafés 100% *arábica* selecionados, torrados e moídos no próprio sítio, de forma orgânica e, por sua alta qualidade, são exportados para Suécia, Portugal e Alemanha. Pode-se comprar as marcas citadas no próprio sítio e em toda a região do Maciço de Baturité.

Na lojinha da fazenda, além do café, são oferecidos outros produtos, como doces e bolos feitos com frutas produzidas no próprio sítio. Conta-se que o Senhor Alfredo Farias, pai do antigo administrador da propriedade, antes de morrer só confiou deixar o sítio aos cuidados de Gerardo (Sr. Gerardo), por ser o filho mais novo e o mais atuante nos afazeres da propriedade. O pai acreditava que ele iria preservar o Sítio São Roque e que iria dar continuidade à produção do café. Em 2018, ao adoecer, o Sr. Gerardo não sabia a quem entregar os cuidados do sítio, porque o filho que tinha não se interessou em manter a tradição da família. Assim, confiou à sua filha Mônica, que prometeu cumprir essa missão.

2.2.3 Sítios produtores fora da Rota Verde do Café

Em uma visita ao Sítio Palestina, no dia 11 de outubro de 2018, conversando com o Sr. Osvaldo Bier, administrador da propriedade por mais de 40 anos, observou-se a decadência da produção do café em sítios que não fazem parte da Rota Verde. O administrador relatou que não existem políticas públicas ou outro meio, ajuda ou incentivo para a preservação dos cafezais. Segundo ele, "o dono não vai mais gastar, porque não tem retorno". Esse sítio, no ano de 2015, chegou a produzir 260 sacas de 60kg de café ao ano, e, em 2018, só produziu 13 sacas. O café precisa de três pontos importantes para ser cultivado: a limpa, a poda e, o principal, a água. Observou-se, durante a visita ao sítio, que essas atividades foram deixadas de lado. Os filhos e herdeiros afirmaram que não vão perder tempo com cultivo de café.

Ao conversar com o Sr. José Amauri, administrador por muitos anos do Sítio São José, em Mulungu, um dos maiores produtores do café arábica ecológico, de propriedade do Sr. Jaime Cesar Caracas, soube-

-se que a propriedade no passado chegou a produzir mais de 1000 sacas por safra. O entrevistado, exímio conhecedor da cultura do café, do plantio até o beneficiamento, afirma que, para se ter uma boa plantação de café, deve-se obedecer a várias etapas, que eram rigorosamente seguidas na época das boas safras. O plantio era feito no período invernoso, precisamente no mês de abril, isso quando os invernos eram rigorosos. Nos últimos anos, as precipitações pluviométricas vêm caindo bruscamente. No caso, espera-se que a terra esteja bem molhada para dar início ao plantio. Do plantio até a primeira colheita, tem-se um tempo aproximado de 5 anos, deixando bem claro, que tudo depende das mudas e do local onde deve ser plantado, indispensavelmente em áreas já arborizadas; isso para a variedade do tipo arábica ecológico.

Em uma visita ao Sítio Bem-Te-Vi/Sítio Palma, um dos maiores produtores de café arábica ecológico, em Mulungu, no passado, verificou-se o interesse do proprietário Sr. Sérgio Patrício em revitalizar os roçados de café antigo, onde a maioria dos pés morreu em decorrência dos fracos invernos. Mesmo assim, cuidando da arborização para o plantio de novas mudas, é preciso investir muito, principalmente no que diz respeito ao armazenamento de água das chuvas, produção de água através de poços artesianos, poços profundos, mão de obra e adubos. Se o proprietário não tiver condições de manter essas despesas, sem a ajuda dos órgãos governamentais e sem políticas públicas, que não existem, como essa cultura poderá subsistir e o proprietário sobreviver? Espera-se que, com a permissão de Deus, haja novamente invernos rigorosos, só assim os cafezais voltarão a produzir como outrora. Esses dados foram coletados em 31.07.2017, às 13h e 46min, com o Sr. Maurílio, administrador do sítio.

3 Uma visão acerca do declínio da produção de café em Mulungu

Infelizmente, a cultura do café arábica ecológico, no município de Mulungu-Ceará, a cada dia que passa vem diminuindo. Os grandes roçados de café permanecem vivos, mas sem serem cuidados, muitos deles não são sequer roçados, há anos, quando o certo é que o seja

feito logo após a colheita, limpa e poda. Já há muito tempo não é feito plantio e replantio dos cafezais, os donos já não mais querem se dedicar à produção do grão, pois o lucro é muito pouco, e não há recursos nem mão de obra para este fim, e os invernos não mais vêm contribuindo para as grandes colheitas, outra razão para tal desprezo.

Observa-se o desaparecimento e o abandono da plantação de café, pois não há políticas públicas por parte dos órgãos governamentais. Tanto nas esferas municipal, estadual e federal, não existem recursos, verbas ou qualquer outro incentivo, ou mesmo pessoas interessadas em investir em uma das mais apreciadas culturas de grande subsistência da região.

A felicidade e a alegria que tomavam conta de todos, com a grande movimentação e a circulação de dinheiro, tudo isso está desaparecendo tão rapidamente, sem que alguém tome as providências. Os patriarcas morreram, os filhos não continuaram e não houve transferência de hereditariedade e conhecimentos. Os cafezais estão se acabando no mato, a maioria das "piladeiras" foram vendidas (contavam-se dezenas), as casas da fazenda caíram, e o que resta está sem uso. Os herdeiros não deram continuidade ao cultivo do café, de modo que resta muito pouco de tanta riqueza. Todos têm que dar as mãos rapidamente pela permanência desta cultura, a fim de não desapareça definitivamente.

Hoje, pode-se afirmar que o cultivo do café arábica ecológico diminuiu bastante. Verificou-se que nas propriedades não contempladas pelo programa Rota Verde do Café, a produção vem caindo vertiginosamente, enquanto no Sítio incluso na Rota ainda existe, mesmo que discreta, uma manutenção da produção, mantida especialmente pelo turismo, mostrando o quão importante é esse mecanismo para administradores de sítios de café.

Ainda encontram-se pessoas interessadas na produção e consumo desta cultura ecológica. Arrendatários de sítios aqui na região estão tomando a iniciativa de cultivar os cafezais, pequenos produtores com melhores condições estão cultivando, plantando, replantando e arborizando o que restou da plantação; compraram equipamento para o be-

nefício, estão torrando e moendo, dando nomes de seus antigos donos e de sítios que foram os maiores produtores, na rotulagem e comercializando aqui no interior e na capital. Outros produtores abandonaram a cultura, em consequência da pouca quantidade de chuvas, a não transferência de hereditariedade e conhecimentos, falta de recursos, falta de mão de obra, e por não obter lucro. Durante o ano de 2020, já choveu bastante e se continuar assim, no ano que vem, os cafezais poderão se recuperar. Deve-se invocar os órgãos governamentais à procura de políticas públicas e de recursos destinados a esta cultura.

Considerações Finais

Conclui-se, com base nas diversas pesquisas, sejam bibliográficas e/ou de campo – pelas conversas com produtores e administradores de sítios de café em Mulungu, Serra de Baturité – que a cultura do café vem passando por perdas gradativas, desde a fundação do Município, nos tempos de glória da cultura cafeeira, até os dias atuais. Observou-se indiretamente que esse desgaste teve efeito também na economia do município. Precisa-se batalhar muito, dando tudo que se tem e se conhece para a permanência da cultura do café. Notou-se, ainda, pelos relatos e por vivência própria, que as políticas públicas para preservação da cultura do café na região ainda são insuficientes, contudo, fica evidente que os Sítios que fazem parte da Rota Verde ganham maior incentivo para a permanência no círculo que envolve a tradição cafeeira da região. O turismo ecológico vem alavancando, mesmo que discretamente, uma nova fase na produção. O mercado local (na figura de pequenos comerciantes do Maciço) também vem dando sua contribuição na venda e divulgação do café *arábica* ecológico produzido na região.

Ao iniciar a formação acadêmica em Gastronomia, assumiu-se, aqui, o compromisso de lutar e incentivar os produtores de café que restam a procurar meios para que o cultivo e a tradição do café *arábica* ecológico não se acabem. É indispensável, anualmente, fazer-se a planta e a replanta, poda e limpa dos cafezais, independentemente de se ter ou não inverno. Essas ações devem ser feitas mesmo que a

produção seja pouca. Se o inverno for bom no próximo ano, haverá safra grande de café, e o mais importante: os cafezais serão preservados, garantindo assim café de qualidade na mesa de cada família, nos restaurantes e nas pousadas da região de Mulungu, Serra de Baturité, divulgando a sua importância, como uma das bebidas mais aceitáveis no café da manhã e crescimento da gastronomia da região.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ - ABIC. Disponível em: http://abic.com.br/estatisticas/ Acesso em: 20 out. 2018.

BRESSANI, E. **Da origem do café ao expresso perfeito**. São Paulo: Café Editora, 2015.

CAMARGO, Rogério. **Sombreamento dos cafezais**. São Paulo: Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo. (Boletim de Agricultura' nº único, 1945), 1949.

COHEN, J. G. **Efeito de espécies e cultivares e do processamento agrícola e industrial nas características da bebida do café**. 2018. 71p. Tese (Doutorado em Agronomia). Escola Superior de Agronomia "Luiz de Queiróz", Piracicaba, 2018.

DEAN, Warren. **A ferro e fogo**: a história da devastação da Mata Atlântica brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FERNANDES, Simone Miranda; PEREIRA, Rosemary Gualberto Fonseca Alvarenga; PINTO, Nísia Andrade Villela Dessimoni; NERY, Marcela Carlota; PÁDUA, Flávia Renata Magalhães de. Constituintes químicos e teor de extrato aquoso de cafés arábica (*Coffea* arabica l.) e conilon (*Coffea* canephora pierre) torrados. **Ciência e Agrotecnologia**, v.27, n.5, p.1076-1081, 2003. https://dx.doi.org/10.1590/S1413542003000500015.

GURGEL, M.; RELVAS, E. **Café com design**: a arte de beber café. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

LIMA, Esperidião Q. **Antiga família do sertão**. Rio de Janeiro: Agir, 1946.

MACIÇO de baturite associa producao de café e turismo. **Jornal Diário do Nordeste**, Fortaleza, 2017. Disponível em: http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/editorias/verso/online/macico-de-baturite-associa-producao-de-cafe-e-turismo-1.1759068. Acesso em: 23 dez. 2017.

MERGULHÃO, Benedito. **O General Café e a revolução Branca de 1937**. Rio de Janeiro: Irmãos Pongetti Editores, 1943.

MERGULHÃO, Benedito: **A Santa Inquisição do café**. Rio de Janeiro: Irmãos Pongetti Editores, 1940.

MOLDVAER, A. **O livro do café**. Tradução: Laura Schichvarger. São Paulo: Publifolha, 2015.

MULUNGU. GOVERNO MUNICIPAL DE MULUNGU. Disponível em: https://www.mulungu.ce.gov.br/informa.php?id=6. Acesso em: 22 nov. 2018.

OLIVEIRA, Ezequiel de; SILVA, Fábio Moreira da; SOUZA, Zigomar Menezes de; FIGUEIREDO, Carlos Augusto Pereira de. Influência da colheita mecanizada na produção cafeeira. **Ciência Rural**, v.37, n.5, p.1466-1470, 2007. https://dx.doi.org/10.1590/S0103-84782007000500041.

REVISTA CERES, 2010. Disponível em: www.ufv.br/ojs/index/otempo.com.br/interessa/turismo/baturite.2028107. Acesso em:_17 maio 2017.

ROMERO, José P.; ROMERO, João C. P. **Cafeicultura prática**: cronologia das publicações e dos fatos relevantes. São Paulo: Agronômica Ceres, 1997.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **As características e as vantagens da produção sustentável de café**. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae. Acesso em: 07 ago. 2018.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. – SEBRAE. **Rota Verde do Café**. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,-75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 30 abr. 2016.

11

A ROTA VERDE DO CAFÉ E SEU IMPACTO NO TURISMO DA REGIÃO DO MACIÇO DE BATURITÉ

Samara Oliveira de Sousa[1]
Carolina Anselmo Castelo Branco[2]
Maria do Socorro de Assis Braun[3]

A temática deste trabalho é apresentar meios de hospedagens do Maciço de Baturité, sob a perspectiva da criação da Rota Verde do Café, considerando este serviço como um relevante elo da cadeia produtiva do turismo, que visa atender as pessoas que viajam e que necessitam de alojamento, tanto por motivo de lazer quanto por motivo de negócios.

Entretanto, para compreender esta prática, é necessária uma contextualização histórica, quando os primeiros meios de hospedagens, chamados hospedarias, surgiram da necessidade de abrigar as pessoas que estavam fora das suas residências. Este hábito evoluiu com o aumento das viagens, em decorrência do surgimento das estradas e dos meios de transportes, influenciando o desenvolvimento e o crescimento desse tipo de serviço.

Após o surgimento do turismo, os meios de hospedagens começaram a se diversificar, evoluindo de hospedarias para empreendimentos destinados a diferentes perfis de hóspedes, passando a fazer parte desse ecossistema juntamente com outras atividades, tais como, lazer, negócio, cultura, gastronomia, arquitetura, ecoturismo, estudo, esporte, dentre outros. Além disso, este segmento passou a valorizar também a cultura, a história e os monumentos como parte integrante dessa cadeia produtiva.

Nessa perspectiva, o turismo cultural busca a contemplação das características históricas locais, com exaltação dos costumes popu-

1 Tecnólogo em Hotelaria pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Mestre em Planejamento e Políticas Públicas. MBA em Turismo, FGV. Tecnólogo em Hotelaria, IFCE. Bacharela em Administração, UECE, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

3 Administradora de Empresas, Doutora e Mestre em Educação pela UFC. Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

lares, da gastronomia, da religiosidade e da arquitetura, cujo foco é a valorização dos bens materiais e imateriais da cultura local. Desse modo, uma das formas de fomentar o turismo cultural de uma região pode ser a criação de atrativos, como, por exemplo, uma rota, aliando o roteiro aos serviços de hospedagem e de alimentação, para atender a demanda dos turistas.

Nesse cenário, no Maciço de Baturité, localizado no interior do estado do Ceará, foi criada, pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), a Rota do Café Verde, em 2015, visando resgatar e promover a história e a cultura do café da região. A rota faz um resgate dos sítios e histórias da época em que a cultura do café e a sua produção eram nacionalmente importantes, além de unir o empreendedorismo ao turismo local, ao agronegócio e à economia, com base no desenvolvimento territorial sustentável.

Com a criação e a divulgação de atrativos, os elos relacionados ao turismo podem ter suas atividades impactadas com o aumento da demanda pela cultura do café como estratégia de desenvolvimento e assim valorizar a herança cultural da região. Por isso, este estudo buscou conhecer o turismo e os meios de hospedagem, a partir da criação da Rota Verde do Café e de seu impacto no segmento hoteleiro do Maciço de Baturité.

Tendo em vista este foco, o estudo apresentou como objetivo geral identificar os meios de hospedagem participantes da Rota Verde do Café para analisar seu impacto como alternativa de lazer para os turistas hospedados nos empreendimentos hoteleiros do Maciço de Baturité, complementando com os objetivos específicos de compreender a relação do turismo com o desenvolvimento da hotelaria, mostrar a composição da Rota Verde do Café e apresentar alguns dos meios de hospedagem participantes desse ecossistema.

Nesse contexto, a metodologia utilizada para a construção deste capítulo, tem como fundamento uma pesquisa bibliográfica, com base nos estudos de autores como Barreto (2011), Walker (2002), Ignarra (2003) e Pérez (2009), visando compreender os conceitos do turismo e o desenvolvimento dos meios de hospedagem, além do es-

tudo do material produzido pelo SEBRAE (2015) sobre o café e a Rota Verde do Maciço de Baturité.

O Capítulo está divido em: hotelaria e o turismo - contextualiza o surgimento e a evolução do turismo como atividade comercial e dos meios de hospedagem como parte desse segmento; turismo cultural - ênfase na definição, composição e relevância da criação de uma rota para promover o turismo e gerar fluxo de visitantes; o Maciço de Baturité e a Rota do Café Verde – apresenta os meios de hospedagem participantes da rota; considerações finais; e referências.

1 A hotelaria e o turismo

Os primeiros registros de viagem podem ser encontrados na civilização nômade, a qual se caracterizava pelo deslocamento constante em busca de alimentos (FRANCO, 1995), porém essas viagens não podem ser consideradas como práticas turísticas, pois os nômades se deslocavam para não retornar, migrando para outras regiões em busca dos recursos oferecidos para sobrevivência.

A evolução da humanidade permitiu que as pessoas aprendessem técnicas de cultivo, desse modo não era mais necessário mudar a habitação por causa de alimentos, assim os deslocamentos passaram a fazer parte de viagens que, na visão de Barreto (2011, p. 44), "implica em ir, voltar ou ficar no novo lugar desde que esse homem primitivo encontrasse garantia de sustento". Assim, naquele tempo, as pessoas se deslocavam com diversos objetivos, que poderiam ser comerciais, religiosos ou de saúde.

Esse homem primitivo evoluiu com o tempo. Assim, as primeiras menções de hospitalidade são encontradas no código de Hamurabi na forma de tavernas, mostrando que os deslocamentos sempre existiram por motivos comerciais, culturais e religiosos. Esse conceito encontra amparo em Knupp (2015, p. 21), quando afirma que "a hospitalidade era praticada pelo povo grego com base em um preceito divino, pois se constituía em um ato honroso, uma convenção que obrigava o cidadão grego a receber com benevolência os estrangeiros".

Inicialmente a hospitalidade não tinha como finalidade o lucro, mas era oferecida por obrigações religiosas e favores. Entretanto, foi com o aumento das viagens que se iniciou o desenvolvimento dos meios de hospedagem pelo mundo, como menciona Walker (2002), em seus preceitos, que o advento das carruagens revolucionou a hospitalidade, pois quanto mais longo e frio era o percurso dos viajantes, o repouso se tornava ainda mais necessário.

A estrada de ferro foi outro fator de influência no desenvolvimento de meios de hospedagem nos países da Europa, mas foi com o crescimento do turismo que o serviço de hospitalidade ganhou visibilidade e diversificação ao longo dos anos, como afirma Muller (2016, p. 306): "com a intensificação das viagens por lazer e turismo, os meios de hospedagem se diversificam e se tornam necessários para o desenvolvimento dessas atividades".

Com o tempo, os meios de hospedagem passam a fazer parte do segmento de turismo. Esse fenômeno teve início após a Revolução Industrial do século XVIII, quando houve a melhoria nos transportes e as viagens passaram a ser feitas de trens e de navio a vapor, reduzindo-se o tempo das viagens. Outro fator importante que contribuiu para a prática e o crescimento turístico foi a melhoria nas condições de trabalho, uma vez que as pessoas deixaram a agricultura para trabalhar nas indústrias, com direito à jornada de trabalho de oito horas, descanso semanal remunerado e férias. Essas conquistas proporcionaram o surgimento de uma nova classe social, a classe média.

Com a classe média, começaram a surgir as viagens organizadas, que tiveram como pioneiro Thomas Cook, com sua visão empreendedora, passando a oferecer alternativas de viagem, como relata Barreto (2011, p. 52): "a verdadeira importância de seu trabalho esteve em oferecer um pacote único de férias", antes realizado apenas pela alta sociedade. Cook facilitava a compra de passagens, a reserva em hotéis e dava dicas de como seus clientes poderiam aproveitar suas viagens.

Com as viagens, os meios de hospedagem foram se diversificando e oferecendo serviços e estruturas voltadas a perfis de hóspedes diversificados, buscando proporcionar, além da acomodação em si, satisfação

quanto a serviços e estrutura. Desse modo, o turismo foi reunindo uma cadeia de serviços, segmentando suas atividades para atrair e oferecer um produto turístico a pessoas com interesses específicos, identificando os diferentes tipos de perfis e expectativas pessoais.

Nesse sentido, surge o turismo com um conceito que vai muito além do ato de viajar, pois passa a oferecer serviços e infraestrutura básica, adequadas para atender às demandas das pessoas no local visitado. Assim, a Organização Mundial do Turismo (OMT) e a Divisão Estatística das Nações Unidadas (UNSTAT) (1994 *apud* COOPER *et al*., 2007, p. 41) conceitua o turismo como "as atividades de pessoas que viajam para locais que estejam fora de seu ambiente rotineiro a lazer, negócios ou por outros motivos e que neles permanecem por não mais que um ano consecutivo". Portanto, para ser considerado turismo, o viajante precisa sair de seu entorno habitual e retornar com menos de 365 dias, não exercendo atividade remunerada no local de deslocamento.

Este segmento econômico, na visão de Dias e Pimenta (2010, p.48), "pode ser subdividido em inúmeros outros, criando nichos de mercado". Além disso, pela extensão territorial brasileira, o turismo pode se apropriar de suas várias características históricas e culturais para estruturar sua oferta de atrativos e, desse modo, melhorar a oferta de serviços do setor.

Nesse sentido, o Ministério do Turismo (BRASIL, 2010) definiu alguns tipos prioritários para o desenvolvimento turístico do país. São eles:

> **Ecoturismo**: utiliza-se do meio natural para desenvolver atividades respeitando e visando o equilíbrio do meio ambiente; **Turismo Cultural**: relacionado a promoção do patrimônio histórico, gastronômico, étnico, religioso e etc. valorizando bens materiais e imateriais da sua cultura; **Turismo de Aventura**: o atrativo principal é a pratica de atividades de aventura com o objetivo de recreação e lazer; **Turismo de Esportes**: prática realizada ou observada por amadores e profissionais nos tempos livre e de férias; **Turismo de Estudo e intercâmbio**: atividade realizada para fins de conhecimento, qualificação, desenvolvimen-

to pessoal e profissional; **Turismo de Negócios e Eventos**: engloba as atividades decorrentes de interesses profissionais, comerciais, científicos e sociais; **Turismo de Pesca**: relacionado ao deslocamento de pessoas para praticar atividades de pesca amadora; **Turismo de Saúde**: pratica que envolve atividade médica hospitalar mas também cuidados com o corpo e a mente envolvendo estética e terapia; **Turismo de Sol e Praia**: atividades realizadas de recreação, entretenimento e descanso que envolvem sol e a praia; **Turismo Náutico**: utiliza-se embarcações com a finalidade de praticar turismo; **Turismo Rural**: realização de atividades permitindo o contato com a produção agropecuária ou agrícola promovendo o contato com a comunidade e a valorização de produtos locais.

Portanto, o turismo como política pública é praticado em diversos municípios brasileiros, promovendo os recursos naturais, históricos e culturais como atrativo turístico, pois a movimentação de pessoas aumenta o consumo, incentiva a produção de bens e serviços em toda a cadeia produtiva do turismo, possibilita o incremento de receitas e o pagamento de impostos, além de geração de emprego e renda.

2 Turismo cultural

A prática do turismo cultural relaciona-se com o interesse pelo conhecimento do passado, de como ocorreu a construção de uma história, como foi desenvolvida a identidade e também relaciona-se com a busca de novas experiências que podem ser vivenciadas através da contemplação de elementos ligados à história de um lugar. Nesse sentido, Pérez (2009) afirma que não pode existir turismo sem cultura, pois se trata de uma atividade que tem proporcionado o encontro intercultural entre pessoas e povos, uma vez que a diversidade cultural aproxima pessoas, tradições e história.

Nessa perspectiva, o turismo cultural é desenvolvido visando preservar as tradições e histórias locais, além da gastronomia, costumes e religiosidade, para estudo, registro, manutenção e propagação do

conhecimento, uma vez que, de acordo com o Iphan (2014), trata-se de um conjunto de bens materiais e imateriais que caracteriza a história, a memória e a identidade de um povo.

Assim, de acordo com Pérez (2009), existem diferentes motivações que levam as pessoas a buscarem a prática do turismo cultural, dentre elas: experiência psicossocial, que está relacionada com a busca constante por novas experiências, sejam intelectuais, emocionais ou psicológicas, e mercantilização da cultura, quando o turismo instrumentaliza a cultura com o objetivo de transformá-lo em um recurso para atrair pessoas.

O mesmo autor descreve ainda a motivação relacionada à curiosidade e à aprendizagem, demonstrando o interesse das pessoas de aprender sobre os diferentes costumes, artes e história para fins de ampliação do conhecimento pessoal e também como procura de atrações históricas culturais com o objetivo do saber sobre patrimônio cultural.

No caso do Brasil, as manifestações culturais foram forjadas no tempo e no espaço da história, começando desde o processo de colonização, por meio do contato e da aproximação de diferentes povos, hábitos, crenças e culturas, influenciando a diversidade e a riqueza do patrimônio cultural brasileiro.

Portanto, é possível desenvolver o turismo cultural vinculando as características históricas, arqueológicas, gastronômicas, religiosas, industriais, antropológicas e rurais, entendendo que o turismo cultural é uma forma de agregar valor a determinadas regiões utilizando a autenticidade das riquezas históricas locais para atrair as pessoas que desejam obter conhecimento com base em vivências nos lugares que permitem uma volta ao passado através do seu patrimônio histórico.

3 A Rota Verde do Café como atrativo turístico do Maciço de Baturité

O turismo passou a ser valorizado no Ceará, a partir da década de 80, com a finalidade de modernizar o estado, atraindo investidores para estimular o seu desenvolvimento socioeconômico. Assim,

> a visão de abertura do Ceará para o Turismo começou no final da década de 1980, com ascensão de grupos de empresários assumindo o Governo do estado, cujo foco de políticas de desenvolvimento volta-se para a modernização do território cearense, com ênfase na industrialização e no setor de serviços, com destaque para o turismo. De forma que as políticas públicas tiveram que trabalhar em duas linhas, na criação de uma infraestrutura disponível e acolhedora, para que investidores tivessem assim, interesse no Ceará, e ainda, criando através do endomarketing uma nova visão a população, ou seja, uma sensibilização, transformando-a em um local com possibilidades de crescimento socioeconômico, criando assim, a disponibilidade do Ceará para o Turismo (SETUR/CE, 2018).

Desse modo, o turismo começou a crescer no estado, principalmente na capital, onde houve investimentos na oral, e a urbanização das praias estimulou a vinda de turistas, promovendo a circulação de recursos financeiros pelo território cearense.

Assim, Fortaleza, que é a capital, concentra o maior fluxo de turistas do estado e também a maior oferta de meios de hospedagem. Conforme dados da SETUR/CE (2018), ampliou a circulação de pessoas em busca de lazer. Contudo, esse movimento também se reflete no interior do estado, uma vez que, além das regiões litorâneas que são grandes potenciais por causa das praias, as serras se tornam um atrativo potencial por causa do clima ameno, das belas paisagens e florestas, passando também a despertar interesse nos viajantes do estado.

Além disso, os aspectos históricos e culturais também são fatores que podem contribuir para essa interiorização. Nesse sentido, o Maciço de Baturité, localizado a cerca de 100 km de Fortaleza e formado por 13 municípios (Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmácia e Redenção) passou a fazer parte do interesse dos turistas, principalmente dos cearenses, pela proximidade da capital, pelo patrimônio histórico e cultural, diversidade do clima, fauna e flora.

A região teve seu ápice histórico devido à plantação e à escoação do café, no período colonial. Segundo Alcântara (2009, p. 89), "o café foi introduzido na Serra de Baturité em 1824 e, como consequência desse cultivo, houve o aumento do povoamento da região, pois a mesma (*sic*) necessitava de mão de obra para o trabalho". Nesse período, o café começou a se tornar a principal atividade dos produtores que buscavam alternativas para as atividades agrícolas, visto que, antes, predominava o engenho de cana-de-açúcar, que sofreu uma queda em virtude da "Grande Seca" ocorrida entre 1790 e 1793.

Em Baturité, foi construída a primeira ferrovia do Ceará, em 1973, como importante vetor para o desenvolvimento econômico do Maciço, pois facilitava o escoamento do grão de café para ser exportado. Contudo, por causa do declínio da produção de café ocorrido devido à falta de apoio dos poderes públicos e pelo apego a técnicas de cultivos rudimentares, este segmento entra em colapso afetando a economia da região.

Apesar do declínio, a exploração do café favoreceu a construção/instalaçãode uma cultura caracterizada pelo luxo dos barões, construções de estradas, armazéns e casarões que possuem uma arquitetura marcada pelos traços da época. Nesse sentido, Alcântara (2009, p. 73) afirma:

> o perfil daqueles que fizeram fortuna com o café se aproxima muito dos ideais de luxo e hierarquia da sociedade nobiliárquica, vide os chamados barões do café, cujo modelo se aproximava portugues como senhor civilizado e requintado segundo os moldes europeus.

Por esse motivo, muitos sítios que fizeram parte do período da produção do grão de café ainda guardam riquezas históricas e culturais que podem ser visualizadas nos casarões antigos, moinhos e outras construções que possuem traços da época remetente à história do café.

Nessa perspectiva, com o intuito de utilizar as riquezas históricas deixadas pelo cultivo de café no Maciço de Baturité, o SEBRAE criou a

Rota Verde do Café com o objetivo de promover um atrativo turístico para a região, além de promover a cultura e a organização local.

3.3.1 A Rota Verde do Café do Maciço de Baturité

Com o objetivo de promover a região serrana do Maciço de Baturité, por meio da história do cultivo de café, o SEBRAE criou em 2015 a Rota Verde do Café, em parceria com os empresários de quatro cidades, Baturité Mulungu, Guaramiranga e Pacoti, que fazem parte da APA e são produtoras de café.

Nessa região, o café produzido é o chamado café verde sombreado. Segundo o Sebrae (2015),

> essa forma de cultivo vem tornando os cafezais produtivos e livre de produtos químicos. É um Café puro, 100% arábica, colhido pelo pequeno agricultor de forma tradicional e artesanal dentro de um sistema sustentável capaz de gerar, ao mesmo tempo, preservação ambiental, emprego e renda, manter às tradições e o patrimônio cultural vivos na narrativa dos antigos proprietários, nas casas igualmente centenárias, no café coado, no jeito de ser dessa gente do interior, cheia de sabedoria e poesia.

Nessa perspectiva, foram lançados três guias em forma de encarte para auxiliar nas orientações para quem deseja fazer a rota. São eles: guia de hospedagem, com breves informações e contatos dos estabelecimentos hoteleiros; guia de alimentação, com breves informações e os contatos das opções de restaurantes; e o guia com informações dos locais que compõem a Rota Verde do Café. Esses atrativos que compõem a Rota do Café Verde estão divididos entre as cidades de Baturité, Mulungu, Guaramiranga e Pacoti.

Na cidade de Baturité foi escolhido o Museu Ferroviário (Figura 1), inaugurado em 1882, por causa do escoamento dos grãos de café e de outros produtos agrícolas da região realizado pela ferrovia. Outro equipamento importante da cidade é o Mosteiro dos Jesuítas (Figura 2),

construído em 1927, onde se encontra o café de sombra que é colhido, torrado e moído, e possui o nome de Café do Mosteiro. Além disso, essas construções mostram os traços da arquitetura colonial daquele período.

Figura 1 – Museu Ferroviário

Fonte: Rodando pelo Ceará (2019).

Figura 2 – Mosteiro dos Jesuítas

Fonte: Jornal Diário do Nordeste (2022).

Na cidade de Mulungu, encontra-se o Vale da Biodiversidade (Figura 3), que possui certificação orgânica vegetal, o empreendimento Santa Demolição (Figura 4), que funciona como uma cafeteria e galeria de arte, e o Sítio São Roque (Figura 5), pela referência no cultivo do café arábica sombreado. Assim, cada um desses empreendimentos oferece experiências diferenciadas para os turistas, por causa de suas singularidades.

Figura 3 – Vale da Biodiversidade

Fonte: Sebrae (2021).

Figura 4 – Santa Demolição

Fonte: Sebrae (2021).

Figura 5 – Sítio São Roque

Fonte: Sebrae (2021).

Na cidade de Guaramiranga, o visitante poderá conhecer o Sítio Águas Finas (Figura 6), que, desde 1939, cultiva o Café Guará, hoje denominado Café Uchoa. O cafezal pode ser conhecido por meio de uma caminhada pelas trilhas, onde o visitante poderá realizar a degustação de frutas locais e do café. Com origem no século XIX, outra opção de visitação em Guaramiranga é a Fazenda Floresta (Figura 7), situada no distrito de Pernambuquinho. Nela, seus proprietários cultivam o Café de Sombra e permitem os visitantes conhecerem o processo de produção, os bancos de mudas e o cafezal.

Figura 6 – Sítio Águas Finas

Fonte: Arquivo da Família Uchôa (2019).

Figura 7 – Fazenda Floresta

Fonte: Arquivo da Família Uchôa (2019).

Na cidade de Pacoti, são atrativos da Rota o Sítio São Luís (Figura 8), que possui um casarão antigo com arquitetura do tempo do café, e o Hotel Chalé Nosso Sítio (Figura 9), originado de uma antiga fazenda, que oferece ao visitante experiências no meio rural em suas hortas, viveiros de mudas florestais nativas e lagos. Vale destacar as características pré-coloniais do Sítio São Luís, além do seu extenso espaço, capaz de proporcionar vivências históricas do período em que o café era o principal produto da economia local.

Figura 8 – Sítio São Luís

Fonte: Sebrae (2021).

Figura 9 – Nosso Sítio

Fonte: Sebrae (2021).

Além disso, por meio desse roteiro, o visitante poderá conhecer a história e a cultura do café verde sombreado produzido na região, com visitações, que duram em torno de uma hora e meia, e custos que variam de R$ 10,00 a R$ 35,00 por pessoa.

Complementando a rota, são necessários outros atrativos turísticos para tornar viável o desenvolvimento do turismo. Por isso, juntamente com a criação da rota, foram realizadas parcerias com alguns estabelecimentos de hospedagem e de alimentação presentes na região, discriminados na Tabela 1, a seguir:

Tabela 1 – Meios de hospedagens e restaurantes da Rota Verde do Café

	Meios de hospedagem	**Restaurantes**
Baturité	Hotel Colonial	
Guaramiranga	Chalé das Montanhas, Pousada Cedros, Pousada da Josy, Pousada Manjericão, Hotel Montenegro, Pousada Café Brasil, Pousada Cabanas da Serra, Remanso Hotel de Serra e Pousada Paraíso	Restaurante Macários, Confraria, Hofbrauhaus, Chocoberry Chocolateria e Cafeteria, La Taberna, Chalé das Montanhas, Café com Flores Chocolateria e Restaurante, Studio 70.
Mulungu	Le Rêve Pousada e Restaurante	Le Rêve Pousada e Restaurante
Pacoti	Chalé Nosso Sítio.	Pousada Olho d'água - Cozinha da Márcia, budega do Astélio, Chalé Nosso Sítio.

Fonte: Adaptado do Guia de Hospedagem do Sebrae pelos autores (2019).

Portanto, observa-se que uma rota turística envolve, além de atrativos, outros equipamentos que são fundamentais para o setor. Dessa forma, torna-se necessária a participação dos empresários do ramo para compartilhar do mesmo interesse de promover um produto, como também promover a região, gerando benefícios aos setores que compõem a rota do turismo.

3.3.2 Meios de hospedagem da Rota Verde do Café

Para o estudo, escolheram-se seis empreendimentos hoteleiros que participam da Rota Verde do Café, um de cada cidade, ampliando o número de empreendimentos em Guaramiranga, por se tratar do

município que concentra o maior número de meios de hospedagem e atrativos observados no roteiro do Maciço de Baturité.

Dentre os diversos equipamentos que compõem o roteiro, destaca-se o Hotel Colonial, localizado em Baturité, criado em 2012 com o objetivo de atender ao público que vai para a cidade, seja a trabalho ou a lazer. Possui 23 acomodações com capacidade para acomodar de duas a quatro pessoas, em cada apartamento.

Figura 10 – Hotel Colonial

Fonte: Arquivo do hotel (2020).

Outro estabelecimento da rota é a Pousada e Restaurante Le Rêve localizada em Mulungu. Possui 20 acomodações, divididas entre chalés, suítes e apartamentos, com uma proposta de descanso e lazer, oferecendo trilhas, piscina, biblioteca e brinquedoteca.

Figura 11 – Le Rêve

Fonte: Arquivo do hotel (2020).

A Pousada da Josy localiza-se em Guaramiranga, próximo a restaurantes, igrejas, mosteiro, parque das trilhas, entre outros, e possui 12 acomodações.

Figura 12 – Pousada da Josy

Fonte: Arquivo da pousada (2020).

O Remanso Hotel de Serra está localizado entre a cidade de Guaramiranga e de Pacoti. Com mais de 50 anos de história, o local possui 71 apartamentos, além de 4 restaurantes e atrações para toda a família, como, por exemplo: salão de jogos; quadra de esportes; piscinas adulto e infantil; *playground*; lagos; e trilhas. O empreendimento possui um quadro de sócios que pagam trimestralmente um valor e possuem prioridade de reserva dos apartamentos.

Figura 13 – Remanso

Fonte: Arquivo do hotel (2020).

A Pousada Cabanas da Serra fica localizada na comunidade Linha da Serra, em Guaramiranga. Ela possui 4 (quatro) chalés com estilo rústico e nove apartamentos, além de um restaurante com vista panorâmica para a serra e o sertão, de onde é possível ver o pôr do sol.

Figura 14 – Pousada Cabanas da Serra

Fonte: Arquivo da Pousada Hotel (2020).

O Chalé Nosso Sítio, localizado na cidade de Pacoti, possui 10 chalés, 12 apartamentos e restaurante aberto ao público. O local oferece atrativos para o público, tais como, passeio a cavalo e de charrete, trilhas, pesca, passeio de bicicleta, *playground*, quadras esportivas, piscina, pedalinho, parede e teia de escalada, fazendinha, plantação de hortas, tirolesa e visita à plantação de café.

Figura 15 – Nosso Sítio

Fonte: Arquivo do hotel (2020).

Nas fotos dos meios de hospedagem participantes da Rota do Café, pode-se observar que eles possuem diferentes tipos de estrutura, de oferta de serviço e perfil de hóspede, além de estarem localizados em quatro municípios diferentes. Desse modo, o turista pode escolher o que melhor se adéqua ao seu perfil e serviços esperados, além de tipo de acomodação e de tarifas.

Além disso, os meios de hospedagem não necessitaram realizar modificações físicas para compor a Rota Verde do Café e cada um deles pode desenvolver sua estratégia para divulgá-la, tais como: baixar valor da tarifa nos fins de semana; ofertar transporte para os sítios participantes; realizar o plantio e a comercialização do café verde; e vender o café dos sítios participantes.

Dessa forma, é importante ressaltar que a criação de atrativos turísticos para uma região possibilita movimentação econômica e geração de emprego e renda, por meio da criação de um fluxo turístico local. Assim, o SEBRAE afirma que "os atrativos turísticos exercem papel fundamental para o desenvolvimento do turismo receptivo, pois são os principais responsáveis pelo turismo de uma região".

Considerações Finais

A interiorização do turismo contribuiu para favorecer o desenvolvimento da atividade no Maciço de Baturité, uma vez que a região atrai turistas por possuir um clima ameno e belas paisagens. Além disso, o Maciço possui também uma história cultural resultante do cultivo de café, que motivou a criação da Rota Verde do Café, a qual, ao reunir os atrativos históricos locais, poderia gerar fluxo turístico para as cidades do roteiro.

Além disso, o atrativo da Rota do Café Verde poderá impactar o Maciço de Baturité aumentando a circulação de turistas, valorizando o patrimônio histórico e cultural, e ampliando a diversidade de atividades que podem ser realizadas integradas ao roteiro, a saber: criação de trilhas entre os cafezais para caminhada; visitas guiadas contando

a história das propriedades; oferta do café estilo colonial nos casarões antigos; acompanhamento da produção de café; e outras atrações que possam atrair turistas.

Portanto, a Rota Verde do Café poderá impactar no turismo do Maciço de Baturité pela oportunidade de desenvolvimento socioeconômico da região, aumento da oferta de novos negócios na cadeia produtiva, instalação de meios de hospedagem, expansão de empreendimentos e serviços alimentares, além da geração de emprego e renda, proporcionando benefícios e qualidade de vida para a população residente na região.

Referências

ALCÂNTARA, S.M.P. **Sol e sombra:** o café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, CE, 2009.

ALVES, B. H. P. **Análise química do aroma e da bebida de cafés de Minas Gerais e Espírito Santo em diferentes graus de torra.** 2012. 162 f. Tese (Doutorado em Ciências Exatas e da Terra) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2012. Acesso em: 14 nov. 2021.

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação aos estudos do turismo**. 13. ed. ver. e atual. Campinas, SP: Papirus, 2003.

CEARÁ. SETUR. **Evolução recente do turismo no Ceará** - 2006/16. Disponível em: https://www.setur.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/59/2016/11/evolucao-turismo-2006-2016-artigo.pdf. Acesso em: 18 fev. 2020

CEARÁ. SETUR. **Indicadores turísticos** - 2006/2017. Disponível em: https://www.setur.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/59/2018/10/Indicadores-2006-2017 PDF. Acesso em: 18 fev. 2020

CEARÁ. SETUR. **Maciço de Baturité**. 2018. Disponível em: https://www.setur.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/59/2018/09/PDITS--macico-baturite-tomo-I.pdf. Acesso em: 24 nov. 2019.

COOPER, C. *et al*. **Turismo, princípios e prática**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

FRANCO, Aerovaldo. **De caçador à gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília: Thesaurus,1995.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Thomson, 2003

KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. **Fundamentos do Turismo** [livro eletrônico]. Curitiba: InterSaberes, 2015. 2Mb; PDF

MTUR. **Segmentação do turismo e o mercado**. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

MOSTEIRO dos Jesuítas no CE busca cápsula do tempo de 100 anos e enterra nova para abrir em 2122. **Diário do Nordeste.** Disponível em: https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/ceara/mosteiro-dos-jesuitas-no-ce-busca-apsula-do-tempo-de-100-anos-e-enterra-nova-para-abrir-em-2122-1.3309089. Acesso 17 mar. 2023.

MTUR. **Segmentação do turismo e o mercado.** Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

MULLER, Dalila; HALLAL, Dalila Rosa; RAMOS, Maria da Graça Gomes. **A história dos meios de hospedagem no Brasil nos periódicos científicos brasileiros de turismo**. 2016. Disponível em: https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/672. Acesso em: 18 maio 2019.

PÉREZ, Xerardo P. **Turismo cultural**. uma visão antropológica. Colección PASOS edita, nº. 2. El Sauzal (Tenerife. España): ACA y PASOS, RTPC, 2009.

SEBRAE. **Rota Verde do Café**: As propriedades que ainda produzem cafés sombreados abriram as portas de suas casas centenárias para apresentar os aromas e sabores do Maciço de Baturité. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 07 out. 2019.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Tradução de Élcio de Gusmão Verçosa Filho. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

12

ANÁLISE DAS AÇÕES DE MARKETING TURÍSTICO UTILIZADAS PELO SÍTIO SÃO ROQUE NO MUNICÍPIO DE MULUNGU/CE

Antonia Valônia Ferreira Alves[1]
Marco Antonio Venâncio[2]
Fabiano Rocha[3]

Na última década, o mercado de turismo cearense tem apresentado crescimento destacado. De acordo com a Pesquisa Mensal de Serviços do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019), o estado do Ceará apresentou o maior crescimento de atividades turísticas no Brasil, atingindo a marca de 9,9% no primeiro semestre de 2019, índice quase três vezes maior que a média nacional. Se forem considerados os 12 meses anteriores, o Ceará permanece no topo, uma vez que cresceu 12%, enquanto o índice nacional ficou em 3,5% (CEARÁ, 2019).

Segundo Andrade (2014), o turismo é uma atividade que traz crescimento econômico, social e cultural, entretanto, ainda não está desenvolvido concretamente em várias localidades que possuem potencialidades e atrativos ainda não percebidos pela população e pelo Poder Público. Nesse sentido, Rangel (2018, p. 1) ressalta que "as cidades do Maciço do Baturité reúnem os principais atributos de um destino de inverno: trilhas cachoeiras chocolatarias, restaurantes alemães, italianos e de fondue (*sic*)". Corroborando com esse autor, o jornal O Povo (2015, p. 1) publicou em uma matéria: "[...] essa região possui um clima diversificado, os restaurantes oferecem uma gastronomia regional, nacional e internacional, contato com a natureza, esportes, trilhas e locais que simbolizam a história local".

Esta pesquisa investigou o Sítio São Roque, situado no Município de Mulungu/CE, em todo o seu contexto de funcionalidades e de

1 Tecnólogo em Administração pelo IFCE *campus* Baturité.

2 Mestre em Gestão de Negócios Turísticos, Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

3 Mestre em MP Safety - Segurança da Aviação e Aeronavegabilidade; Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE.

dificuldades e, como cerne deste trabalho, suas possíveis ações de marketing. Mulungu está começando a despontar como polo turístico, pois já possui restaurantes e pousadas aptas a attender o público nacional e estrangeiro, e demais empreendimentos em implantação. Os empreendimentos da região exploram o turismo ecológico e cultural (TURISMO, 2010). O município conta ainda com vários pontos de atração turística nos segmentos religioso, cultural e de recursos naturais. Com beleza natural e sua história econômica ligada à agricultura, em especial ao café sombreado, o município de Mulungu se integrou à rota turística do Maciço de Baturité, por meio da Rota do Café Verde do Maciço de Baturité. Entre os atrativos de destaque está a Rota do Café, que foi criada em 2015 pelo SEBRAE e empreendedores das cidades de Baturité, Mulungu, Guaramiranga e Pacoti.

Segundo Ribeiro, Filho e Rufino (2017, p.435), "a iniciativa busca a incrementação do turismo ecológico, a promoção/incentivo, a preservação ambiental, a valorização histórico-cultural da cafeicultura sombreada (*sic*)", divulgando assim o café verde produzido na região. Entre os atrativos da Rota Verde do Café está a cidade de Mulungu, que se localiza no Maciço de Baturité, na mesorregião norte cearense, estando a uma altitude de 800 metros, com clima tropical subsequente úmido, distante 117km de Fortaleza (MULUNGU, 2020). Segundo o IBGE, a população estimada para o ano de 2020 é de 10.941 pessoas. O marketing turístico é uma das ferramentas que contribuem para atender as necessidades e os desejos dos visitantes, fortalecendo as empresas sobre as estratégias para promover e intensificar o empreendimento. Segundo Kotler (2000, p.18), marketing turístico é definido como "um conjunto de atividades que facilitam a realização de troca entre os diversos agentes que atuam diretamente no mercado de produtos turísticos".

É nesse contexto que surgem os seguintes questionamentos: que ações são utilizadas pelo Sítio São Roque, localizado em Mulungu/CE, e que estão contribuindo para o crescimento do empreendimento? Entre essas ações, a empresa utiliza estratégias voltadas ao seu mix de marketing?

Este trabalho, portanto, se justifica pela importância da cultura do café como atrativo turístico e geração de emprego e renda para a região. Também por fortalecer o turismo histórico e ambiental, contribuir com uma avaliação da importância das ações de marketing para o sucesso deste tipo de empreendimento e que poderão ser utilizadas por outros atrativos turísticos que têm problemas de implementação de ações desse tipo em suas propriedades. Portanto, diante do exposto, este estudo tem como objetivo principal analisar as ações de marketing utilizadas pela gestão do Sítio São Roque, localizado em Mulungu/CE, e que estão dando retorno quanto ao aumento de turistas que visitam o empreendimento. Como objetivos específicos, foram traçados os seguintes: (i) Identificar as ações de marketing utilizadas pela gestão do Sítio São Roque; (ii) Descrever o mix de Marketing; e (iii) Listar os serviços e produtos ofertados pelo Sítio São Roque.

Este estudo trata-se de uma pesquisa exploratória, estudo de caso, descritiva e qualitativa. O referido Capítulo é composto por esta introdução, seguida pelo referencial teórico, no qual será abordada a temática Mix de Marketing, Turismo e Rota do Café Verde do Maciço de Baturité. Também serão apresentadas a metodologia, a análise de dados, as considerações finais e as referências bibliográficas.

1 Conceituando o turismo

Alinhado com a Organização Mundial do Turismo, Vasconcelos (2015, p.1) apresenta a definição de turismo como "O conjunto de atividades desenvolvidas por pessoas durante as viagens em locais situados fora do seu ambiente habitual por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, por motivo de lazer, de negócios e outros".

Esta definição apresenta uma visão tradicional com a citação de elementos técnicos que embasam o sentido amplo do turismo como atividade econômica.

De acordo com a Sociedade de avaliação de empresas e risco - SaeR (2005 *apud* SILVA, 2013, p.7), o turismo é um "fenômeno complexo que afeta a vida de pessoas de todo o mundo". A atividade turística

permite múltiplas abordagens, sob diversos pontos de vista, seja sociólogo, cultural, geográfico, econômico, psicológico ou tecnológico. Nessa definição, portanto, observa-se a visão mais ampla do turismo e como ele pode ter conexões múltiplas em várias áreas da sociedade.

As autoras Ulhôa e Dias (2011 *apud* SILVA, 2013, p.7) defendem ainda que "o turismo serve para que as pessoas possam conhecer lugares e culturas, além de contribuir para a compreensão do próprio turista enquanto sujeito ativo capaz de interagir no mundo". Nessa visão, observa-se que o turismo é visto como fonte de novos conhecimentos que ultrapassam o simples fato de conhecer lugares mas também a oportunidade de aprender novas culturas e interagir como novos mundos a serem descobertos dentro das atividades turísticas. Assim, contextualizando a relação entre marketing, turismo e hospitalidade, relata-se:

> É fundamental para que uma região ou cidade tenha sucesso na captação e manutenção de turistas [...]. Quando os turistas levam uma boa lembrança e saudades de uma região ou cidade turística, as estratégias de marketing e os esforços em fixar na mente desses turistas a imagem de uma localidade, abrangendo um todo, foram conseguidos. Pode-se definir como imagem de uma localidade turística o somatório de boas impressões que os turistas levam dela (VIEIRA, 2003, p. 38-39).

Dessa forma, a hospitalidade surge como uma ferramenta relacionada ao marketing de relacionamento com o cliente, capaz de induzir o turista a retornar ao ponto turístico e também divulgá-lo.

2 Mix Marketing: os 4P

O mix de marketing proporciona aplicação de ações de marketing metodologicamente organizadas e planejadas, proporcionando uma prática assistencial pautada no saber científico, direcionadas a produto, preço, praça (localização) e promoção relacionadas ao negócio.

Seu uso poderá permitir ao visitante ações que contemplem suas necessidades e desejos no período em que se encontra; e também e ao ponto turístico resultados operacionais a partir de um planejamento de marketing bem fundamentado. Observa-se a seguinte definição:

> Marketing é a área do conhecimento que engloba todas as atividades concernentes às relações de trocas orientadas para a criação de valor dos consumidores, visando alcançar determinados objetivos de empresas ou indivíduos através de relacionamentos estáveis considerando sempre o ambiente de atuação e o impacto que essas relações causam no bem-estar da sociedade (LAS CASAS, 2009, p.15).

Nessa explicação, o autor apresenta a geração de valor para o cliente que ultrapassa a simples troca de serviços ou produtos para atender necessidades e desejos. E se pode acrescentar também o entendimento de marketing atual estar vinculado a estratégias de fidelização para gerar relacionamentos estáveis com o público-alvo. Segundo Kotler e Armstrong (2007, p. 30), o Mix Marketing é:

> Conjunto de ferramentas de marketing, táticas e controláveis, que a empresa combina para produzir a resposta que deseja no mercado alvo (*sic*). Consiste em tudo o que a empresa pode fazer para influenciar a demanda de seu produto. As diversas possibilidades podem ser agrupas em quatro grupos de variáveis conhecidas como os 4Ps: produto, preço, praça e promoção.

Aqui o Mix Marketing é visto como ferramenta estratégica para influenciar a demanda do negócio, com o objetivo de maximizar resultados organizacionais. Ainda para Waissman, Campana e Pinto (2011, p. 22), os 4Ps são definidos como:

> Produto é a variável que tem como base o que esta sendo vendido ao consumidor-alvo; Preço variável que refere-

> -se ao valor que o consumidor paga financeiramente por bens e/ou serviços; Praça é variável responsável pela distribuição do produto ou serviço, fazendo que esteja acessível de melhor forma ao seu público-alvo; Promoção variável que tem como base a comunicação, determinando quais serão as formas, técnicas e meios de comunicação mais adequada para promover o conhecimento do produto e serviço.

Observa-se nessa definição com os 4Ps (Produto, Preço, Praça/Localização e Promoção/Publicidade) como variáveis que, dependendo de seu gerenciamento, determinarão resultados mais ou menos significativos na organização. Dessa forma, entende-se que o mix de marketing "é um conjunto de ferramentas, ações de marketing que uma determinada empresa utiliza para atingir seus objetivos de marketing no mercado alvo (*sic*)" (SHIMOYAMA; ZELA, 2002, p. 12). E ainda se pode observar:

> A função de marketing, referente ao Mix de Marketing, engloba as decisões do produto, as quais incluem a identificação de oportunidades de lançamento de produtos e adequação do mesmo às necessidades dos clientes; as decisões de preço, o qual é selecionado visando gerar vantagem competitiva e retorno para a empresa; as decisões de promoção, relativas aos investimentos em estratégias de comunicação e promoção de vendas; e as decisões de praça ou distribuição, que envolvem a escolha de canais de vendas que satisfaça as necessidades dos clientes (GONÇALVES *et. al.*, 2008 *apud* MACHADO *et al.*, 2012, p. 3).

Assim, observa-se que a devida gestão do mix marketing tem o intuito de atender as necessidades e os desejos do público-alvo, criando alternativas para segmentar o produto e/ou serviço, conquistar/fidelizar clientes e consolidar o empreendimento, tornando-se uma ferramenta que possibilita resultados satisfatórios aos objetivos anteriormente definidos pela empresa.

3 Rota do Café Verde do Maciço de Baturité X Sítio São Roque como atrativo turístico

A Rota do Café Verde do Maciço de Baturité é um projeto desenvolvido pelo SEBRAE no escritório de Baturité, que, reconhecendo a importância da cultura cafeeira da região, buscou resgatá-la por meio da atividade turística. Segundo o SEBRAE, a rota iniciou com os seis empreendimentos: Museu da Via Ferroviária e Mosteiro dos Jesuítas, ambos em Baturité; Sítio Águas Finas e Sítio Floresta, em Guaramiranga; Sítio São Luís em Pacoti; e Sítio São Roque em Mulungu.

O significado da palavra "mulungu" e a emancipação histórica do município são destacados a seguir:

> Mulungu é uma corruptela de palavra indígena Murungu que denomina uma árvore da família das eritrinas que produz uma madeira branco-amarelada leve e porosa, abundante na região. [...] experimentou o desenvolvimento com a introdução da cultura do café. Por volta do ano de 1824 mudas de café foram plantadas nos sítios Bagaço e Munguaípe. [...] A Evolução natural do povoado determinou sua elevação a Vila e a emancipação de Baturité em 1890. O município de Mulungu foi extinto e recriado diversas vezes ao longo dos anos, tendo obtido sua emancipação política definitiva em 1957 (MESSEJANA, 2019, p.1).

Conforme mencionado, o município de Mulungu conta com atrativos turísticos também nos segmentos religioso e cultural de recursos naturais. Destaca-se como atrativo religioso de Mulungu/CE:

> O turismo de romaria através do 3º maior monumento religioso do país. A Igreja Matriz é uma beleza inconfundível, e a Igreja da Localidade de Catolé construída por Portugueses também muito admirada. A Estátua de São Sebastião (Padroeiro) com aproximadamente 13 metros de altura chegou a Mulungu em 1864. [...] A Festa do Padroeiro São Sebastião e Nossa Senhora das Dores (TURISMO, 2010, p.1).

Em relação aos recursos naturais, Mulungu se destaca por apresentar um conjunto de atrativos aos seus visitantes, com potencial para o turismo de aventura. Entre os pontos naturais deste município estão:

> Cachoeira com piscina natural em Lameirão. [...] Mulungu tem como atrativos naturais a serra em si, com seu clima agradável, suas paisagens, quedas d'água, piscinas e duchas naturais. [...] Entre as maiores atrações, temos: as Cachoeiras do Coicó e da Santa Maria e a Barragem do Chicó (TURISMO, 2010, p.1).

Quanto aos aspectos culturais, os visitantes têm a oportunidade de conhecer pontos históricos, que retratam a trajetória cultural e social e que estão assim descritos:

> Engenhos para beneficiamento de cana-de-açúcar (rapadura/mel/etc.), alambique de cana-de-açúcar, casas de farinha, fábricas de pilação de café e requisitos de uma senzala na localidade de Piaba. [...] Os engenhos de cana-de-açúcar são parada obrigatória para quem visita Mulungu. [...] O artesanato é rico em crochê, taboca, vime, palha, bambu, tricô e renda. Tem ainda casas com estilo colonial. Festival de quadrilha (TURISMO, 2010, p.1).

Assim, pode-se observar que o Município de Mulungu/CE possui grande potencial turístico a ser explorado, em diversas temáticas que ainda podem ser conhecidas e se tornarem produtos turísticos que, em seu conjunto, tornem de forma consistente este município cearense um destino turístico competitivo diante das atrações que estão próximas a ele. Ainda conforme Gaspareto (2015, p. 1):

> Tem sido um determinante para o aumento da taxa de visitantes aos municípios de Baturité, Guaramiranga, Pacoti e Mulungu. São oito locais de visitação Museu Ferroviário de Baturité, Mosteiro dos Jesuítas, Sítio São Roque, Sítio Águas Finas, Fazenda Floresta, Sítio São Luís, Santa Demolição, Vale da biodiversidade, Nosso Sítio, que compõe

a rota nesses quatros municípios na região do Maciço de Baturité-Ce. É uma nova opção para conquistar a valorização histórico-cultural de uma das regiões mais visitadas no Ceará que já teve o café como principal atividade de produção no final do século XIX e começo do século XX.

Abaixo, segue a Figura 1 apresentando a cidade de Mulungu/CE, localizada na região cearense identificada como o Maciço de Baturité:

Figura 1– Cidade de Mulungu/CE

Fonte: Globoplay (2017). Acesso em: 20 out. 2020

Na Rota Verde do Café do Maciço de Baturité, o município de Mulungu está representado pelo Sítio São Roque. Nesse ponto turístico, os visitantes são atraídos pelo cenário histórico (casarão, capela, faxina, galpão e um pequeno museu) e pela tradicional produção manual do café, que data de 1913. Tem como atual administradora Mônica Farias, a qual relatou que, apesar do aumento do número de visitantes, há necessidade de intensificar as ações de marketing para divulgar, atrair, fidelizar e consolidar o equipamento como referencial turístico na região, tendo em vista que os quantitativos de turistas oscilam durante o ano.

Essa rota teve início em novembro de 2015. Posteriormente, foram agregados outros atrativos, tais como, Santa Demolição, Vale da Biodiversidade e Nosso Sítio. O objeto deste estudo é o Sítio São Roque, localizado em Mulungu-CE, sendo um dos pioneiros no Maciço de Baturité no cultivo do café agroflorestal, com mais de 100 anos de tradição cultivando um produto ecológico.

O Sítio São Roque, apresentado na Figura 2, com área total de 96 hectares, foi adquirido em 1913, em um leilão, pelo Sr. Alfredo Farias e a Sra. Amélia Queiroz Farias. No mesmo ano em que adquiriu a propriedade, o Sr. Alfredo Farias iniciou o plantio de café *arábica*, ocorrendo a primeira colheita em 1918.

Figura 2 – Sitio São Roque, Mulungu/CE

Fonte: SEBRAE (2017). Acesso em: 21 out. 2020

Em 1943, por problemas de saúde, o Sr. Alfredo Farias transferiu a administração do sítio para o seu filho caçula, o Sr. Gerardo Queiroz Farias, que permaneceu até abril de 2018, quando faleceu. O Sr. Gerardo Farias foi um dos responsáveis por fundar a Associação dos Produtores de Café Ecológico do Maciço de Baturité (APEMB), sendo seu primeiro presidente. Seu produto foi certificado e exportado para a Suécia em 1996 e 1997, através da CEPEMA, entidade cujo objetivo "é incentivar e prestar assistência aos produtores em sistema agroflorestal" (RIBEIRO, 2017, p. 65). Ainda se fala:

> De acordo com os relatos históricos, antes boa parte das terras do sítio eram consideradas pouco produtivas, mas o sistema agroflorestal e o consórcio de plantas arbustivas tiveram um papel relevante para fortalecer o solo. [...] A colheita é realizada de forma manual e seletiva [...]. Por constatação *in loco*, verifica-se que é comum haver no mesmo galho do cafeeiro frutos com vários estágios de maturação. Desta feita, para garantir a qualidade nutriti-

> va e sensorial do produto, apenas os grãos maduros são colhidos, através da colheita a dedo, que demanda mais tempo e, consequentemente, maior investimento (RIBEIRO, 2017, p. 66).

O café São Roque é plantado sob a copa de árvores. O proprietário e seus descendentes optaram por trabalhar a agricultura de forma sustentável, respeitando o meio ambiente. Percebe-se também que o sítio é um refúgio para vários animais silvestres (RIBEIRO, 2017). Então, nesse cenário histórico, pode-se observar a harmonia entre a natureza e os fatos históricos da região presentes no Sítio São Roque, conforme dito a seguir:

> O local está também abrangido pela 'Rota do Café Verde'. Mas, segundo familiares do proprietário do Sítio, o turismo temático acontecia bem antes, quando costumeiramente era visitado por amantes da bebida que pretendiam conhecer de perto um produto livre de agroquímicos. De acordo o relato do anfitrião do sítio: natureza e história devem ser preservadas (RIBEIRO, 2017, p. 67).

Os visitantes podem ainda conhecer o casarão onde o cenário arquitetônico do século passado é mantido em perfeito estado e capela onde se reúnem para realizar festejos religiosos (SEBRAE, 2017). O sítio possui, ainda, uma loja onde são oferecidos o café (torrado em grão e torrado) e outros produtos de fabricação caseira. Ainda, pode-se registrar:

> A história da família Farias iniciou-se com o cultivo do café. No sítio foram reservados espaços temáticos para que os visitantes possam conhecer as duas vertentes históricas que se entrelaçam e se complementam. A trilha que leva aos cafezais mais próximos culmina num museu familiar, um espaço onde ficam expostos peças antigas e outros utensílios para o manejo e beneficiamento do café, como uma máquina de pilar o grão, que data de 1952 (é considerada uma peça rara), além de fotos e um acervo de documentos (RIBEIRO, 2017, p. 67).

Os proprietários realizam anualmente, desde 2016, a Festa da Colheita do Café, durante a qual são realizadas palestras e debates sobre o café local, trilha, prática da colheita, para conhecer as etapas de beneficiamento e o turismo de experiência, onde os turista colhem café.

> A iniciativa buscou fortalecer o turismo histórico e ambiental, através de uma programação que ressalta os benefícios de uma cultura sustentável, abordando desde o cultivo às características nutricionais agregadas ao café ecológico" (RIBEIRO, 2017, p. 68).

Desde maio de 2018, a administração do sítio é realizada pela sexta filha do Sr. Gerardo Farias, Sra. Mônica Farias, com o apoio dos demais familiares. Além de administrar o empreendimento turístico, juntamente com seu esposo, filhos e nora, criou a minitorrefadora e cafeteria Atelier 1913, localizadas em Fortaleza. Lá são vendidos os cafés que homenageiam os fundadores, Alfredo, Amélia e Gerardo, bem como outros produtos fabricados e comercializados na lojinha do sítio. Portanto, os atrativos do Sítio São Roque atualmente ultrapassaram as fronteiras de Mulungu.

4 Desenvolvimento do trabalho

Trata-se de um estudo com abordagem qualitativa, que de acordo com Proetti (2018, p. 2) define que a pesquisa qualitativa deve ser assim entendida em sua aplicação: "tem o intuito de, exercer o direcionamento para o desenvolvimento de estudos em busca de respostas que possibilitem entender, descrever e interpretar fatos. Permitindo ao pesquisador manter contato direto com o objeto de estudo".

Caracterizando-se também por ser uma pesquisa exploratória e descritiva. De acordo com Vieira (2002, p.65) a pesquisa exploratória quando aplicada em estudos "visa a proporcionar ao pesquisador uma maior familiaridade com o problema em estudo. Este esforço tem como meta tornar um problema complexo mais explícito ou mesmo construir hipóteses mais adequadas". Segundo o mesmo au-

tor, entende-se que "pesquisa descritiva expõe as características de determinada população ou de determinado fenômeno, mas não tem o compromisso de explicar os fenômenos que descreve, embora sirva de base para tal explicação" (Vieira, 2002, p.65).

A estratégia da pesquisa é o estudo de caso. Segundo Ventura (2007, p.384), este tipo de estudo "visa à investigação de um caso específico, bem delimitado, contextualizado em tempo e lugar para que se possa realizar uma busca circunstanciada de informações".

Esta investigação foi desenvolvida em um dos atrativos da Rota Verde do Café no Sítio São Roque, Mulungu-CE. Este empreendimento está se destacando pelo seu cenário histórico e cultural na produção de café, com potencial de atrair/conquistar uma maior demanda de turistas para a região. Para o alcance dos objetivos, o estudo foi desenvolvido em duas etapas: (i) visitas ao Sitio São Roque, para registros sobre a organização a partir de observações in loco e (ii) uma entrevista com sua gestora atual, para detalhamento de informações sobre as estratégias de marketing adotadas. O instrumento de coleta de dados foi uma entrevista estruturada composta por 14 (quatorze) perguntas abertas aplicada por e-mail com a Sra. Mônica Farias. Elaboração da entrevista foi baseada no Mix Marketing (Produto, Preço, Praça e Promoção). A coleta de dados se deu por fonte primária e ocorreu no período de outubro de 2019 enviada por e-mail no dia 18 de outubro, para a administradora do Sitio São Roque, que enviou o questionário respondido no dia 27 do mês e ano referido.

5 Sítio São Roque – tradição, trabalho e resiliência

A administradora do sítio foi indagada se era utilizada alguma estratégia de marketing na empresa, que incluísse o produto, preço, praça e promoção. A entrevistada informou que, desde o início do projeto, procurou-se trabalhar com o Mix Marketing (Produto, Preço, Praça e Promoção). A entrevistada esclareceu que trabalham a qualidade dos produtos e das embalagens definindo os preços de maneira que sejam acessíveis ao público-alvo. A Sra. Mônica explicou que a

distribuição dos produtos é realizada de forma que atenda às necessidades dos clientes, enquanto que a realização da promoção busca comunicar o empreendimento de várias formas.

Foi pedido que a entrevistada listasse as cinco principais dificuldades da empresa assim apresentou: (i) a estrada de acesso ao sítio é ruim e estreita; (ii) dependendo da estação do ano (inverno) dificulta-se ainda mais o acesso; (iii) perfil de clients (acham que podem entrar na propriedade para tirar fotos e visitar sem pagar); (iv) dificuldade de mão de obra qualificada para algumas atividades; e (v) não funcionamento de aparelho celular e o telefone fixo apresenta muitos problemas.

A gestora do Sítio São Roque também expôs sobre os produtos e/ou serviços oferecidos ao público. Ela citou:

> O Café produzido é beneficiado e torrado no próprio Sítio São Roque, o sitio também produz doce de banana e de leite, que já eram fabricados pelos fundadores. Complementando a linha de produtos, tem ainda torta de banana (receita de família), biscoitos, queijo, nata, artesanato, blusas (criadas por minha sobrinha, que é estilista), brinquedos reciclados, balas de café, bananas passas, chocopassas e pão caseiro. Ofertamos a visita histórica guiada e kit de degustação de nosso café colonial. (Fonte: entrevista).

A administradora também informou onde são produzidos os produtos para que sejam comercializados no Sítio São Roque. Ela esclareceu:

> os produtos vendidos são na sua maioria produzidos no Sítio, como forma de escoar a produção de produtos agrícolas. O sitio também vende produtos fabricados pelas funcionárias que pertencem à comunidade. Outros produtos são adquiridos por produtores diversos de Mulungu (queijo, nata, choco-passas, banana-passas) e artesanato de produção local. Complementando, têm-se

os produtos criados pela própria família que remetem ao Sítio, como as blusas com temas: flores, folhagens, café e o casarão do Sítio São Roque.

A pesquisadora perguntou sobre como está sendo o *feedback* dos produtos/serviços ofertados em relação a volume de vendas, satisfação e nível de reclamação. A gestora do Sítio respondeu que "o *feedback* está sendo positivo. As vendas têm aumentado, o nível de satisfação é bem alto e não temos reclamações"

Durante a entrevista, perguntou-se se foi realizada alguma pesquisa de mercado sobre o preço dos produtos/serviços oferecidos pelos concorrentes. A Sra. Mônica Farias informou que é "professora de Marketing, e este fato facilitou a definição dos preços. Fiz um estudo de mercado entre outras regiões que possuíam Rota de Café, como Minas Gerais. Viajei para lá e fiz um *benckmarking*. Então, fiz um comparativo com a realidade e o perfil dos nossos clientes". Foi indagado à entrevistada sobre a relação entre o preço do seu produto/serviço e da concorrência, que esclareceu: "em termos de entrada, somos mais em conta. A minha estratégia (a ser analisada e cuidadosamente implementada sobre novo posicionamento do produto no mercado) é ampliar o valor dos produtos vendidos".

Também foi perguntado se a empresa tem ou pretende criar ações de preços específicas para clientes fiéis, empresas de turismo, enfim, outros públicos-alvo. A gestora do Sítio São Roque explicou que "para grupos grandes e empresas de turismo temos preços diferenciados". A pesquisadora perguntou sobre os canais de distribuição onde os clientes do sítio podem adquirir seus produtos. A entrevistada respondeu que os clientes podem adquirir os produtos "na lojinha do Sítio, nas feiras e cafeterias. A pedido de clientes que visitam o sítio e queriam continuar adquirindo nossos produtos em Fortaleza, abrimos recentemente uma cafeteria e lojinha. Também vendemos alguns produtos por *e-commerce*".

Em complemento à indagação anterior, perguntou-se sobre os locais onde o público tem hábito de procurar pelos produtos do Sítio

São Roque. A gestora do Sítio informou que o público procura os produtos do sítio nas cafeterias da cidade de Fortaleza. A entrevistadora solicitou uma descrição de como é realizada a divulgação da empresa e quais os canais mais utilizados. A resposta foi a seguinte: "Nós trabalhamos com as mídias sociais (Facebook e Instagram), parceiros na região, cafeterias". Ainda, seguindo a entrevistada: "Realizamos eventos, tais como a Festa da Colheita (realizada anualmente), folders, sacolas personalizadas e embalagens premiadas, além de participação em feiras nacionais e internacionais".

Sobre os tipos de promoções que a empresa oferece e quais são as mais atrativas, ou seja, mais aceitas pelo público, ela explicou que oferecem "promoções para grandes grupos e eventos direcionados para grupos específicos, também temos parcerias com hotéis locais". Indagada sobre a sazonalidade do fluxo de turistas durante o ano, e como a empresa atravessa esta situação (se oferecem alguma promoção, por exemplo), a gestora do Sítio explicou que sofrem com a sazonalidade na época do inverno, e disse: "quando os turistas preferem ir para as cachoeiras". Nesta época oferecem entradas com preços diferenciados.

Finalmente, questionou-se se a gestora realiza algum controle/acompanhamento do custo/benefício relacionado ao valor investido em marketing e sua relação com o volume mensal de vendas. A empresária esclareceu que realiza controles financeiros e de Marketing, via sistema financeiro denominado Conta Azul.

Considerações Finais

Este estudo forneceu uma visão geral do funcionamento de uma empresa familiar e também possibilitou investigar as ações de marketing por ela desenvolvidas. Como a sócia/administradora é professora de Marketing, fez pesquisas mercadológicas em empreendimentos semelhantes o que lhe possibilitou escolher o seu nicho de mercado e definir estratégias mercadológicas. O uso de estratégias relacionadas ao mix marketing vem contribuindo para o aumento do número de visitantes, faturamento e crescimento da empresa.

Também foi possível verificar as dificuldades que o Sítio São Roque enfrenta, como difícil acesso e redução de clientes, principalmente em períodos chuvosos, entre outras. As estratégias de marketing são utilizadas objetivando manter o faturamento e o lucro da empresa dentro de um patamar aceitável nesses períodos de baixa movimentação turística nas dependências do sítio. Convém salientar a importância do empreendimento para a economia da região: indiretamente, gera muitos empregos, haja vista que, conforme a administradora, além dos itens desenvolvidos e criados pela própria família, outros produtos que o São Roque comercializa são adquiridos dos produtores e artesãos de Mulungu (queijo, nata, chocopassas, bananas-passas).

Em decorrência dos dados levantados no que se refere à sazonalidade, sugere-se aos gestores do Sítio São Roque fazer parcerias com os proprietários das cachoeiras da região, para promover/divulgar a Rota do Café nesse período, com o intuito de atrair mais visitantes nessa época de baixa procura pelo empreendimento. Também, recomenda-se desenvolver parceria com a Secretaria de Infraestrutura do Município para realizar periodicamente a manutenção da via de acesso ao ponto turístico. Observou-se que o Sítio São Roque, mais que uma empresa, é um patrimônio histórico do município de Mulungu e sua boa administração e preservação histórica só tem a gerar valor ao Maciço de Baturité.

Referências

ANDRADE, J. **O uso do marketing no turismo**. 2014. Disponível em: https://administradores.com.br/artigos/o-uso-do-marketing-no-turismo. Acesso em: 24 out. 2020.

CEARÁ. Governo do Estado. **Ceará é o estado que mais cresce em volume de atividades turísticas do Brasil no primeiro semestre**. 2019. Disponível em: https://www.ceara.gov.br/2019/08/09/ceara-e-o-estado-que-mais-cresce-em-volume-de-atividades-turisticas-do-brasil-no-primeiro-semestre/. Acesso em: 24 out. 2020.

DA SERRA ao mar. **O Povo online**, 2015. Disponível em: https://especiais.opovo.com.br/daserraaomar/macicodebaturite/ . Acesso em: 24 out. 2020.

GASPARETO, E. **Rota do café verde**: histórias e aromas no Maciço de Baturité. Rodando pelo Ceará, 2015. Disponível em: http://www.rodandopeloceara.com.br/2015/11/rota-do-cafe-verde-historias-e-aromas.html. Acesso em: 24 out. 2020.

GLOBOPLAY. #Partiu mostra as belezas e a história de Mulungu. 2017.Disponível em: https://globoplay.globo.com/v/5786459/. Acesso em: 20 out. 2020.

KOTLER, P. **Administração de marketing**: a edição do novo milênio. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

LAS CASAS, A. L. **Marketing**: conceitos, exercícios e casos. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MACHADO, C. M. N. *et al*. **Os 4 P's do marketing**: uma Análise em uma empresa familiar do ramo de serviços do Norte do Rio Grande do Sul. *In*: SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA, 2012.

MESSEJANA, Portal. **Mulungu e a rota dos Ipês Amarelos no Maciço de Baturité**, 2019. Disponível em: http://www.portalmessejana.com.br/noticias/exibir.php?id_noticia=12591. Acesso em: 24 out. 2020.

MULUNGU. Prefeitura Municipal de Mulungu. **Dados do município**. 2020. Disponível em: https://www.mulungu.ce.gov.br/omunicipio.php. Acesso em: 24 out. 2020.

PROETTI, S. **As pesquisas qualitativa e quantitativa como métodos de investigação científica**: um estudo comparativo e objetivo. 2018. Disponível em: http://www.periodicos.unifai.edu.br/index.php/lumen/article/download/60/88. Acesso em: 24 out. 2020.

RANGEL, A. Com trilha, cachoeira e fondue, serra de Baturité se acha Suíça cearense. **Folha de S. Paulo**, 2018. Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2018/08/com-trilha-cachoeira-e-fondue-serra-do-baturite-se-acha-suica-cearense.shtml. Acesso em: 24 out. 2020.

RIBEIRO, S. R. P. **A produção do café agroflorestal no Maciço de Baturité**: uma abordagem histórico-social. Dissertação (Mestrado em m Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis) – UNILAB, Redenção, 2017.

RIBEIRO, S. R. P.; FILHO, F. D. R.; RUFINO, M. S. M. O café orgânico e agroflorestal na serra de Baturité-Ceará. Uma análise das dimensões sustentáveis, econômicas e socioambientais. **R. geste. Sust. Ambient**., Florianópolis, v. 6, n. 3, p. 424-442, out. /dez. 2017.

SEBRAE. Rota Verde do Café. 2017. Disponível em:https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,-75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 21 out. 2020.

SHIMOYAMA, C.; ZELA, D. R. **Administração de marketing**. Coleção gestão empresarial. 2002. Disponivel em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2736981/mod_resource/content/1/marketing1.pdf. Acesso em: 24 out. 2020.

SILVA, S. R. **Plano de marketing para um produto ou serviço turístico**: Hotel Figueiredo's. Portugal, 2013. Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e Instituto Politécnico de Leiria. Disponível em: https://core.ac.uk/download/pdf/61797396.pdf. Acesso em: 24 out. 2020.

TURISMO, Mulungu. **Sobre Mulungu**. 2010. Disponível em: http://turismo-mulungu.blogspot.com/p/mulungu-esta-localizado-na-micro-regiao.html. Acesso em: 24 out. 2020

VASCONCELOS, J. Turismo: significados e conceitos. **Portal da Educação**. 2015. Disponivel em: https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/turismo-e-hotelaria/turismo-significados-e-conceitos/64146. Acesso em: 24 out. 2020.

VENTURA, M. M. O estudo de caso como modalidade de pesquisa. **Rev. SOCERJ**, v.20, n.5, p.383-386, set./out. 2007.

VIEIRA, E.V. **Marketing hoteleiro**: uma ferramenta indispensável. Caxias do Sul: Educs, 2003. Disponível em: file:///C:/Users/Windows/Downloads/347-Texto%20do%20artigo-1796-2-10-20180523.pdf. Acesso em: 24 out. 2020.

VIEIRA, V. A. As tipologias, variações e características da pesquisa de marketing. **Rev. FAE**, Curitiba, v.5, n.1, p.61-70, jan. /abr. 2002.

WAISSMAN, V.; CAMPANA, C.; PINTO, N. A. **Estratégia de comunicação em marketing**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2011.

Sobre os organizadores

Josefranci Moraes de Farias Fonteles
Doutora em Biotecnologia Industrial (2018), Mestre em Tecnologia de Alimentos (2008), Engenheira de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará (2006). Coordenadora de Pesquisa do IFCE Campus Baturité. Coordenadora do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos do IFCE Campus Baturité. Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Instituto Federal do Ceará, IFCE Campus Baturité, Campus Iguatu (2010 - 2019). Experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Biotecnologia dos alimentos, Fisiologia Pós-Colheita de frutos e hortaliças, e Controle de Qualidade de Alimentos.

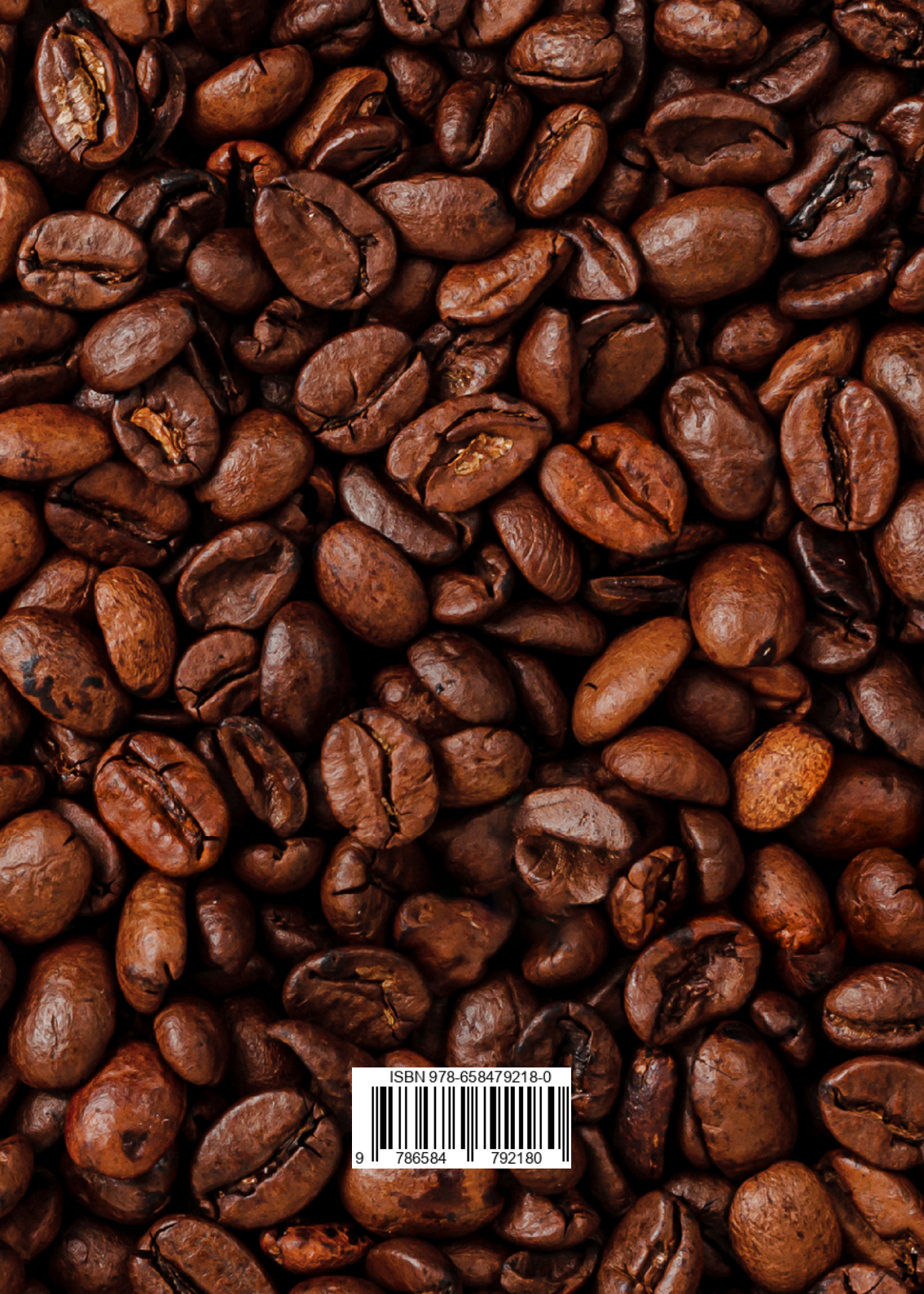
Maria do Socorro de Assis Braun
Graduada em Administração de Empresas pela Universidade de Fortaleza. Doutora e Mestre em Educação pela Universidade federal do ceará (UFC). Professora efetiva do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFCE). Pesquisadora. Participante dos grupos de Pesquisa Guest e Grupo de pesquisa em estudos organizacionais, empreendedorismo, inovação e ensino (GEO). Professora colaboradora do Programa de Pós Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (ProfNIT). Também atuou como tutora de Educação à Distância (EaD) da Universidade Federal do Ceará (UFC) e do IFCE. É consultora organizacional com ênfase em Planejamento Estratégico, Administração Geral, Gestão socioambiental e Desenvolvimento Humano, atuando principalmente nos seguintes temas: planejamento estratégico; gestão empresarial; gestão socioambiental;

empreendedorismo; marketing; e liderança e gestão de pessoas. Experiência na área de Educação como docente de Instituições de Ensino Superior (IES) e treinamentos para empresas. Membro de Núcleos Docente Estruturante (NDE) do IFCE. Membro de colegiados do IFCE. Membro da Comissão de elaboração do Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, do IFCE - Campus Baturité. Coordenadora de Pesquisa e Extensão do IFCE - Campus Baturité. Coordenou, até 2018, o Curso Técnico em Administração, IFCE - Campus Baturité. Membro do Grupo de Trabalho (GT) elaboração Mestrado Profissional em Administração, em rede com outros Institutos Federais – IFs.

Lourival Soares de Aquino Filho

Possui graduação em Letras Português/Inglês pela Universidade Estadual do Ceará. Diretor-geral e docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, no Campus Baturité. Tem experiência na área de Letras, com ênfase em Línguas Estrangeiras Modernas e Estudos de Tradução. Durante dois anos, foi tradutor para o inglês da versão *on-line* do Jornal O Povo, através de um convênio com o Instituto Brasil Estados Unidos no Ceará (IBEUCE). Lecionou nas seguintes instituições: IBEUCE; Secretaria de Educação do Municipio de Fortaleza; Secretaria de Educação do Estado do Ceará e Berlitz Language School em Fortaleza.

Este livro foi composto em fonte IBM Plex Serif, impresso no formato
15 x 21 cm em Off set 75g/m², com 282 páginas e em e-book formato pdf.
Novembro de 2023.


ISBN 978-658479218-0