

CRÔNICA

Beto Seabra • betoseabra2010@gmail.com

Café do Cerrado

Antigamente... Ah, essa palavra que algumas pessoas tanto gostam de usar. Antigamente, tudo era melhor que o presente. Mas a gente sabe que não era bem assim. Então, deixemos isso de lado e usemos a expressão “tempos atrás”, bem menos impregnada de saudosismo.

Pois tempos atrás, o melhor café brasileiro vinha somente das montanhas de Minas ou do Espírito Santos — serras da Mantiqueira ou do Caparaó — ou ainda da Alta Mogiana, em São Paulo. De uns vinte anos para cá, as coisas começaram a mudar, e pra melhor.

Cresci em uma família na qual o café sempre foi personagem central, seja como produto de consumo ou parte de um negócio. Neto de um pequeno cafeicultor que migrou para a cidade após perder sua lavoura, de um lado; e, de outro, neto de um jornalista cuja vida vivida em redações tinha no café e no cigarro a dupla inseparável, no trabalho ou em casa.

Impossível, portanto, eu não crescer um autêntico cafezeiro.

Mas, nos últimos anos, comecei a me interessar pelo café bebida, ou seja, pela qualidade dessa

infusão que veio das arábias e virou uma espécie de marca registrada do Brasil, junto com o futebol e o samba.

Convidado pelo jornalista Márcio Araújo para conhecer um café que ele abriu na cidade mineira de Patrocínio, fomos um grupo de amigos e amigas em animada excursão. Além de nos deliciarmos com os quitutes e as quitandas do Café Conosco, administrado pela chef Marilda Araújo, visitamos uma fazenda de cafés especiais guiados por uma barista, provamos queijos maravilhosos em uma chácara de agricultura familiar reconhecida pela produção artesanal e encerramos o passeio a Patrocínio fazendo o jejum em uma

cooperativa de exportadores de café. Foi uma viagem inesquecível.

Recentemente, para minha surpresa, meu filho decidiu também plantar café, completando a quarta geração de cafeicultores da minha família mineira. E o café dele é cultivado em consórcio com a agrofloresta, na região do Lago Oeste, aqui mesmo no Distrito Federal.

É uma produção pequena, apenas para consumo familiar, mas me impressionou a qualidade da bebida. Difícil é voltar a beber as marcas comerciais depois de provar um

café puro, orgânico e de alta qualidade. A experiência o levou a querer ampliar a produção. Tomara que dê certo.

Também vem do Lago Oeste o Café Minelis, este produzido em larga escala e que já virou produto de exportação. Já provei e, mesmo não sendo um especialista, posso garantir que é de excelente qualidade.

Um detalhe importante é que todos os cafés citados aqui nesta crônica foram produzidos no Cerrado. Foi-se o tempo em que o melhor do “ouro negro” do Brasil vinha só das regiões tradicionais. O

café produzido em altitude nas regiões cerratenses vem surpreendendo os maiores especialistas do Brasil e do mundo. Não é por acaso que umas poucas sacas de uma safra colhida em Patrocínio em 2017, justamente da fazenda visitada pela nossa comitiva, receberam a maior cotação já alcançada em bolsas de café do mundo.

Voltei desse passeio ao Cerrado mineiro mais animado com a nossa pequena produção familiar feita no Lago Oeste. Meu avô cafeicultor e meu avô jornalista-bebedor-de-café, se vivos estivessem, ficariam orgulhosos do bisneto que está colhendo ouro negro do chão, e ainda por cima ajudando a reflorestar Brasília.

