


[Login](#) [Cadastro](#) [Anuncie](#) [Fale Conosco](#)

[Home](#)
[Carnaval](#)
[Arte e Fama](#)
[Rio+](#)
[Brasil](#)
[Esportes](#)
[Mais](#)
[Vídeos](#)
[Blogs](#)
[Home](#) > [Editorias](#) > [Mundo](#)

0
Curtir

Compartilhar

01/01/2016 16h05

Artigo: Etiópia e o mundo do café

*Henrique Gobbi**

Na Etiópia, o cultivo do café é o orgulho nacional. Originário das montanhas de Kaffa, na região sul do país africano, o café move a economia local e grande parte da população depende do comércio do produto como meio de subsistência.

Colheita de café de forma manual. Foto: Henrique Gobbi

Tomar café na Etiópia não é algo simples e rápido como estamos acostumados no Brasil. Em Kaffa, as pessoas participam diariamente de um ritual que leva mais de uma hora para preparar a bebida. Nos vilarejos, mulheres tradicionalmente vestidas lavam e torram os grãos ainda verdes em uma chapa sobre o fogão à lenha. Depois, elas moem o produto dentro de um pilão que passa a ser adicionado à água que ferve dentro da jebena, o tradicional bule feito de argila. Após o processo de preparação, o cafezinho é oferecido em xícaras de porcelana acompanhadas com um incenso que queima sobre pedaços de brasa.

Registros históricos indicam que os habitantes daquela região consomem a bebida desde o século 10 a.C., muito tempo antes de introduzirem a planta nas colônias da América Latina. Desde então, o hábito de tomar café tornou-se algo cultural em muitos países, nada menos que 1 bilhão de pessoas consomem a bebida anualmente.

O café da região de Kaffa tem qualidade diferenciada. Os agricultores plantam as árvores em um solo rico em nutrientes e colhem todos os frutos manualmente. O processo de secagem e produção é totalmente artesanal. Apesar da alta qualidade do produto, muitos camponeses da região vivem abaixo da linha da pobreza. O baixo preço oferecido por compradores no exterior, falta de acesso ao crédito e outros recursos são os principais problemas enfrentados pelos trabalhadores do campo.

"Vendemos por 7 birr o quilo do café seco. É muito pouco. Anos antes, ganhávamos 25 birr pelo quilo do produto", disse um camponês que andava descalço sob o pé de um arbusto selvagem. Sete e 25 birr etiope equivalem a R\$ 1,30 e R\$ 4,50, respectivamente.

Apesar de todas as dificuldades, o comércio do café continua a ser altamente rentável fora do país. A Starbucks e a cadeia Inglesa Costa Coffee, maiores redes mundiais no setor de cafeteria, registraram lucros bilionários nos últimos anos. Um simples Café latte (café com leite vaporizado) chega a custar US\$ 3,45, o que é equivalente a R\$ 13,40 na Starbucks nos Estados Unidos. Em muitos supermercados no exterior, o café da Etiópia chega a ser vendido como um produto gourmet devido ao sabor e aroma intenso.

"Colhemos e secamos os melhores frutos nos jardins de nossas casas. Não consumimos, tudo é empacotado e enviado para o exterior", disse com orgulho um agricultor que vive em um isolado vilarejo nas montanhas do país.

Para muitos, o café tem apenas um valor comercial ou é uma simples bebida que faz parte do dia a dia, mas para os agricultores da Etiópia o cultivo do fruto carrega em si os costumes e a identidade do seu próprio povo. Até os dias de hoje, os habitantes da região de Kaffa vivem de maneira tradicional e continuam a produzir com as próprias mãos o grão que transformou o mundo.

Veja mais fotos:

Plantação de café na Etiópia. Foto: Henrique Gobbi

