

A estranha origem de um café refinado

Norimitsu Onishi

Grãos excretados por civetas são os mais caros do mundo

SAGADA, Filipinas - Goad Sibayan saiu recentemente em busca de café nas montanhas isoladas das Filipinas, conhecidas localmente como a Cordillera.

Chegando a um vale em que pés de café cresciam em abundância, Sibayan vasculhou a mata onde os animais costumam descansar depois de colher com as patas os frutos de café mais saborosos e banquetear-se com eles.

Vendo um pequeno amontoado marrom sobre uma pedra, ele o colocou em sua palma direita, guardou-o em uma bolsa e sussurrou: "Ouro!".

Não exatamente. Mas o que ele encontrara era o equivalente a isso no mundo dos cafés de alto valor: esterco contendo os grãos de café mais caros do mundo.

Esses grãos, que custam centenas de dólares por quilo, são encontrados no esterco da civeta, um animal peludo cuja aparência lembra a de um felino e que percorre as regiões cafeicultoras do Sudeste Asiático em busca dos frutos de café mais maduros e saborosos.

A civeta acaba por excretar o âmago duro e indigerível da fruta - basicamente, grãos de café incipientes -, mas apenas depois de ela ter sido fermentada nos ácidos estomacais e enzimas do animal, resultando em um café descrito como aveludado, achocolatado e livre de qualquer sabor residual amargo.

Nos últimos anos, à medida que "connoisseurs" em EUA, Europa e Ásia Oriental foram descobrindo o café de civeta, a demanda crescente começou a alimentar uma verdadeira "corrida do ouro" nas Filipinas e na Indonésia, países com as maiores populações de civetas. Coletores vasculham as florestas das Filipinas, onde o café de civeta emergiu como um novo negócio. Na Indonésia, empreendedores têm capturado civetas e instalado minifazendas de criação do animal, com frequência em seus próprios quintais.

Com tanto dinheiro em jogo, grãos de café de civeta falsos ou de baixa qualidade também têm inundado o mercado.

"Há mais café de civeta do que nunca, mas não confio na qualidade", disse Rudy Widjaja, 68. Sua loja de café em Jacarta, a Warung Tinggi, existe há 131 anos e é considerada a mais antiga do gênero na Indonésia.

A concorrência suscita discussões acirradas. O que é o verdadeiro café de civeta, afinal? São os frutos escolhidos pela civeta que garantem a qualidade do café? Ou é a trajetória deles pelo trato digestivo do animal? Será que o aroma, a fragrância e o sabor de grãos contidos no esterco de uma civeta criada em uma jaula podem ser tão bons quanto os de grãos excretados por uma civeta silvestre?

Vie Reyes, cuja empresa Bote Central, de Manila, ingressou no ramo do café de civeta cinco anos atrás, disse que só compra grãos de pessoas que os recolhem na natureza. Ela exporta - seus maiores mercados são o Japão e a Coreia do Sul - e também vende o café diretamente em embalagens de 1 kg, por US\$ 500.

A população decrescente de civetas na Indonésia está criando obstáculos para as pessoas interessadas em aproveitar o boom do café especial. O café de civeta é há muito tempo produto da ilha de Sumatra, onde a ocupação humana, o desenvolvimento econômico e o desmatamento vêm fazendo o habitat do animal encolher.

Widjaja, o dono da loja em Jacarta, disse que os holandeses, que governaram a Indonésia por mais de três séculos, e soldados japoneses, que ocuparam o país durante a Segunda Guerra Mundial, eram os consumidores mais ávidos do café de civeta.

Ele contou que esse tipo de café praticamente desapareceu após o final dos anos 1950 e ressurgiu no mercado só depois de sua fama chegar a outros países. Quando, em 2007, ele começou a receber solicitações de compradores interessados em EUA, Japão e Taiwan, garantiu um fornecimento regular de café de civeta silvestre e começou a vendê-lo no ano passado, por US\$ 300 o quilo.

Em Liwa, cidade pequena no sudoeste de Sumatra, mais de 30 famílias trabalham com o café de civeta. Mega Kurniawan, 28, entrou no ramo dois anos atrás, criando civetas no quintal de sua casa. Ele já ampliou a criação para três outros locais. Com 102 animais, recolhe cerca de 250 quilos de grãos de café por mês.

Suas civetas passam os dias dormindo em suas jaulas de madeira. À noite, os animais se alimentam de pratos de frutos de café, reabastecidos a cada duas horas, ou andam de um lado a outro, com energia cafeinada.

Kurniawan disse que, apesar de viverem em cativeiro, as civetas comem apenas cerca de metade dos frutos que lhes são apresentados - escolhem os melhores. Ele rejeitou as críticas de que enjaular os animais afeta o sabor dos grãos. Mas admite que alguns compradores preferem o café de civeta silvestre. "Talvez seja uma questão de prestígio."

Fonte: Folha de S.Paulo, São Paulo, 17 maio 2010, The New York Times, p. 6.

A utilização deste artigo é exclusiva para fins jornalísticos