

Veículo: REVISTA CAFEICULTURA		Editoria: Mercado	Página:	Data: 15/04/2013
Tipo: INTERNET		Assunto: Habemus Coffea! 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 [ ]				
<a href="http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&amp;mat=48752&amp;habemus-coffea--o-papa-e-argentino--mas-o-cafe-que-ele-bebe-e-baiano.html">http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&amp;mat=48752&amp;habemus-coffea--o-papa-e-argentino--mas-o-cafe-que-ele-bebe-e-baiano.html</a>				



15/04/2013 21:46

## Habemus Coffea! O papa é argentino, mas o café que ele bebe é baiano

Seg, 15 de Abril de 2013 16:04



*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 apanhado 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 [www.consorciopesquisacafe.com.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=293:habemus-coffee&catid=41:noticias&Itemid=395](http://www.consorciopesquisacafe.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=293:habemus-coffee&catid=41:noticias&Itemid=395).