

Café Maroca: tradição e qualidade que atravessam gerações

Família do Agreste de Pernambuco investe na produção e beneficiamento de café para vender diretamente ao consumidor



Dona Raimunda beneficia e comercializa seu café agroecológico.

A agricultora Raimunda Maria do Carmo Barbosa mora, juntamente com sua família, na comunidade de São Braz, Taquaritinga do Norte, Agreste de Pernambuco. Ela vive com seus três filhos/as, Juliane, Juciane e Felipe, e com seu pai Geraldo Lucas da Silva, conhecido como Geraldo Marques, de 89 anos. A família é uma das muitas que, vive no município, que produz café agroecológico em Sistemas Agroflorestais (SAFs). A tradição da produção e do beneficiamento do café vem de gerações, começou com seu tataravô, há mais de cem anos. Hoje, Dona Raimunda vem passando para seu filho e filhas esse conhecimento.

O Café beneficiado pela agricultora recebeu o nome de Maroca. Uma homenagem a sua mãe Maria do Carmo Lucas, que era conhecida por Dona Maroca. O produto é comercializado em feiras agroecológicas no Recife. Também é vendido individualmente para pessoas interessadas.

O café produzido na propriedade é processado de duas formas: uma mais artesanal e outra mecanizada. A artesanal é feita em casa por Juliane e Dona Raimunda. Elas fazem a torra no “caco”. A outra parte é processada na Associação dos Produtores Orgânicos de Taquaritinga do Norte (Aprotac).

O grão é de uma variedade antiga

A principal variedade do café plantado é o Arábica Típica. Ela faz parte da primeira remessa de café que chegou ao Brasil em 1727. Um tesouro genético. Dona Raimunda também possui alguns pés da variedade Conillon. Ela diz que o gosto do café está relacionado à qualidade do solo e a quantidade de chuvas anuais. “O café muda o gosto de acordo com as chuvas”, explica Dona Raimunda.



Café Maroca - venda direta ao consumidor.



Dona Raimunda com a família.

A agricultora tem utilizado a estratégia de estocar o café, já que os grãos podem ser guardados por até oito anos, se estocados em ambiente seco, sem umidade e totalmente vedado. Seu estoque é armazenado em depósitos de zinco, que atualmente acumulam mais de meia tonelada de café.

Até 2014, o café de Dona Raimunda era vendido apenas em grãos, porque não conseguia vendê-lo diretamente ao consumidor. A partir da assessoria do Centro Sabiá, a família passou a vender o café torrado e também moído direto ao consumidor. Essa iniciativa gerou uma relação com quem compra e aumentou a renda da família.

A ideia agora é investir mais na parte de beneficiamento do café. “Teve ano que a gente nem colheu mais café. Apodreceu todinho, porque vendíamos quase de graça, mas depois que comecei a vender foi quando comecei a ganhar dinheiro”, conta Dona Raimunda.

O Café e o Sistema Agroflorestal

O café é produzido em Sistemas Agroflorestais (SAFs) nos 9,5 hectares de terra da família. Além do café, no SAF também tem frutas como caju, manga, jabuticaba, laranja, banana, limão, acerola, seriguela, pitomba; árvores como tamboril e ipê, além de raízes e leguminosas: macaxeira, mandioca, feijão-guandu e milho, entre outras variedades. “A gente tem de tudo aqui e vendemos de tudo também”, conta Juliane.



O café é produzido na Agrofloresta.

A família possui uma casa de farinha para beneficiar macaxeira e mandioca. Alguns vizinhos também beneficiam sua produção lá. O principal produto do beneficiamento é a farinha que é consumida e comercializada.

Ela acredita que a principal ameaça para o trabalho com o café são as mudanças no clima, já que não possui sistema de irrigação e nem água suficiente, depende exclusivamente das chuvas. A produção de café já foi grande, quando as chuvas eram mais regulares e a colheita era entre julho e setembro. Agora, com o longo período de estiagem, mudou muito a dinâmica da colheita. Muitas vezes se colhe o café em tempos bem diferentes.

Cisterna: em 2015, Dona Raimunda conquistou uma cisterna calçadão, por intermédio do Programa Uma Terra e Duas Águas (P1+2), da Articulação Semiárido (ASA Brasil). Essa água é utilizada para manter a produção durante o período de estiagem. “Não tínhamos água boa e limpa. Isso é um sonho que eu realizei”, alegra-se dona Raimunda.

A agricultora não quer mais vender café para atravessadores. Avalia que não compensa vendê-lo assim. Aguardando as chuvas, a família espera ter uma boa colheita de café para este ano. A pretensão é estocar para poder vender diretamente aos consumidores, como já vem fazendo. A perspectiva, é vender, pelo menos, uma saca de café por mês. Para tanto, conta com o apoio do filho e filhas.

Onde encontrar o Café Maroca:

Fones: (81) 3733.1890 / 99662.5504 (WhatsApp)

e-mail: produtosmaroca@gmail.com

Face: www.facebook.com/cafemaroca

Realização



Apoio

