

Veículo: A NOTÍCIA DO VALE		Editoria: Notícias	Página:	Data: 14/04/2013
Tipo: INTERNET		Assunto: O papa é argentino, mas o café que ele bebe é baiano		
Unidade citada jornal: Consórcio Pesquisa Café				
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []				
http://www.anoticiadovale.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5666:o-papa-e-argentino-mas-o-cafe-que-ele-bebe-e-baiano&catid=13:nacional&Itemid=5				



O papa é argentino, mas o café que ele bebe é baiano

Abr 14 | 23:58

Habemus Coffea!

Francisco I bebe café arábica, cereja descascado, orgânico e de alta qualidade produzido na Chapada Diamantina

Por Jhosalto Alves



No Brasil X Argentina disputado no Vaticano, quem vibrou quando a fumaça branca surgiu na chaminé foram los hermanos. Mas no Brasil, não houve tristeza. Afinal, se o papa é argentino, Deus é brasileiro! E não apenas isso. Temos mais a comemorar. Quando os cardeais brindaram a eleição do novo pontífice com generosas xícaras de café, a cheirosa fumaça que perfumou todo ambiente era brasileira. Mais precisamente baiana, do café produzido com alta qualidade na Chapada Diamantina. Pois é, Habemus Coffea!

O café consumido no Vaticano sai da Fazenda Aranquan no município baiano de Ibicoara, produzido pelos cafeicultores Luca Allegro e Nelson Cordeiro. "Para nós é um grande orgulho e grande alegria ver o café baiano rompendo fronteiras, destacando-se em todo mundo e sendo consumido no Vaticano", afirma o secretário estadual da Agricultura, engenheiro agrônomo Eduardo Salles, que foi diretor e por duas vezes presidente da Associação de Produtores de Café da Bahia (Assocafé). Ele elogiou os produtores Allegro e Cordeiro, afirmando que "conheço a fazenda deles, onde já estive algumas vezes e testemunhei a atenção especial que eles dedicam a cultura, cuja qualidade é motivo de orgulho e exemplo para todo o Brasil".

Nelson Cordeiro comemora a conquista e afirma, feliz, que "este é o resultado de muitos anos de trabalho e de compromisso com a qualidade".

Foi Salles que, preocupado em melhorar a qualidade do café baiano criou, quando presidente da Assocafé, o Concurso de Qualidade Café da Bahia, certame realizado até hoje pela associação, atualmente presidida por João Lopes, e que por diversas vezes levou o café da Chapada a ser eleito o melhor do Brasil em concursos nacionais. O secretário destacou que quando assumiu a Assocafé, a entidade estabeleceu como lema que o café da Bahia não teria que ser a maior, mas seria a melhor. "Hoje, é muito gratificante saber que o café de Ibicoara, Barra do Choça e Piatã, da Chapada como um todo, se destaca nacional e internacionalmente", disse.

Pesquisas científicas já comprovaram que **tomar café faz muito bem, ameniza dores musculares, evita a amnésia, cura ressaca**, fortalece e faz viver mais, e é até indicado para compor a merenda escolar, para ajudar os estudantes a memorizar. No entanto, apesar de todas essas qualidades, o que poucas pessoas sabem é que até o século XVI, cerca de 1570, o café era proibido aos cristãos, pintados com cores demoníacas e associado ao islamismo. O café só foi liberado para os cristãos depois que o Papa Clemente VIII tomou a bebida, gostou, disse que era um barato e abençoou o cafezinho, derrubando os preconceitos da época e fazendo com que cafeterias se espalhassem rapidamente pela Europa. Amém!

Além dessa ação do clérigo de banir o café na Itália logo que a bebida chegou à Europa, mais quatro tentativas foram publicadas pelo site Mental Floss.

Em Meca, cidade sagrada dos muçulmanos na Arábia Saudita, a bebida foi banida no ano de 1511, sob a explicação de que o café estimulava o pensamento radical. Os inimigos do café diziam ainda que a bebida era usada como estimulante, haja vista que algumas pessoas bebiam café para permanecer acordadas durante as orações em um funeral.

Em Constantinopla, logo depois de assumir o trono, em 1623, o sultão do Império Otomano, Murad IV, não apenas proibiu o consumo de café como criou um clima de pavor. Quem fosse apanhando transgredindo sua ordem pela primeira vez levava uma surra terrível. Se repetisse a façanha era preso a um saco de couro e jogado nas águas do Bósforo, um estreito que liga o Mar Negro ao Mar de Mármara (um mar interior que separa o **Mar Negro** do **Mar Egeu**). Barbaridade!

Em 1746 a Suécia proibiu o café, sabe Deus porque. Até mesmo objetos usados no consumo de café, como copos e pires, eram confiscados pela repressão. Por determinação do rei Gustavo III, assassinos condenados eram obrigados a beber café enquanto médicos monitoravam em quanto tempo eles morreriam por causa da bebida. O rei ficou frustrado, claro, porque ninguém morreu!

Na Prússia, os puritanos diziam que o café era inferior à cerveja e interferia no consumo nacional da cevada. Com essa argumentação, Frederico II emitiu um manifesto em 1777, esperando que a ordem real mudasse os hábitos do povo. O manifesto garantia que "sua majestade foi criada com cerveja", sustentando que era melhor beber cerveja no café da manhã.

Café baiano no Vaticano

Como o café baiano chegou à Itália? Há quase três anos, o Vaticano deu início a um processo seletivo para a aquisição do café a ser servido aos santos da casa e aos visitantes, e recebeu amostras do café produzido na Bahia, na Chapada Diamantina, precisamente no **município de Ibicoara**. O produto foi selecionado, e desde então o aroma do bom café baiano é sentido no Estado Vaticano.

Assim o café brasileiro que há muitos anos era conhecido no exterior como Café Santo, numa referência ao Porto de Santos, por onde era exportado tornou-se, muitas décadas depois, o Santo Café consumido no Vaticano.

Sobre essa relação de consumo, o pesquisador **Celso Luis Rodrigues Vegro**, do Instituto de Economia Agrícola, escreveu o texto "**Habemus Coffea**", publicado no dia 12 de março deste ano no endereço eletrônico http://www.consorcioesquisacafe.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=293:habemus-coffee&catid=41:noticias&Itemid=395.

A íntegra do texto é a seguinte:

"HABEMUS COFFEA



Os poetas, segundo Erza Pound, são as antenas da civilização. Porém, nesse momento, sua célebre definição foi posta ao avesso, uma vez que toda a civilização volta suas antenas para os alpendres da Santa Sé. O conclave cardinalício começará suas secretíssimas rodadas de votações até que um nome alcance consenso e, anuindo com a votação, é proclamado Papa. Então o sumo pontífice dirige-se à janela da basílica após a saudação pública "HABEMUS PAPAM" para ser aclamado pela concentração de fiéis na Praça de São Pedro.

Até esse momento, não creio ter dito qualquer novidade que já não seja de amplo conhecimento por parte majoritária da população brasileira. O que nem mesmo o serviço de inteligência do País sabe é que o café servido no Estado do Vaticano é do Brasil. Café 100% de arábica, cereja descascado, orgânico com pelo menos 85 pontos na escala da Sociedade Americana de Cafés Especiais (SCAA).

Em 2010, o Estado do Vaticano iniciou um processo seletivo para a aquisição do café a ser servido para seu staff, visitantes e autoridades que todos os dias visitam o Vaticano ou participam de audiências papais. Um microtorrefador britânico (Steve Lieghton – Hasbean Coffee), especializado em nichos de mercado gourmet, mandou amostra de um café produzido na Chapada Diamantina/BA. A Fazenda Aranquan no município de Ibicoara/BA, conduzida pelos cafeicultores Luca Allegro & Nelson Cordeiro, teve seu produto selecionado e, nos dois últimos anos, a cada safra são preparadas 30 exclusivíssimas sacas para o suprimento do Vaticano.

Agora pela manhã no Brasil, muitos senão todos os cardeais que participam do conclave tomaram seu café da manhã. Provavelmente, o vazio das xicaras foi avidamente completado com um excelente café orgânico brasileiro, pois para reunir a iluminação necessária para eleger o novo Papa nada mais adequado que contar com uma boa dose de café.

Cada cardeal, apreciador do excelente café brasileiro a eles oferecido, poderá reunir seu máximo discernimento, concentração e ótimo estado de vigília trazido pela benéfica interação entre toda a gama de elementos bioquímicos do café e o encéfalo humano para cumprir com a aguardadíssima nomeação. Ademais, os apreciadores de café são mais longevos, ainda mais quando se trata de um café orgânico de torra média que, em consumo moderado, protege a saúde e prolonga a vida.

Vida longa ao novo Papa. Que ele conte sempre com o café arábica brasileiro para ter toda a disposição possível para enfrentar sua jornada como líder máximo do catolicismo*.