

APONTAMENTOS SOBRE A ARQUITETURA DE CAFÉS ESPECIAIS NO CAPARAÓ CAPIXABA

Beatriz Carvalho Tavares¹

Universidade Federal Fluminense (UFF)
Niterói, RJ, Brasil

André Munhoz de Argollo Ferrão²

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Campinas, SP, Brasil

Enviado em 21 mai. 2021 | Aceito em 18 set. 2021

Resumo: A fundamentação agrícola da economia brasileira possibilita identificar um grande contingente de territórios rurais com distintas características e conformações. A cafeicultura se destaca como uma das mais importantes produções do país visto que é explorada em todo o território, tornando o Brasil o maior produtor e segundo maior consumidor no mundo. Nesse sentido, a formação de uma cultura cafeeira se ampara na produção, consumo e formação das paisagens rurais. Desse modo, teve como objetivo identificar a formação de uma Arquitetura do Café no Caparaó capixaba a partir dos sistemas e processos territoriais rurais, analisando fatores históricos da inserção da cafeicultura na região e perspectivas de efetivação do consumo de cafés especiais. Para tal, foi conduzido um estudo qualitativo, exploratório, descritivo, analítico, por meio do Método de Pesquisa Orientado a Processos (Método POP), utilizando como procedimentos metodológicos principais a pesquisa de campo e a observação participante, bem como as investigações documental e bibliográfica. A pesquisa foi dividida elencando as seguintes temáticas: história da cultura cafeeira no Caparaó, diferenciação do mercado de cafés especiais nacional e internacional, bem como perspectivas de consumo. Como resultados, é possível apontar um panorama da Arquitetura do Café no Caparaó capixaba, evidenciado por pequenas propriedades rurais, agricultura familiar, produção agroecológica e *terroir* que asseguram uma produção cafeeira de excelência.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Consumo; Cultura do café; Ruralidade; Território.

NOTES ON SPECIALTY COFFEE ARCHITECTURE IN CAPARAÓ CAPIXABA

Abstract: The agricultural foundation of Brazilian economy makes it possible to identify a large contingent of rural territories with different characteristics and conformations. Coffee growing emerge as one of the most important productions in the country. It is explored throughout the territory, making Brazil the world's biggest producer and the second one in consumption. In this sense, the formation of a coffee culture is supported by the production, consumption and formation of rural landscapes. It aimed to identify the formation of a Coffee Architecture in Caparaó, Espírito Santo, from rural territorial systems and processes, analyzing historical factors of the insertion of coffee in the region and perspectives of effective consumption of specialty coffees. A qualitative, exploratory, descriptive, analytical study was conducted through the Process-Oriented Research Method (POP Method), using field research and participant observation as the main methodological procedures, as well as documentary and bibliographic investigations. The research was divided in the following themes: history of coffee culture in Caparaó, differentiation of the national and international specialty coffee market, as well as consumption

1. Mestranda em Turismo pela Universidade Federal Fluminense (PPGTUR-UFF). Pesquisadora bolsista pelo Projeto de Pesquisa Aplicada em Agricultura Familiar e Circuitos Turísticos (UFF/MTur/MAPA). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1501-4187> E-mail: tavaresbeatriz@id.uff.br

2. Doutor em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (FAU-USP). Professor Livre Docente da Universidade Estadual de Campinas. Programa de Pós-graduação em Ensino e História de Ciências da Terra, IG - Unicamp. Pesquisador Cepagri - Unicamp. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0687-3622> E-mail: argollo@unicamp.br

perspectives. As a result, it is possible to point out a panorama of Coffee Architecture in Caparaó Espírito Santo, evidenced by small rural properties, family farming, agroecological production and terroir that ensure the coffee production of excellence.

Keywords: Coffee culture; Consumption; Family farming; Rurality; Territory

NOTAS SOBRE LA ARQUITECTURA DE CAFES ESPECIALES DE CAPARAO CAPIXABA

Resumen: La base agrícola de la economía brasileña permite identificar un gran contingente de territorios rurales con diferentes características y conformaciones. El cultivo de café se destaca como una de las producciones más importantes del país, ya que se explora en todo el territorio, lo que convierte a Brasil en el mayor productor y el segundo consumidor del mundo. En este sentido, la formación de una cultura cafetera se sustenta en la producción, consumo y formación de paisajes rurales. Tuvo como objetivo identificar la formación de una Arquitectura Cafetera en Caparaó, Espírito Santo, a partir de sistemas y procesos territoriales rurales, analizando factores históricos de la inserción del café en la región y perspectivas de consumo efectivo de cafés especiales. Se realizó un estudio cualitativo, exploratorio, descriptivo y analítico utilizando el Método de Investigación Orientado a Procesos (Método POP), utilizando la investigación de campo y la observación participante como principales procedimientos metodológicos, así como investigaciones documentales y bibliográficas. La investigación se dividió en una lista de los siguientes temas: historia de la cultura del café en Caparaó, diferenciación del mercado nacional e internacional de cafés especiales, así como perspectivas de consumo. Como resultado, es posible señalar un panorama de Arquitectura Cafetera en Caparaó Espírito Santo, evidenciado por pequeñas propiedades rurales, agricultura familiar, producción agroecológica y terruño que aseguran una excelente producción de café.

Palabras Clave: Cultura cafetera; Consumo; Agricultura familiar; Ruralidad; Territorio.



Introdução

A fundamentação agrícola da economia brasileira (IANNI, 2004; EMBRAPA, 2018) possibilita identificar um grande contingente de territórios rurais, apresentando distintas características e conformações, desde as paisagens bucólicas compostas por pequenos sítios de baixa estrutura até os grandes complexos agropecuários dotados de edificações e maquinários tecnológicos (ARGOLLO FERRÃO; FREIRE, 1995). O distanciamento dos grandes centros urbanos, ainda que influencie as vivências e características locais, também motivam sua valorização e proteção devido às atividades de amparo ao patrimônio natural e cultural locais (CARNEIRO, 1994; ARGOLLO FERRÃO, 2007). Outrora considerada apenas como “cenário de contemplação” e “fonte de inspiração” (AZEVEDO, 2015, p. 76), a paisagem, bem como a própria natureza, ganhou destaque nos estudos territoriais por corresponder à expressão visual da personalidade do lugar (YÁZIGI; CARLOS; CRUZ, 1996).

No entanto, além da própria composição do território, Tuan (1990, p. 110) enfatiza a interação humana como meio de tornar a experiência de apreciação da paisagem mais “pessoal e duradoura”, complementado com os apontamentos de Argollo Ferrão (2016, p. 179) a respeito da maneira que “as intervenções humanas conferem personalidade e características próprias a determinadas regiões. Dessa interação resultam paisagens culturais de relevante valor patrimonial que marcam o trabalho do homem sobre o território”. A ruralidade se destaca, portanto, enquanto mediadora da realização de atividades culturais, bem como de segmentações distintas do turismo (SOLLA, 2018) como agroturismo, ecológico, didático, hospitalar e outros. A partir destas, o desenvolvimento de fontes de renda alternativas por intermédio da pluriatividade (SCHNEIDER, 2005) possibilita ainda o combate de desigualdades, do aumento da pobreza no campo e do êxodo rural dos jovens.

Dentre as diferentes culturas produtivas viáveis no país, o café destaca-se como importante produto no mercado nacional e internacional. Sua produção em larga escala tornou a *commodity*

mais consumida internacionalmente até fins do século XIX, quando a decadência das grandes fazendas escravocratas do Vale do Paraíba demandou a busca por novos territórios, tecnologias e dinâmicas de produção (PEREIRA *et al.*, 2004; MARTINS, 2008). Assim, como aponta Argollo Ferrão (2003, 2016), tal característica de movimentação pelo território, por meio dos próprios produtores em busca de terras férteis, teria sido responsável por disseminar o café por todo o país. Desta forma, é possível afirmar que o Brasil se consolida como primeiro produtor e segundo consumidor da bebida (ICO, 2021) internacionalmente, evidenciando a formação de uma cultura cafeeira motivada pelo consumo, produção e paisagens associadas aos territórios rurais e urbanos envolvidos na produção, transporte e comercialização do produto, conceituando uma ideia de Arquitetura do Café (ARGOLLO FERRÃO, 2004).

No contexto atual, sua presença é notável em quase todos os estados do país. A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, 2021) classifica 33 regiões produtoras, diferenciadas principalmente por características fisiográficas, espécies e cultivares. Foi escolhida para esta pesquisa a região do Caparaó, situada entre os estados de Minas Gerais e Espírito Santo, reconhecida por seu potencial agrícola e formação histórica voltados para a cafeicultura, bem como a recente atribuição da Indicação Geográfica (IG) por meio da Denominação de Origem (DO), que além de considerar a qualidade do produto, utiliza de aspectos referentes a fatores naturais e humanos da região e do saber-fazer (BRASIL, 2021). A área compreendida pela IG envolve dez municípios no Espírito Santo, sendo estes: Alegre, Divino de São Lourenço, Dolores do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Irupi, Lúna, Muniz Freire e São José do Calçado; e seis municípios de Minas Gerais, sendo estes: Alto Jequitibá, Alto Caparaó, Caparaó, Espera Feliz, Manhumirim e Martins Soares. É possível encontrar diferentes projetos e pesquisas no ambiente acadêmico direcionados ao estudo do café e da cafeicultura nos municípios desta região, os quais estão principalmente associados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES) (SIMÃO *et al.*, 2017). Desse modo, a escolha do local de pesquisa priorizou produtores que já haviam participado de algum projeto de extensão ou demonstrado interesse em contribuir com pesquisas acadêmicas. O local escolhido foi o Sítio Cordilheiras do Caparaó, localizado na comunidade Fazenda Alegria, no município de Lúna (ES), dado que, além de cumprir com o critério inicial, também corresponde a um empreendimento de referência na localidade pela participação e premiação em concursos regionais e nacionais de cafés de qualidade. Ademais, este trabalho corresponde ao recorte da dissertação em andamento da primeira autora, vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal Fluminense (PPGTUR-UFF), a respeito do Turismo de Base Comunitária em comunidades produtoras de café nesta região.

A pesquisa visou estimular a reflexão a respeito da realidade produtiva local, explorando características da identidade rural, consumo e cultura do café. Desse modo, teve como objetivo identificar a formação de uma Arquitetura do Café no Caparaó capixaba a partir dos sistemas e processos territoriais rurais, analisando fatores históricos da inserção da cafeicultura na região e perspectivas de efetivação do consumo de cafés especiais.

Metodologia

No intuito de explorar o tema e atingir os objetivos traçados para esta pesquisa, foi conduzido um estudo qualitativo, exploratório, descritivo e analítico por meio do Método de Pesquisa Orientado a Processos (Método POP), desenvolvido por Argollo Ferrão (2003; 2016) e utilizando como procedimentos metodológicos principais a pesquisa de campo e a observação participante, bem como as investigações documental e bibliográfica.

A abordagem qualitativa proposta se justifica pela adequação ao conhecimento de um fenômeno social, independente de parâmetros quantificáveis, mas descritivos, abordando motivações, interesses e experiências (MORESI, 2003), enquanto o caráter exploratório se fundamenta na importância da familiarização com os conceitos basilares de um fenômeno social, em conjunto com o caráter descritivo, responsável pelo detalhamento de suas características (GIL, 1999). A escolha da pesquisa de campo se deu pela necessidade de interação do pesquisador com seu objeto de forma dinâmica em seu contexto real, reunindo informações relevantes a respeito das particularidades sociais vivenciadas na região (BRUYNE; HERMAN; SCHOUTHEETE, 1977).

A respeito do método central proposto para utilização neste trabalho, cabe salientar que Argollo Ferrão o formulou no intuito de estruturar a ideia de Arquitetura do Café associada a uma paisagem cultural cafeeira e seus principais agentes de modificação, podendo ser estes econômicos, sociais, ambientais, identitários e outros, promovendo o desenvolvimento do território que integram (ARGOLLO FERRÃO, 2004, 2016). Sendo assim, pensar os sistemas territoriais rurais em consonância com a integração campo-cidade (LEFEBVRE, 1991, 1999) possibilita encontrar diferentes conformações de redes integradas ao desenvolvimento rural, assim como apontado por Argollo Ferrão (2016, p. 180):

Tais sistemas espaciais caracterizam-se pela coexistência de elementos de cadeias produtivas simples e pouco integradas (...) com elementos específicos componentes de complexos produtivos de alta tecnologia, integrados com a indústria, o comércio e o setor de serviços (...) Entre os dois extremos há muitas nuances que permitem caracterizar a heterogeneidade e a riqueza da arquitetura rural - e da arquitetura agrícola.

Ao adotar o enfoque transdisciplinar, a abordagem sistêmica e o pensamento complexo (MORIN, 1991), o autor configurou o Método de Pesquisa Orientado a Processos (Método POP) propondo uma análise do ordenamento territorial para regiões produtoras agrícolas diversas, mas principalmente cafeeiras, por meio de quatro níveis de compreensão: regional, unidade produtiva, construções/maquinários, paisagem/agroecológico (ARGOLLO FERRÃO, 2003). O primeiro nível de compreensão corresponde à análise da região produtora, em maior escala, identificando suas principais características de distinção das demais, como localização, relevo, clima, bem como as intervenções humanas que conferem identidade, cultura e valor patrimonial. Ao longo de cada análise, é observada uma redução na escala de compreensão, de modo que o segundo abarca a caracterização de uma unidade produtiva, neste caso, uma fazenda ou sítio cafeeiro, apontando sua localização, histórico da propriedade e dos produtores, assim como demais características distintivas da comunidade. Em sequência, o terceiro nível de compreensão enfatiza as características construtivas locais, suas edificações, maquinários e processos, enquanto o quarto nível de compreensão se reserva à análise de todas as características não-construtivas na propriedade, dos quais se destacam a paisagem, o campo, a plantação (no caso, o cafeeiro e o cafezal), os arruamentos, as matas, o solo, as águas e demais elementos naturais ou patrimoniais englobados pelo território descrito. Cabe ressaltar também que as análises podem usufruir, além do recorte local, de um período temporal para estudo, dado que o olhar do pesquisador pode encontrar diferenças em contextos históricos distintos pela alteração nas dinâmicas sociais, identitárias, territoriais e tecnológicas.

A partir da descrição e análise dos níveis de compreensão presentes na arquitetura do café, a pesquisa pode ser dividida em três etapas principais, cada qual com seu questionamento preponderante e procedimento metodológico necessário para sua realização. A primeira etapa do estudo buscou analisar os acontecimentos históricos que resultaram no desenvolvimento de uma

cultura cafeeira presente na região do Caparaó, por meio de uma investigação documental, pelo seu potencial de utilizar como objeto de pesquisa materiais que não sofreram ainda tratamento analítico (GIL, 1999). Foram avaliados periódicos brasileiros dos séculos XIX e XX presentes na plataforma Hemeroteca Digital vinculada à Biblioteca Nacional, sendo selecionado o periódico capixaba O Cachoeirano por conter relevantes informações referentes ao estado do Espírito Santo, à região do Caparaó e à produção cafeeira.

A segunda etapa traz a problemática do café de alta qualidade e sua absorção pelo mercado brasileiro e internacional, apoiando-se na pesquisa bibliográfica aliada à observação participante promovida pela imersão em campo da primeira autora no ano de 2020. Dessa forma, a imersão na localidade ocorreu entre os meses de outubro e dezembro, possibilitando a aproximação com produtores rurais e residentes da comunidade Fazenda Alegria, no município de Lúna (ES), principalmente com a família mais influente, proprietária do Sítio Cordilheiras do Caparaó, reconhecida internacionalmente pela produção de cafés especiais. Sendo assim, para um envolvimento maior da pesquisadora com a comunidade pesquisada, a fim de ampliar as informações obtidas para o referencial teórico com a pesquisa bibliográfica, a observação participante se apresentou como adicional metodológico de grande importância para compreensão do contexto local, assim como estabelecido por Boni; Quaresma (2005, p. 71):

A observação participante (...) pressupõe a integração do investigador ao grupo investigado, ou seja, o pesquisador deixa de ser um observador externo dos acontecimentos e passa a fazer parte ativa deles. Esse tipo de coleta de dados muitas vezes leva o pesquisador a adotar temporariamente um estilo de vida que é próprio do grupo que está sendo pesquisado.

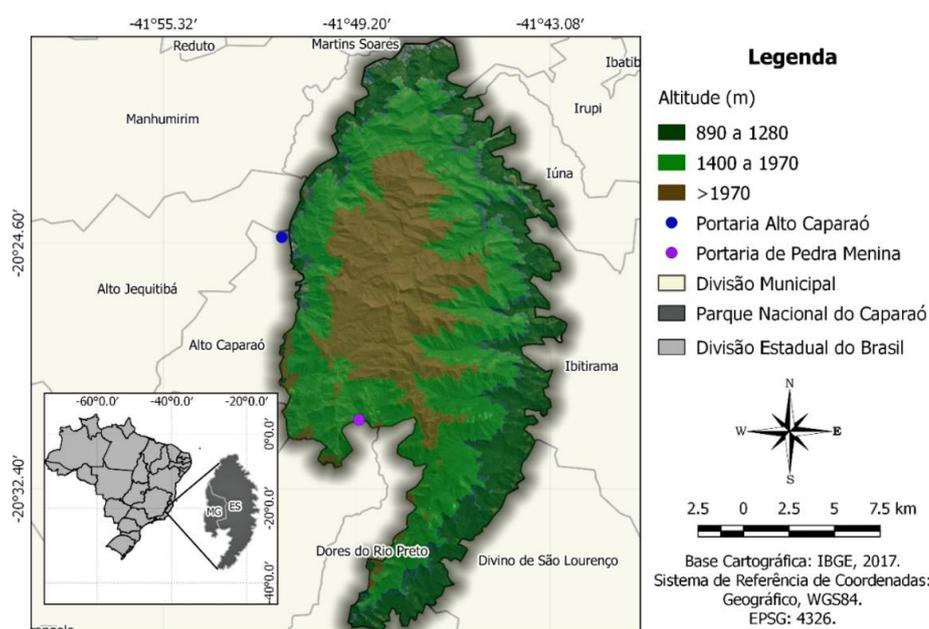
A pesquisadora responsável por esta etapa da pesquisa aproximou-se ativamente das práticas cotidianas de trabalho e socialização da comunidade, principalmente com a família proprietária da unidade produtiva avaliada. Dentre as atividades realizadas com acompanhamento e supervisão dos próprios produtores, destacam-se a colheita manual e seletiva dos cafés de maturação tardia, a fermentação controlada dos frutos, a secagem dos cafés em terreiro suspenso ou de chão, a seleção visual e manual de defeitos, o peneiramento e classificação por tamanho dos grãos, a torra acompanhando o perfil desenvolvido para cada microlote, a degustação para avaliação da uniformidade da bebida, a pesagem, o empacotamento e a entrega para comércios locais. Ademais, existiu a preocupação com o envolvimento em atividades consideradas “improdutivas”, isto é, o trabalho doméstico associado ao feminino (ESTEVE, 2017), atuando em conjunto com as mulheres da família na cozinha e na manutenção da horta. O envolvimento nestas diferentes dinâmicas possibilitou a imersão no estilo de vida local e uma relação mais próxima com o tema, colaborando com o desenvolvimento da pesquisa.

Por fim, a terceira etapa buscou indagar por meio de um comparativo entre as ondas de consumo do café, sem reais intenções de traçar respostas ou posicionamentos definitivos, se a chamada “terceira onda” conseguirá dominar o mercado de cafés, promovendo um produto de alta qualidade com preços justos, sem o superfaturamento promovido pelo excesso de intermediários nos circuitos de comercialização ou se surgirá uma nova onda de consumo. Utilizaram-se nesta etapa da pesquisa os dados obtidos a partir de uma investigação bibliográfica, similar ao estruturado previamente na pesquisa documental, diferenciando-se somente pela natureza já elaborada e explorada dos documentos (GIL, 1999).

Níveis de Compreensão da Arquitetura do Café no Caparaó Região cafeeira

O local onde foi desenvolvida a pesquisa é a região do Caparaó, situada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, composta por poucos e pequenos centros urbanos, tendo seu espaço conformado majoritariamente pelo ambiente rural, onde é possível encontrar diversas fazendas produtoras, com destaque para a produção cafeeira (MASSINI; VALE, 2018). O local abrange em seu território uma Unidade de Conservação (UC), o Parque Nacional do Caparaó (Figura 1), dividindo os 16 municípios (sendo seis mineiros e dez capixabas) com cadeias de montanhas que explicitam suas características fisiográficas associadas ao *terroir* local, como relevo montanhoso, altitude acima dos 1000m, clima frio e solo distrófico, que se adequam à produção cafeeira.

Figura 1 - Mapa da região do Caparaó, com foco no Parque Nacional do Caparaó



Fonte: IBGE (2012).

É possível observar a formação de uma cultura rural bem estruturada, com identidades consolidadas e sentimento de afeto e pertencimento ao local, dado que o entorno do parque é conhecido como uma região de grande concentração de produtores rurais com foco na agricultura familiar e agroindústrias de pequeno porte (TAVARES; SANTOS, 2020). Sendo assim, é importante considerar que além de seu patrimônio natural, representado pela Mata Atlântica nativa preservada na UC, o espaço rural também abriga grande diversidade em seu patrimônio cultural, representado por hábitos alimentares manifestados no cotidiano local, bem como o reconhecimento da IG na modalidade DO atribuída ao Café do Caparaó (BRASIL, 2021).

Unidade produtiva

No segundo nível de compreensão da arquitetura do café sugerido por Argollo Ferrão (2003; 2016), destaca-se uma unidade produtiva cafeeira significativa, por representar, em escala reduzida, algumas das proposições esperadas nos parâmetros sociais e identitários da região abordada. Sendo assim, o local escolhido foi o Sítio Cordilheiras do Caparaó, situado na comunidade Fazenda Alegria,

no município de Iúna (ES). O critério de escolha foi a participação e reconhecimento destes produtores nos principais concursos e premiações regionais destinados à cafeicultura, além da sua disponibilidade e interesse em contribuir com esta pesquisa.

Em sua obra *Origens Agrárias do Estado Brasileiro*, Ianni (2004) reflete sobre a organização econômica agrária do país fundamentada nas *commodities*, principalmente o café, apontando a modificação das estruturas produtivas, do tamanho das propriedades e da substituição da mão de obra escravizada pela imigrante europeia. No contexto da unidade produtiva selecionada, observa-se que esta reflete uma realidade comum na região do Caparaó: a agricultura familiar e as pequenas propriedades.

A partir disso, devido à ocupação e exploração cafeeira tardia da região por antigos fazendeiros do Rio de Janeiro, bem como por trabalhadores imigrantes europeus (FREDERICO, 2013), é possível conjecturar a respeito da possibilidade da origem ibérica da família. Além disso, os relatos dos residentes indicam também a formação familiar da comunidade por meio da fragmentação de uma grande propriedade ao longo de cinco gerações produtoras de café, o que incentivou o caráter de minifúndios e agricultura familiar da região. As últimas afirmações justificam também a formação atual de diversos empreendimentos familiares, responsáveis pela conformação de um comércio local quase autossuficiente na comunidade, apresentando, além de produtores de cafés especiais e *commodity* também produtores de hortifruti, aves, carne suína e derivados, leite e queijo, entre outros.

De acordo com Andrade *et al.* (2015, p. 336), “o ambiente rural tradicional deu origem a unidades sociais que possuíam organizações quase autossuficientes, e essa dinâmica social era responsável por reforçar a identidade e o sentimento de pertencimento dessas comunidades”, o que corrobora com os estudos de Tuan (1990) a respeito do envolvimento afetivo dos indivíduos com o lugar onde vivem. Mesmo com as alterações promovidas no ambiente rural pela maior relação com o urbano e com as próprias relações de mercado, a transformação destes espaços não ocorreu com a completa transformação das dinâmicas sociais vivenciadas, mas com a resignificação de certas práticas e costumes. Sendo assim, é evidente o vínculo e o afeto de residentes e produtores com o local, tanto no sítio escolhido, quanto na própria comunidade onde se situa.

Unidades construídas

Na abordagem do terceiro nível de compreensão, cabe analisar as estruturas arquitetônicas, os maquinários e processos identificados na unidade produtiva. Sendo assim, a respeito das casas e construções, é possível apontar que as estruturas arquitetônicas da região do Caparaó, principalmente na porção capixaba, apresentam distanciamento das encontradas em grandes fazendas históricas, como as que existem nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, e também no sul de Minas Gerais. Desta forma, a simplicidade das construções, com traços de uma distinta arquitetura vernacular, se destaca como característica predominante neste nível de compreensão, conforme explicado por Da Silveira (2012, p. 263):

As casas estudadas se assemelham muito aos exemplares da arquitetura rural mineira guardando as devidas proporções em especial daquelas residências dos grandes senhores, a maioria é assobradada, e o alpendre com guarda-corpo de madeira trabalhada ou de seção retangular se faz presente em praticamente todos os exemplares. Algumas estão situadas à meia encosta, com dois pavimentos em uma das fachadas; mas também podem ser encontrados exemplares com uma elevação do chão, possuindo apenas um pavimento. A divisão interna das residências é bem parecida, em geral são compostas por cozinhas de grandes dimensões, circulação feita através de salas, para onde se abrem os quartos.

A descrição supracitada condiz com o que é encontrado nas construções presentes nesta unidade produtiva (Figura 2), distinguindo-se somente pelo tamanho reduzido, contando somente com um pavimento, em alvenaria, com varanda aberta para a recepção de visitantes e compradores em substituição ao alpendre de madeira, além da presença de cômodos externos à residência para cafeteria e torrefação dos cafés produzidos no local.

Figura 2 - Unidade construtiva vernacular do Sítio Cordilheiras do Caparaó, situado na comunidade Fazenda Alegria, município de Iúna (ES)



Fonte: Café Cordilheiras do Caparaó - Instagram

Em relação aos maquinários existentes, diferente dos grandes complexos produtivos encontrados contemporaneamente, a propriedade apresenta duas tulhas para armazenamento de cafés verdes já beneficiados, um terreiro de cimento e três terreiros suspensos em tela, lona e madeira (Figura 3), bem como maquinário industrial compartilhado com toda a comunidade para beneficiamento de lotes maiores, como secadora, despoldadora e separadora.

Ademais, os processos manuais utilizados pelos produtores em questão correspondem a um grande diferencial na qualidade dos cafés produzidos na propriedade, sendo estes a colheita seletiva, as peneiras manuais, a seleção de defeitos por catação, bem como o despoldamento manual de microlotes e a fermentação de alguns lotes. Em adição, outro fator de agregação de valor empreendido no local é a torrefação própria dos cafés de acordo com o perfil de cada grão, possibilitada através de maquinário mais tecnológico e *software* de assistência.

Figura 3 - Terreiro suspenso utilizado no Sítio Cordilheiras do Caparaó, situado na comunidade Fazenda Alegria, município de Lúna (ES)



Fonte: Café Cordilheiras do Caparaó - Instagram

Paisagem ou unidade agroecológica

O quarto nível de compreensão da arquitetura do café presente no Sítio Cordilheiras do Caparaó diz respeito aos aspectos da paisagem local, bem como características agroecológicas do ambiente, descartando todas as edificações da propriedade. Deste modo, o primeiro elemento a ser analisado é o cafezal, ponto de destaque de uma fazenda cafeeira, o qual se apresenta com o desenho típico de um plantio em montanha, com altitude superior a 1100 metros, alternando entre plantio “morro abaixo” e em curva de nível. A respeito das espécies e cultivares produzidos no local, se destaca a espécie arábica, com ênfase nos cultivares catuaí e catucaí, nas variedades amarela e vermelha. No entanto, o produtor apresenta grande interesse em experimentos agrônômicos, sendo evidentes os plantios experimentais de cultivares tradicionais de outros *terroirs* como o geisha ou o maragogipe, ou até mesmo modificados geneticamente como o pacamara.

Para além do plantio, a formação da paisagem cafeeira ocorre também pela conformação particular dos arruamentos em terra batida, transformando o cenário rural com seus tamanhos para passagem de carros abastecidos de frutos recém-colhidos nos caminhos principais, bem como de motocicletas nos secundários, veículo de deslocamento amplamente utilizado no local para deslocamento entre talhões mais distantes ou até mesmo outras comunidades.

Outro ponto *sui generis* da região do Caparaó é a integração entre a produção agrícola e a preservação ambiental promovida pelo Parque Nacional do Caparaó. Sua localização próxima das comunidades produtoras possibilita a união da paisagem do café com a Mata Atlântica nativa por meio da educação ambiental promovida pelos biólogos, ambientalistas e pesquisadores ligados ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), bem como aos institutos e universidades públicas locais. A sensibilização dos produtores e da comunidade local permite maior integração entre produção da agricultura familiar e conservação ambiental, priorizando práticas sustentáveis

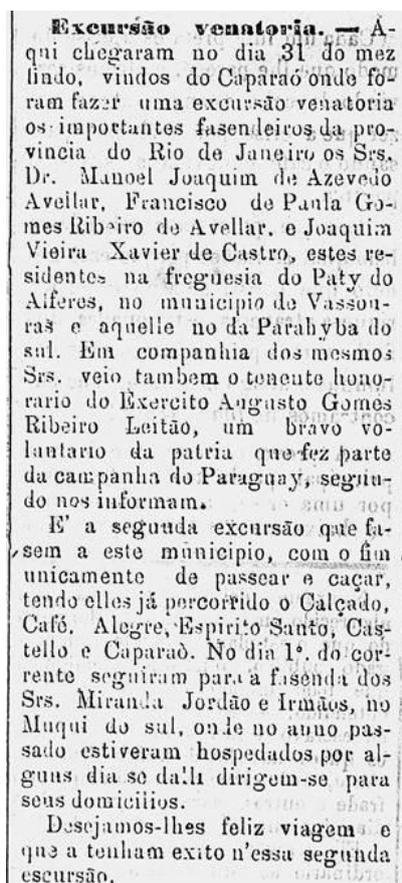
como a diversificação da produção, o plantio sombreado, a adubação orgânica e demais práticas que se distanciem dos padrões convencionais da monocultura e do agronegócio (SANTOS *et al.*, 2020).

Presença de uma Cultura Cafeeira no Caparaó

A primeira etapa do presente estudo intencionou compreender o que teria ocorrido na história para o desenvolvimento de uma cultura cafeeira tão presente na região do Caparaó. Justifica-se assim a utilização do procedimento metodológico da investigação documental em periódicos brasileiros dos séculos XIX e XX a partir da plataforma Hemeroteca Digital vinculada à Biblioteca Nacional.

Deste modo, foram convenionadas as palavras chave “café” e “Caparaó” como parâmetros de pesquisa, sendo encontrados os primeiros relatos no periódico “O Cachoeirano: Órgão do Povo – columnas francas a todas as intelligencias” edição 45, ano 1882, ao tratar sobre excursões realizadas ao Caparaó por fazendeiros produtores de café oriundos do Rio de Janeiro.

Figura 4 - Primeiro relato oficial de visitação ao Caparaó por fazendeiros do Rio de Janeiro



Fonte: O Cachoeirano (1882).

O relato apresentado na Figura 4 evidencia os primeiros vestígios do turismo rural na região, tão difundido na contemporaneidade, bem como exemplifica os apontamentos de Santos (2013) sobre o perfil de ocupação nas proximidades da Serra do Caparaó:

Desde o início do povoamento (final do século XIX), a população de Alto Caparaó era composta, majoritariamente, por descendentes de imigrantes europeus que saíram das regiões de

Cantagalo e de Nova Friburgo, no Rio de Janeiro, em busca de terras férteis na região leste de Minas Gerais. Inicialmente, a perspectiva que tinham em relação à região estava voltada, principalmente, para a possibilidade de uso dos seus recursos naturais. (...) a exploração madeireira, a criação de gado e a plantação de café (...) foram essas três as que mais marcaram a história e a paisagem da região (SANTOS, 2013, p. 129).

A região atraiu, portanto, o interesse dos cafeicultores do Rio de Janeiro em buscar novas terras para plantio após o início da decadência da produção na porção fluminense do Vale do Paraíba – tanto pela iminência da abolição da escravatura (CARRARA, 1999) quanto pela degradação das terras por sua utilização extensiva (FREDERICO, 2013). Este apontamento evidenciou e justificou uma característica muito importante da cafeicultura no país, sua conformação enquanto cultura perene, apontada por Argollo Ferrão (2003, 2016) por “transitar pelo território”, haja vista a sua grande capacidade de disseminar-se pelo país por meio dos próprios produtores.

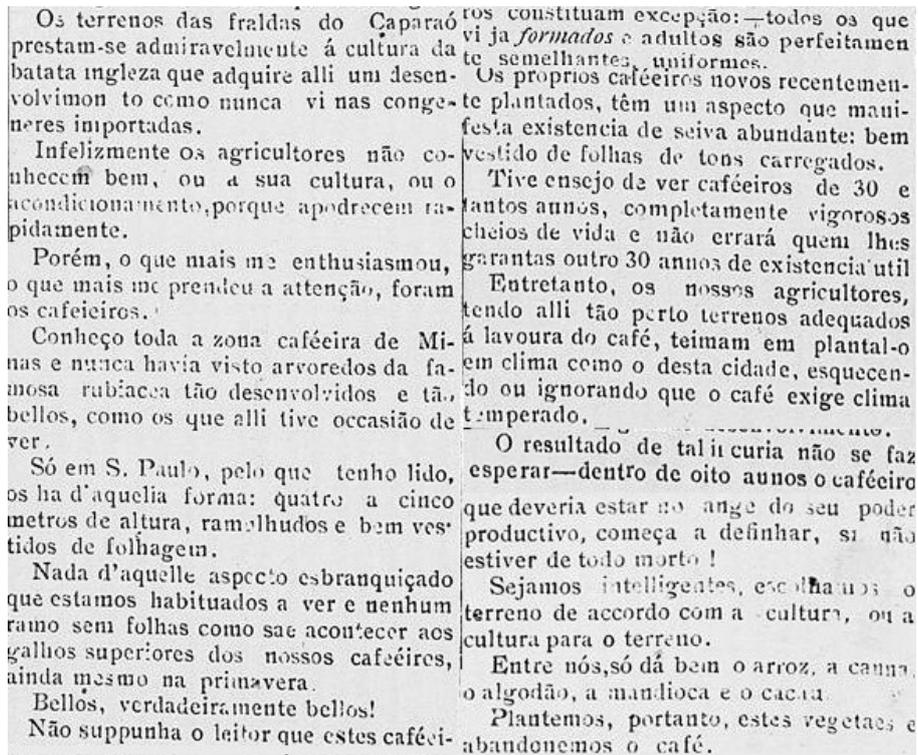
Outra edição do periódico analisado publicada no ano de 1913 apresenta indicativos de utilizações anteriores, visto que a região da serra do Caparaó abrange uma área de ocupação antiga, apesar de muito isolada (MACEDO; MAGALHÃES, 2011):

Há mais de 100 anos que os índios abandonaram, não só esta região, como quasi toda a comprehendida a leste e sul do rio Doce, donde sou natural e onde reside minha familia seguramente ha 70 annos. [...] Quanto ao Caparaó, posso affirmar que ha mais de 50 annos tem sido alvo da admiração dos meus conterraneos (O CACHOEIRANO, 1913, p. 2-3).

Em relação às informações apresentadas, Cano (2002) acrescenta que a introdução do café na produção agrícola capixaba, a partir de 1840, deu-se como plantio de substituição à cana-de-açúcar, promovendo maior difusão e aumento da ocupação no início do século seguinte, graças ao estímulo à imigração e colonização, com destaque para a presença de pequenas propriedades familiares e cultivos associados à subsistência (FREDERICO, 2013).

O interesse de cafeicultores fluminenses por terras na região chegou a ser questionado, principalmente com respeito à qualidade das terras e do clima para o plantio do café, dado que a região é conhecida por sua altitude elevada e clima frio, assim como apontado por Santos (2013, p. 135), salientando que “antes mesmo do início do século XX, o café já era plantado nas partes mais baixas de Alto Caparaó, mas em pequena escala. Nas maiores altitudes, o produto não se desenvolvia devido às baixas temperaturas e à incidência de geadas”. No periódico utilizado neste estudo ainda foi encontrado um relato sobre a incredulidade da população em geral sobre a viabilidade econômica da produção de café na região do Caparaó, enfatizando a produção de outros insumos agrícolas (Figura 5).

Figura 5 - Críticas à produção cafeeira na região do Caparaó



Fonte: O Cachoeirano (1913).

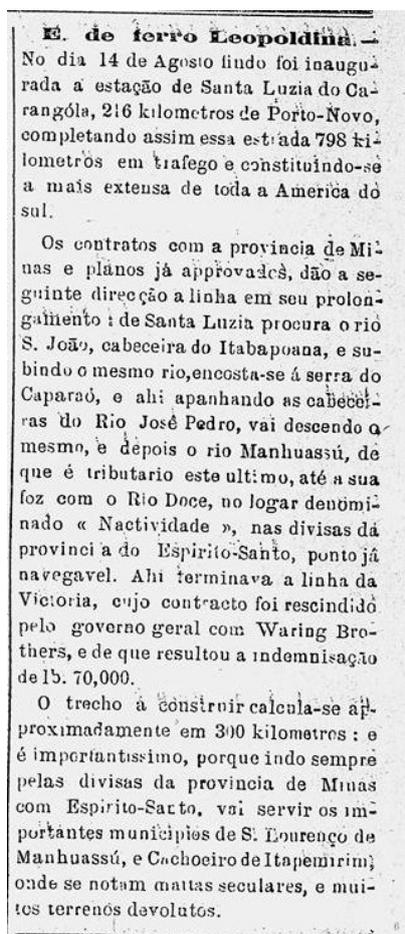
O testemunho destes relatos evidencia a influência sobre os processos de transformação da região do Caparaó exercida pela presença da cultura cafeeira, que, apesar de sua ocupação definitiva tardia (DA SILVEIRA, 2012), apresentou diversas modificações com respeito às espécies e cultivares incentivados, processos produtivos e sistemas territoriais resultantes, bem como estilos de plantio e desempenho das cidades produtoras, conforme lembrado por Santos (2013, p. 137):

Com o plantio de árvores de menor crescimento, grande produtividade e plantadas mais próximas umas das outras, a produção aumentou sobremaneira. Na medida em que o preço do café valorizava, multiplicava o número de pessoas que desistiam das outras culturas para se dedicarem, exclusivamente, à cafeicultura. Nas últimas quatro décadas, a economia da cidade de Alto Caparaó tornou-se dependente do café: na valorização do produto, a cidade prosperava e nos momentos de extrema desvalorização muitos foram à falência. (...) Até a década de 1960, o café era plantado "morro acima", em fileiras que seguiam a direção de cima para baixo da montanha. O problema desse tipo de plantação era a instabilidade dos solos que, localizados em encostas íngremes, dissolviam-se com a ação das chuvas e desciam a montanha em forma de enxurradas de lama, o que facilitava a erosão.

Contudo, é possível observar que a partir do ano de 1950, com os incentivos fiscais promovidos pelo governo brasileiro, grande parte das propriedades rurais passaram a cultivar prioritariamente o café, dando ênfase à espécie Arábica em maiores altitudes e à Robusta em menores altitudes. A utilização do plantio em curvas de nível levou a uma maior produção, menor erosão e menor desgaste do solo (FREDERICO, 2013; SANTOS, 2013).

Ademais, é possível encontrar no mesmo periódico referências à inauguração da Estrada de Ferro Leopoldina, a qual exerceu importante papel no escoamento da produção agrícola da região das Matas de Minas Gerais e do Espírito Santo em direção aos principais portos da região Sudeste do país, conforme apresentado na Figura 6:

Figura 6 - Inauguração da Estrada de Ferro Leopoldina



Fonte: O Cachoeirano (1887).

Sendo assim, cabe destacar que o transporte ferroviário possibilitou a difusão da agricultura e da própria cultura cafeeira na região do Caparaó, às custas da preservação da Mata Atlântica presente na localidade e representada atualmente pelo Parque Nacional do Caparaó, conforme apontado por Santos (2013, p. 137):

A ferrovia representou uma verdadeira revolução no sistema de transporte brasileiro e, em consequência, na relação do homem com o que ainda restava de Mata Atlântica. As ferrovias fariam suas próprias exigências à floresta: dormentes e lenha. Além disso, colaborou indiretamente com a devastação da Mata Atlântica, pois permitiu a ligação de lugares longínquos, dando continuidade à agricultura extensiva, principalmente do café.

O escoamento da produção agrícola pela ferrovia constitui um marco regional de grande importância, devido à integração com as formas cotidianas de transporte até então existentes no Caparaó, como os muares na região montanhosa e os carros de boi em locais mais planos (SANTOS, 2013).

Portanto, por meio dos apontamentos apresentados, pode-se reconhecer as características históricas presentes na difusão e promoção da imagem do Caparaó enquanto produtor de cafés de alta qualidade, elencando os municípios da região, bem como grande parte do estado do Espírito Santo como um dos símbolos da produção e cultura cafeeiras do Brasil (FREDERICO, 2013; DADALTO et al., 2016).

Diferenciação do mercado e os cafés especiais do Caparaó

Uma vez identificada e apontada a qualidade da produção cafeeira na região do Caparaó, cabe discutir como o café de alta qualidade é absorvido pelo mercado nacional e internacional. Destacam-se três características fundamentais na diferenciação do consumo nestes mercados: classificação, *direct trade* e *fairtrade*. A classificação corresponde à educação para a venda e consumo, o primeiro passo praticado pelo produtor para conhecimento de seu próprio produto, realizado por meio do *cupping*, degustação profissional de cafés segundo metodologia internacional de classificação proposto pela *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), por profissional habilitado ou até mesmo pelo próprio produtor quando capacitado. Essa prova possibilita ao agricultor conhecer melhor o resultado de seu trabalho, tornando-o consciente do preço potencial de seu produto. Ademais, uma classificação prévia viabiliza o envio de amostras para concursos municipais, regionais ou nacionais de qualidade de cafés, o que aumenta a visibilidade do pequeno produtor, da agricultura familiar e da própria região retratada. É possível destacar como principais referências nacionais e internacionais destes eventos, respectivamente, o *Coffee of the Year* e o *Cup of Excellence*, sendo o primeiro um concurso realizado na Semana Internacional do Café desde o ano de 2012, que premiou majoritariamente cafés da região do Caparaó nos últimos cinco anos (MG/ES) (SIC, 2020); e o segundo um concurso internacional para premiação dos melhores cafés de cada país produtor (COE, 2021). Em adição, a classificação dos cafés para além de seus atributos sensoriais possibilita ainda a certificação dos grãos para maior reconhecimento e representatividade nos mercados interno e externo, uma vez que segundo Santos; Simão (2015, p. 2):

No mundo todo, critérios como a sustentabilidade são exigidos para a comercialização de produtos, e na cadeia produtiva do café, isso não é diferente. A responsabilidade com a sustentabilidade, questões sociais e ambientais são compromissos cada vez mais assumidos pelo comércio e indústria que procuram levar até o consumidor final, um produto que atenda requisitos no âmbito econômico, social e ambiental.

Sendo assim, o chamado *direct trade*, também conhecido como “contato direto”, adquire grande importância devido ao conhecimento e experiências promovidas pelas viagens ou visitas às fazendas produtoras, realizadas por empresários, torrefadores, baristas e *coffee lovers* com o objetivo de agregar maior valor ao café em grãos e à bebida. Essa ressignificação do produto e do próprio ambiente de produção aproximou os consumidores dos produtores e da origem, de modo a completar a experiência do consumo de cafés de alta qualidade sensorial (ANDRADE *et al.*, 2015), assim como afirmado por Guimarães (2016, p. 62):

Alguns representantes da Terceira Onda foram responsáveis, ainda, pela criação, neste mercado, de um movimento denominado *Direct-Trade* (também chamado por alguns de *Relationship Coffee*), pautado na aquisição (geralmente de micro e pequenos lotes) direta do café produzido, eliminando intermediários e permitindo que uma maior parte do lucro seja apropriada pelo produtor, estimulando e remunerando a produção de cafés especiais, bem como permitindo que ele reinvesta na atividade e na sustentabilidade do negócio, investida em sua comunidade e melhore a qualidade de vida de sua família.

Em concordância com os aspectos supracitados, o *fairtrade* corresponde a um movimento similar que busca, por meio do contato direto com o produtor, remunerar de forma justa o produto, valorizando e empoderando o trabalho da agricultura familiar e da produção de cafés de especialidade. Desse modo, Guimarães (2016, p. 62) aponta que “não é estabelecido um preço ou

ágio fixo por estes cafés, sendo a negociação realizada diretamente com o produtor, mas a remuneração é significativamente superior àquela alcançada no mercado de cafés *commodity*”, possibilitando o empoderamento do produtor pelo seu conhecimento prático dos processos e transparência de valores. Conseqüentemente, evidencia-se a formação de um fluxo turístico motivado principalmente pela experiência gastronômica de consumo no local de origem, valorizando a produção, incentivando o desenvolvimento socioeconômico das áreas rurais e da atividade cafeeira (ANDRADE; MOSS, 2012) e promovendo a sustentabilidade social e ambiental na localidade (GUIMARÃES, 2016).

Perspectivas de efetivação do consumo dos cafés especiais

Há que se diferenciar as ondas de consumo do café, apresentadas de maneira simplificada no Quadro 1, de modo a se compreender a disseminação da bebida – a segunda mais consumida mundialmente, ultrapassada somente pela água (EMBRAPA, 2015). Assim, a chamada “Primeira Onda” se destaca por seu papel fundamental na difusão do consumo da bebida em todo o mundo, impulsionado principalmente no período pós-guerras, com a demanda de produtos de baixo custo a partir de um perfil exclusivamente utilitário, pelo consumo de cafeína e conseqüente estímulo e concentração. O perfil de cafés consumidos seria, portanto, majoritariamente de cafés Robusta ou *blends*, com torra escura, sabor amargo e baixo corpo na bebida (GUIMARÃES, 2016). A “Segunda Onda”, mesmo ainda usufruindo das características utilitárias do café, já apresenta maior refinamento no consumo, aproximando-se do ambiente externo e de uma bebida de maior qualidade. Desta forma, é criado e difundido o conceito de *specialty coffee*, um café especial, de maior qualidade e com origem conhecida. No entanto, o perfil dos cafés consumidos ainda priorizaria a torra média, sabor amargo e alto corpo na bebida, independente das características naturais do grão (SILVA; GUIMARÃES, 2012).

Distanciando-se dos principais aspectos das “ondas” anteriores, principalmente o da produção em larga escala, a chamada “Terceira Onda” visa a aproximação do consumidor com um produto de qualidade, ressignificando o ambiente das cafeterias para além de uma “glamourização” descontextualizada, mas propondo espaços de sociabilidade, comensalidade e educação. Com a apropriação do termo, os cafés especiais passam a abranger a origem, o plantio, os processos, o beneficiamento, a torra, a extração e muitas outras características singulares de produção de uma bebida única. Seu perfil sensorial envolve aromas e sabores exclusivos que evidenciam cada *terroir*, valorizado por meio de uma torra bem executada, usualmente clara ou média. Um grande diferencial da Terceira Onda é a possibilidade e valorização da experiência pelo consumo de bebidas diferenciadas, aquisição de tecnologias de extração ou conhecimento de novas regiões, pessoas ou eventos vinculados à cultura cafeeira (GUIMARÃES, 2016).

Após a diferenciação das “ondas” de consumo, cabe ressaltar que, mesmo apresentando tantas diferenças, as três coexistem no mercado – principalmente por suas filosofias e contribuições distintas à experiência de consumo (SKEIE, 2002). É possível indagar se a chamada “Terceira Onda” conseguirá dominar o mercado de cafés, promovendo um produto de alta qualidade com preços justos, sem o superfaturamento promovido pelo excesso de intermediários nos circuitos de comercialização ou se uma nova onda de consumo surgirá. Contudo, este questionamento permite a abordagem de outras temáticas, como a disseminação de lojas *online* e de criadores de conteúdo voltados ao café, o contato direto do produtor com o consumidor final promovido pelas redes sociais, bem como o distanciamento social promovido pela pandemia de Covid-19 que afasta, em parte, um público potencial escassamente atingido pela “Terceira Onda” do Café: os idosos.

Quadro 1 - Principais características das ondas de consumo do café

Categoria	1ª onda	2ª onda	3ª onda
Época de ocorrência	A partir do final do século XIX	Meados do século XX (entre 1960 e 1990)	A partir do final do século XX
Ambiente	Limitado ao ambiente doméstico e profissional	Difusão do ambiente externo (cafeterias)	Ressignificação do ambiente externo (cafeterias)
Significado do consumo	Elemento de motivação e energia	Elemento de distinção social e glamourização dos espaços de convivência	Elemento de hospitalidade, comensalidade e socialização
Produção	Valorização da quantidade	Valorização da quantidade	Valorização da qualidade
Espécie dos grãos	Priorização do café Robusta ou <i>blends</i>	Priorização do café Arábica ou <i>blends</i>	Priorização do café Arábica
Perspectiva do consumo	Valorização da utilidade (concentração de cafeína)	Valorização da região de origem	Valorização da região de origem, dos processos produtivos e das identidades envolvidas
Tipo de bebida	Café instantâneo	Café espresso e bebidas à base de leite vaporizado	Métodos de extração e microtorrefações

Fonte: Elaborado a partir de Guimarães (2016).

A disseminação de produtos para venda e de conteúdo digital possibilita um maior contato dos consumidores da bebida vinculados à Terceira Onda, visto que transmite os conhecimentos passados pelos baristas, como técnicas de extração, informações sobre a bebida e a própria história do café, sem a necessidade do encontro presencial nas cafeterias. Essa transmissão de conhecimento poderia ser identificada como uma controvérsia aos estudos da hospitalidade, visto que “é acima de tudo uma prática de encontro com o outro e sobretudo geradora de experiência e inevitavelmente de trocas” (SOARES, 2013, p. 214), no entanto, é possível observar a ampliação da hospitalidade virtual (SOARES, 2013) em períodos de isolamento social promovidos por pandemias.

O contato dos consumidores com os produtores de café possibilita também um maior conhecimento por parte dos adeptos ao café especial, entretanto, o *direct trade* pode atuar também no alcance de um número maior de compradores ao reduzir os custos por eliminar a necessidade de intermediários na venda dos grãos. Esta atuação pode aproximar consumidores da Segunda Onda por possibilitar a redução ou equiparação do valor de compra de cafés de perfil sensorial mais simples com os preços praticados em mercados varejistas para cafés *gourmet*. Por fim, a expansão da cultura cafeeira para o ambiente doméstico – o que seria, a princípio, uma característica da Primeira Onda – possibilitaria atingir um público de perfil sensorial mais aproximado ao da mesma onda e que venha adotando uma rotina mais distanciada dos centros de aglomeração. Tais perspectivas permitem pontuar as novas dinâmicas de consumo vivenciadas na Terceira Onda, que apresentam grande potencial de atração e educação do público consumidor.

Considerações finais

O presente estudo permitiu compreender, preliminarmente, como ocorre a disseminação da cultura do café na região do Caparaó capixaba. A partir da análise dos sistemas e processos territoriais promovida pela abordagem do Método POP, foram observadas algumas dinâmicas sociais, culturais, identitárias e econômicas presentes na conformação da paisagem cafeeira local, possibilitando esboçar uma certa Arquitetura do Café distinta e característica do Caparaó. Utilizando-se de conceitos difundidos em contextos acadêmicos, foi possível refletir a respeito da história da produção, comercialização e consumo do produto café na região da serra do Caparaó, particularmente no município de Lúna (ES).

Os questionamentos trazidos inicialmente visaram incorporar ao debate da territorialidade local apontamentos históricos, fatores de diferenciação do produto e potenciais elementos de restrição ao consumo de uma bebida de qualidade no contexto atual. A investigação de periódicos históricos evidenciou a inserção do café como principal produto agrícola da região mesmo com suas limitações produtivas, promovendo a cultura cafeeira e a associação da imagem do Caparaó à produção de excelência. Essas características influenciaram na configuração arquitetônica do local, distante das grandes construções voltadas à produção de *commodities*.

Além disso, as justificativas apresentadas para cada questionamento trazido apontaram as características de diferenciação do mercado nacional e internacional, além de problematizar as restrições de consumo promovidas pelo baixo acesso a tecnologias de processamento do café em diversas escalas, altos preços pelo excesso de intermediários, dificuldade de escoamento da produção ou até mesmo a dificuldade de acesso aos discursos e informações educativas voltadas à promoção do café especial. No entanto, não se pretendeu estabelecer a verdade sobre o consumo atual da bebida ou até mesmo propor uma nova estruturação de consumo, mas sim pontuar as novas dinâmicas encontradas e vivenciadas atualmente.

Ademais, cabe ressaltar que a fundamentação rural e agrícola do país evidencia o potencial do desenvolvimento de pesquisas similares visando atingir outras culturas, atividades e até mesmo dinâmicas de consumo por meio do mesmo método. Isso torna possível a expansão dos estudos das territorialidades rurais para além das áreas do conhecimento tradicionais como Geografia, Ciências Sociais e Antropologia, dando espaço a pesquisas transdisciplinares envolvendo o Turismo, a Gastronomia e demais áreas dedicadas aos estudos da cultura e da produção de alimentos.

Referências

- ANDRADE, H. C. C.; ALCÂNTARA, V. de C.; VALDANO, A. P. de M.; SANTOS, A. C. dos. (2015). Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o turismo rural em regiões cafeeicultoras. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, São Paulo, v. 8, n. 2.
- ANDRADE, H. C. C.; MOSS, M. C. B. (2012). A cafeeicultura familiar e um possível modelo para o desenvolvimento do turismo do café em Minas Gerais. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, São Paulo, v. 5, n. 3.
- ARGOLLO FERRÃO, A. M. de. (2003). O potencial turístico da arquitetura rural no Brasil. In: *Congresso Brasileiro de Turismo Rural*. p. 45-56.
- ARGOLLO FERRÃO, A. M. de. (2004). *Arquitetura do café*. Campinas [SP]: Editora da Unicamp. 296 p.
- ARGOLLO FERRÃO, A. M. de. (2007). Arquitetura rural e o espaço não-urbano. *Labor & Engenho*, v. 1, n. 1, p. 89-112.
- ARGOLLO FERRÃO, A. M. de. (2016). Sistemas territoriais integrados e a paisagem rural no Brasil. *Identidades: território, proyecto, patrimonio*, n. 6, p. 176-209.
- ARGOLLO FERRÃO, A. M. de.; FREIRE, W. J. (1995). Interdependência entre cidade e campo. In: *Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola*, Viçosa, p. 9.
- AZEVEDO, C. V. de. (2015). *Agricultura, memória, paisagem e turismo: as perspectivas de construção de novas ruralidades no assentamento rural fazenda Engenho Novo*. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- BONI, V.; QUARESMA S. J. (2005). Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. *Revista Eletrônica Em Tese*, v. 2, n. 1, p. 68-80.
- BRASIL, Ministério da Economia. (2021). INPI concede Denominação de Origem para café do Caparaó. *Instituto Nacional da Propriedade Industrial*, Brasil, 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/inpi-concede-denominacao-de-origem-para-cafe-do-caparao>> Acesso em: 2 abr. 2021.
- BRUYNE, P., HERMAN, J. e SCHOUTHEETE, M. (1977). *Dinâmica de pesquisa em Ciências Sociais: os pólos da prática metodológica*. Rio de Janeiro: F. Alves.
- BSCA. Associação Brasileira de Cafés Especiais. (2021). *Regiões*. Disponível em: <<https://brazilcoffeenation.com.br/region/list>> Acesso em: 10 fev. 2021.
- CAFÉ CORDILHEIRAS DO CAPARAÓ. (2021). *Perfil do instagram*. Iúna, Espírito Santo. Disponível em: <<https://instagram.com/cafecordilheirasdocaparao?igshid=6uvlgwltj3i>> Acesso em: 12 fev. 2021.
- CANO, W. (2002). *Padrões Diferenciados das Principais Regiões Cafeeiras (1850-1930)*. Ensaio sobre a Formação Econômica Regional do Brasil. Campinas: UNICAMP/IE.
- CARNEIRO, M. J. (1994). Mulheres no campo: Notas sobre sua participação política e condição social do gênero. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 2, n. 1, p. 11-22.
- CARRARA, A. A. (1999). *Estruturas agrárias e capitalismo: contribuição para o estudo da ocupação do solo e da transformação do trabalho na zona da mata mineira (séculos XVIII ...)*. Mariana: UFOP.
- COE. Cup of Excellence. (2021). *The premier coffee competition*. Portland: Cup of Excellence. Disponível em: <<https://cupofexcellence.org/>> Acesso em: 4 abr. 2021.
- DADALTO, G. G.; SILVA, A. E. S. da; COSTA, E. B. da; GALVÊAS, P. A. O.; LOSS, W. R. (2016). *Transformações da agricultura capixaba: 50 anos*. Vitória, ES : Cedagro; Incaper; Seag.
- DA SILVEIRA, A. V. (2012). A tradição construtiva do caparaó capixaba. *Revista do Colóquio de Arte*, v. 1, n. 2, p. 260-273.
- EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. (2015). Café é a segunda bebida mais consumida no Brasil. *Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação*, Brasília, DF. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/2574254/cafe-e-a-segunda-bebida-mais-consumida-no-brasil#:~:text=do%20consumo%20interno,%20cafezinho%20C3%A9%20prefer%C3%A2ncia%20nacional!,perdendo%20apenas%20para%20a%20C3%A1gua.&text=outubro%20de%202014,-,No%20per%C3%ADodo%20pesquisado%2C%20o%20consumo%20interno%20de%20caf%C3%A9>>

- 20beneficiado%20no,para%2020%2C333%20milh%C3%B5es%20de%20sacas.> Acesso em: 4 abr. 2021.
- EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. (2018). *Visão 2030: o futuro da agricultura brasileira. Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação*, Brasília, DF. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/visao/trajectoria-da-agricultura-brasileira>>. Acesso em: 4 abr. 2021.
- ESTEVE, E. V. (2017). *O negócio da comida: Quem controla nossa alimentação?* 1º ed. São Paulo: Editora Expressão Popular.
- FREDERICO, S. (2013). Cafeicultura científica globalizada e as montanhas capixabas: a produção de café arábica nas regiões do Caparaó e Serrana do Espírito Santo. *Sociedade & Natureza*, v. 25, n. 1, p. 7-20.
- GIL, A. C. (1999). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 5ª ed. São Paulo: Atlas.
- GUIMARÃES, E. R. (2016). *Terceira onda do café: base conceitual e aplicações*. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Lavras, Lavras.
- IANNI, O. (2004). *Origens agrárias do Estado Brasileiro*. São Paulo: Brasiliense.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2012). *Manuais Técnicos em Geociências. Manual Técnico da Vegetação Brasileira*. 2ª ed. revista e ampliada. IBGE, Rio de Janeiro. 271p.
- ICO - International Coffee Organization. (2021). *World Coffee Consumption*. Disponível em: <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>
- LEFEBVRE, H. (1991). *O direito à cidade*. São Paulo: Moraes.
- _____. (1999). *A revolução Urbana*. Belo Horizonte: UFMG.
- MACEDO, F. C.; MAGALHÃES, D. F. (2011). Formação econômica do Espírito Santo: do isolamento econômico à inserção aos mercados nacional e internacional. *Revista de História Regional*, v. 16, n. 1, p. 61-69.
- MARTINS, A. L. (2008). *História do café*. São Paulo: Contexto.
- MASSINI, V. S.; DO VALE, C. C. (2018). A cobertura nacional, o potencial paisagístico e o turismo no Parque Nacional do Caparaó (ES/MG). *Caminhos de Geografia*, v. 19, n. 67, 253-267. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia/article/view/39091>> Acesso em: 02 jul. 2020.
- MORESI, E. (2003). *Metodologia da pesquisa*. Brasília: Universidade Católica de Brasília.
- MORIN, E. (1991). *Introdução ao pensamento complexo*. Lisboa: Instituto Piaget.
- O CACHOEIRANO. (1882). *Espírito Santo*, edição 45, 5 nov., p. 2.
- O CACHOEIRANO. (1887). *Espírito Santo*, edição 36, 4 set., p. 1.
- O CACHOEIRANO. (1913). *Espírito Santo*, edição 26, 20 jul., p. 2-3.
- PEREIRA, S. P.; BARTHOLO, G. F.; GUIMARÃES, P. T. G. (2004). *Cafés especiais: iniciativas brasileiras e tendências de consumo*. Belo Horizonte: EPAMIG.
- SANTOS, E. M. B. (2013). Parque Nacional do Caparaó: histórias de um lugar. *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña (HALAC) revista de la Solcha*, v. 3, n. 1, p. 117-143.
- SANTOS, J. A.; SIMÃO, J. B. P. (2015). Avaliação de conformidade da agricultura do Caparaó Capixaba nos processos de produção integrada visando a certificação de café. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, v. 10, n. 2, p. 261-270.
- SANTOS, W. M. dos; FARIA, L. R.; ROCHA, A. F. M.; VALE, L. S. R.; KRAN, C. DA S. (2020). Sistema agroflorestal na agricultura familiar. *Revista UFG*, v. 20, n. 26.
- SCHNEIDER, S. (2005). A pluriatividade e o desenvolvimento rural brasileiro. *Cadernos do CEAM*, Brasília, v. 5, n. 17, p. 23-42.
- SIC. Coffee of the Year 2020. (2020). *Semana Internacional do Café*, Minas Gerais: Café Editora. Disponível em: <<https://semanainternacionaldocafe.com.br/coffee-of-the-year>> Acesso em: 16 jan. 2021.
- SILVA, E. C.; GUIMARÃES, E.R. (2012). A Terceira Onda do Consumo de Café. *Bureau de Inteligência Competitiva do Café*, Lavras.
- SIMÃO, J. B. P. et al. (orgs.). (2017). *Cafeicultura do Caparaó: Resultados de Pesquisas*. Alegre, ES: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 232 p.
- SKEIE, T. R. (2002). Norway and coffee. *The Flamekeeper*, Spring, p. 2-5.

- SOARES, C. M. P. (2013). Hospitalidade virtual: uma tentativa de compreensão. *Revista Hospitalidade*, v. X, n. 2, p. 213 - 233.
- SOLLA, X. M. S. Turismo rural. Tendências e perspectivas. In: Irving, M. de A., Azevedo, J.; Lima, M. A. G. (Org.). *Turismo: ressignificando sustentabilidade*. (2018). Rio de Janeiro: Folio Digital Letra e Imagem.
- TAVARES, B. C.; SANTOS, A. B. P. dos. (2020). Turismo pós-pandemia: a ruralidade como alternativa e oportunidade. In: *Caderno de resumos do Seminário Turismo & Inovação "Os impactos da Covid-19 e a recuperação da atividade do turismo"*, ECA/USP, Universidade de São Paulo.
- TUAN, Y. (1990). *Topophilia: A study of environmental perceptions, attitudes and values*. New York: Columbia University Press.
- YAZIGI, E.; CARLOS, A. F. A.; CRUZ, R. de C. A. (1996). *Turismo: espaço, paisagem e cultura*. São Paulo: Hucitec.