

Raio-X do mercado italiano

A palestra de Vincenzo Sandalj foi uma aula magna sobre um dos mercados de café mais exigentes e tradicionais do mundo. Ex-presidente (2003-2004) da Associação de Cafés Especiais da Europa e atualmente à frente da mais antiga associação de café da Itália, a Associação de Café de Trieste, Sandalj é uma das maiores sumidades no segmento de cafés especiais hoje no Velho Continente. Ele explicou que as profundas diferenças subjetivas dos mercados europeus dificultam a existência de uma definição precisa sobre o que seria um café especial. Cada país tem seus gostos e tendências, o que faz da Europa um “blend peculiar de diferentes tradições”.

No norte da Europa, os consumidores preferem o café filtrado, na Itália toma-se espresso, o café turco ainda predomina no sudeste europeu, e todos apresentam diferentes níveis de torra e métodos de extração (mais concentrados ou menos). A preferência dos consumidores, ressalta Sandalj, que determinará a criação de nichos para cafés especiais em cada um desses mercados.

O café espresso nasceu na Itália dos anos 50, vindo a se popularizar por toda Europa apenas nos anos 90. Atualmente, o espresso corresponde a 30% do café consumido no país. Os outros 70% são preparados na chamada “cafeteira italiana”, que na Itália é apelidada simplesmente de “Moka”, ou “macchinetta”.

Atualmente, o mercado italiano é dividido em três zonas, que apresentam características de consumo bem distintas, atendidas por aproximadamente 1.000 indústrias de torrefação.

No norte, a torração é mais leve e a extração do café na xícara é mais longa (café menos concentrado). O consumo de cafés com leite, como macchiato e cappuccino, é muito popular. Há muitos blends com 100% arábica, e outros



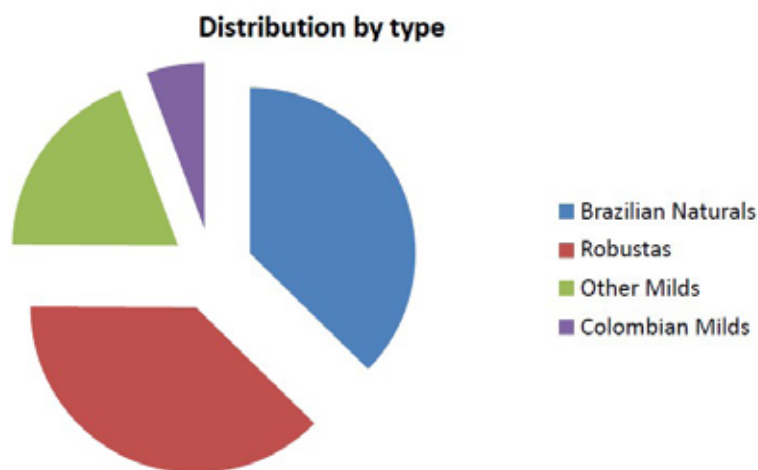
com pequeno percentual de robusta. Raro encontrar um blend 100% robusta no norte da Itália. Há também uma preferência por cafés mais ácidos em direção ao noroeste, enquanto o nordeste do país gosta de blends mais doces.

Na região central da Itália, o percentual de robusta usado nos blends começa a subir, atingindo 50% em Roma. A torração é mais escura e o nível de extração, mais concentrado. Uma camada espessa de espuma torna-se importante na medida em que desce o país em direção ao sul, enquanto o uso de leite cai substancialmente. O consumo de café fora de casa é maior do que no norte.

No sul do país, a torração é bastante escura e o espresso muito concentrado (ristretto). A espuma do café deve ser mais grossa que o próprio líquido, de maneira que o açúcar flutue sobre ela sem afundar. O uso de leite é quase irrelevante, e os blends tem predominância do café robusta, sendo muito comum os que apresentam até 100% da variedade. O consumo de café em bares é o dobro em relação ao norte.

O principal ingrediente dos blends usados em toda Itália é o arábica natural do Brasil, ao qual se acrescentam arábicas lavados e robustas. Os arábicas brasileiros e o café robusta possuem cerca de 37%, cada um, do mercado italiano; o restante é suprido por arábicas lavados. Este tem sido

Green Coffee Imports into Italy



um padrão constante desde o início do consumo de espresso no país, aceito em todas as regiões, com poucas diferenças. Corpo e doçura são as características mais apreciadas num clássico espresso italiano, sendo esta a razão pela qual o grão brasileiro é tão estimado.

Os aromas de amêndoas, avelãs, cacau, chocolate e mel, típicos dos melhores arábicas brasileiros, são hoje muito procurados pelos consumidores mais especializados.

Durante muito tempo, observou Sandalj, os cafés de forte acidez foram considerados inadequados para um blend italiano tradicional, mas a crescente sofisticação dos consumidores levou torradores a quebrarem várias dessas regras.

Sandalj ressaltou ainda que enquanto outros países consideram o Brasil um mero fornecedor de cafés convencionais, os importadores italianos tem visto o país como uma de suas principais fontes de cafés finos.

“Os italianos foram os primeiros a mandar uma mensagem clara aos brasileiros, e para o resto do mundo: os cafés naturais também podem ser os melhores gourmet”, lembrou.

Nos últimos tempos, porém, tem havido algumas mudanças no mercado italiano de cafés gourmet. Em

linha com as tendências internacionais, alguns torradores ampliaram o percentual de arábicas lavados em seus blends. Robustas lavados também vem sendo bastante procurados por algumas indústrias. “Infelizmente, existem poucas fontes de robusta lavado no mundo”, observou.

Sandalj observou que os cafés chamados “éticos”, “orgânicos” ou “sustentáveis” tem um mercado reduzido na Itália, onde o sabor continua sendo o principal chamariz. Entretanto, em divergência com a tradição italiana de fazer blends com várias origens, o mercado de espresso tem começado a aceitar alguns cafés de origem única.

Existem hoje na Itália cerca de 130 mil bares onde se pode beber café espresso. Mas a tendência do consumo fora de casa tem sido declinante, por causa do surgimento das máquinas caseiras, sobretudo do tipo com “pods”, ou cápsulas, cujo consumo tem crescido em 20% ao ano e já responde por 5% do consumo total na Itália. O consumo fora de casa, em termos de quantidade, caiu de 30% para abaixo de 20% nos últimos 20 anos.

O consumo de cafés especiais, de maneira geral, tem crescido de maneira muito forte na Europa, mas especialmente na Itália, que lidera esse segmento. Sandalj lembrou que a Itália é hoje uma grande re-exportadora de cafés torrados, tendo embarcado no ano passado 2,35 milhões de sacas. A importação total de café em 2010 foi de 8,25 milhões de sacas, sendo que 6 milhões foram consumidas internamente.

O mercado de cafés especiais é calculado oficialmente em 25% do consumo total no país, mas na opinião de Sandalj este número é exagerado, e um percentual mais realista seria de 10%. O mercado de café no país, considerando os 1.000 torrefadores e 100 fábricas de máquinas de café espresso, movimenta hoje cerca de 3 trilhões de euros por ano na Itália. €