

Loja inglesa Harrods vende café brasileiro produzido por grupo português

Marco Antinossi, enviado especial

Brejões, Bahia, ?? Set (Lusa) - Uma das marcas de café bourbon vendida em Londres pela sofisticada loja de departamento Harrolds é produzida de forma pioneira por uma das fazendas do grupo português Espírito Santo, no interior da Bahia.

Para chegar às prateleiras da Harrods, o café passa por um rigoroso controle de qualidade, que começa na fase de seleção de sementes, plantio, colheita, secagem e armazenamento.

Tudo é feito na fazenda Lagoa do Morro, com 1.600 hectares, da empresa Agribahia S/A, no município de Brejões, a 270 quilômetros a Sudoeste da capital Salvador, uma das quatro propriedades rurais controladas pelo grupo português no Brasil, e atualmente uma das maiores produtoras de café da Bahia.

Todos os anos cerca de seis toneladas do café de excelência produzido pela Agribahia são exportados "in natura" para a loja inglesa, onde é torrado, empacotado e vendido aos consumidores mais exigentes.

"É o topo do topo do topo. Creme de la creme", explica o responsável por esse rigoroso processo de qualidade, o diretor e especialista em degustação de café, Sílvio Leite, do Grupo Espírito Santo.

Conquistar uma fatia desse disputado mercado mundial de cafés especiais exigiu do grupo português uma mudança de estratégia, em meados da década de 90, voltada para a produção de excelência.

"Há 10 anos, iniciamos uma estratégia de atender a um nicho especial de mercado, o de cafés especiais, como forma de apresentar nosso produto no mercado internacional", recorda Leite.

"O resultado é que nosso café tem uma qualidade excepcional na xícara, e o consumidor tem garantia de procedência do produto", completa.

O primeiro passo foi um concurso de degustação, em 1994, com dezenas de especialistas ingleses, onde o café baiano do grupo português Espírito Santo foi apontado como um dos melhores do mundo.

A vitória nesse concurso abriu as portas para o café da Agribahia que, desde então, exporta cerca de 60% de sua produção anual de 40 mil sacas para os Estados Unidos, Ásia, Japão, Itália, Suíça e, sobretudo, para os países da Escandinávia.

Para produzir cafés nobres da espécie arábica, considerada as mais aromáticas, numa região semi-árida, a Agribahia desenvolveu técnicas especiais de cultivo, como a abertura de sulcos de 80 centímetros nos cafezais para garantir a absorção da água de chuva abaixo da superfície.

Outro cuidado tomado é a limpeza periódica dos cafezais, por meio da passagem constante de máquinas, evitando assim o crescimento exagerado de matos e capins, que competem com os pés de cafés no processo de absorção de água.

A produção de café é praticamente sustentável, uma vez que a própria casca do produto é utilizada para alimentar os fornos das secadoras, substituindo madeiras tradicionais como o eucalipto.

Durante a colheita, que vai de março a setembro, o número de funcionários da Agribahia salta de 150 para cerca 1.200, época em que a fazenda se transforma na maior empregadora e geradora de renda da região do agreste baiano.

Nas partes da fazenda que não são tomadas pelos cafezais, a Agribahia cria animais de elite, principalmente das raças Crioulo, Andaluz Lusitano, Nelore e Braford, raças mais adaptadas ao clima tropical. Por meio de processos de inseminação artificial e de seleção genética, atualmente o rebanho chega a 1.500 cabeças, grande parte comercializada em leilões de elite em todo o país.

Lusa/Fim.
