

# A oferta de Turismo de Cafés pela perspectiva dos(as) cafeicultores(as) brasileiros(as)

**Beatriz Carvalho Tavares\***

Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja (Brasil)

**Alini Nunes de Oliveira\*\***

Instituto Federal de Mato Grosso – IFMT (Brasil)

**Resumo:** A importância econômica, social e cultural da cafeicultura no Brasil evidencia uma crescente demanda por atividades turísticas relacionadas à sua cadeia produtiva. Ainda que o turismo de cafés apresente potencial entre os destinos rurais e urbanos, sua oferta carece de planejamento, estruturação e de informações organizadas pelas instituições relacionadas ao café. Dando continuidade aos estudos a partir da perspectiva dos(as) produtores(as) rurais, o objetivo deste artigo é analisar o atual contexto do turismo de cafés no Brasil a partir da oferta, por meio de pesquisas bibliográfica e documental e aplicação de questionário a cafeicultores(as) brasileiros(as) entre abril e novembro de 2021. Ao todo, foram obtidas 87 respostas válidas, contemplando as cinco macrorregiões brasileiras. Como resultados, destacam-se a pluralidade de atividades ofertadas nas propriedades, presença irregular nos territórios cafeeiros, concentração da oferta estruturada em regiões de produção tradicional e novas ocorrências em regiões de qualidade produtiva valorizadas recentemente.

**Palavras-chave:** Cafés especiais; Turismo cultural; Turismo gastronômico; Turismo rural; Brasil.

## Coffee Tourism offer from the Brazilian coffee producers' perspective

**Abstract:** *The economic, social and cultural importance of coffee growing in Brazil shows an expanding demand for tourist activities related to its production chain. Although coffee tourism has potential in rural and urban destinations, its offer lacks organized planning, structuring and information by the institutions related to coffee. Following previous studies from the perspective of rural producers, the objective of this article is to analyse the current context of coffee tourism in Brazil from the offer, through bibliographic and documentary research and survey application to Brazilian coffee producers between April and November 2021. In all, 87 valid responses were obtained, covering the five Brazilian macro-regions. The results underline the plurality of activities offered on these properties, irregular presence in the coffee growing territories, concentration of structured supply in regions of traditional production and new occurrences in regions of recently valued quality production.*

**Keywords:** Cultural tourism; Gastronomic tourism; Rural tourism; Speciality coffee; Brazil.

## 1. Introdução

O percurso histórico da produção cafeeira reflete a conquista de espaço do café como principal produto agrícola explorado no país. Sua relevância no mercado internacional é resultado de dois séculos de aperfeiçoamento das técnicas e tecnologias de produção em indicadores quantitativos e qualitativos (Figueiredo & Alves, 2022). Mesmo que a produção apresente diversos perfis produtivos em todo território nacional e, conseqüentemente, diferentes padrões de qualidade, o café brasileiro ainda é reconhecido

\* Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja (Brasil); Email: [tavaresbeatriz@id.uff.br](mailto:tavaresbeatriz@id.uff.br); <https://orcid.org/0000-0002-1501-4187>

\*\* Instituto Federal de Mato Grosso – IFMT (Brasil); Email: [alini\\_oliveira@hotmail.com](mailto:alini_oliveira@hotmail.com); <https://orcid.org/0000-0003-3279-5947>

**Cite:** Tavares, B. C. & Oliveira, A. N. (2023). A oferta de Turismo de Cafés pela perspectiva dos(as) cafeicultores(as) brasileiros(as). *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 21(3), 551-562. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2023.21.038>

como um produto explorado em larga escala no perfil de *commodity*. Justificado, em parte, pelo seu destaque como maior produtor e exportador do grão em nível mundial, além de ser também um dos maiores consumidores da bebida (Figueiredo & Alves, 2022).

O café se destaca por seus diferentes aspectos culturais, inseridos como parte de práticas de hospitalidade doméstica e comercial. O café, assim como outros produtos ritualizados como o vinho, a cerveja e o chá, por exemplo, é gerador de demanda turística (Tavares *et al.*, 2021), seja no espaço rural, onde consumidores buscam conhecer o processo produtivo da cadeia do café - da terra à xícara, ou no espaço urbano, com a popularização e diversificação das cafeterias, sobretudo com o movimento de valorização dos cafés especiais visto nas últimas três décadas.

Dado o reconhecimento da importância histórica, econômica e cultural desta produção para o país, a demanda por atividades turísticas relacionadas à sua cadeia produtiva se torna cada vez mais evidente. Algumas regiões produtoras apresentam iniciativas de turismo consolidadas, enquanto outras ainda são pouco conhecidas, necessitam de maior divulgação e estruturação da oferta (Tavares *et al.*, 2021). Essa pesquisa visa complementar pesquisas anteriores realizadas pelas autoras por meio de novas fontes e informantes, contribuindo para o conhecimento sobre a oferta do turismo de cafés no país, uma vez que estas informações não se encontram disponíveis de maneira acessível e unificada. Desse modo, surge o seguinte problema de pesquisa: como os(as) produtores(as) de café oferecem atividades turísticas em suas propriedades nas diferentes regiões do Brasil? Para responder essa questão, o objetivo foi analisar o atual contexto do turismo de cafés no Brasil a partir da oferta por produtores(as) em suas propriedades.

Após esta introdução foi descrito o percurso metodológico percorrido para realização desta investigação, onde são identificados natureza, procedimentos metodológicos e técnicas de pesquisa. Em seguida, apresentado o marco teórico do estudo, evidenciando o histórico da inserção da cultura produtiva do café no país e a delimitação dos componentes do turismo de cafés. Por fim, os principais resultados apresentados e discutidos elucidam a diversidade de manifestações do turismo de cafés no Brasil, o que evidencia sua disseminação pelo território, sua história de produção e seus diversos perfis produtivos e características de diferenciação.

## 2. Percurso metodológico

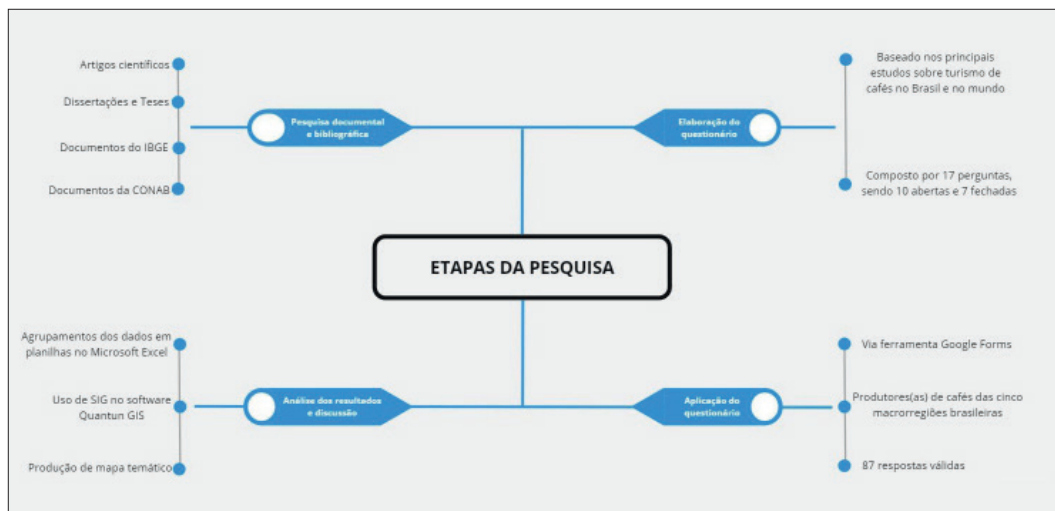
A pesquisa desenvolvida tem caráter qualitativo e se caracteriza como exploratória e descritiva. Como procedimentos metodológicos, a pesquisa documental e bibliográfica possibilitou a coleta de dados secundários em artigos científicos, dissertações e teses, bem como documentos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) para estruturação do referencial teórico e análise dos resultados desta pesquisa. Todos os dados coletados foram organizados e analisados por macrorregião do país.

Como técnica de pesquisa, o levantamento realizado contou com dados primários coletados com o uso de questionário aplicado a produtores(as) de café situados nas 33 regiões produtoras de café especial reconhecidas pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, 2022). O questionário foi composto por uma sessão inicial com esclarecimentos sobre a pesquisa e um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para captação exclusiva de informações com permissão de seus respondentes, elucidando a participação anônima e a utilização exclusivamente acadêmica dos resultados. Sua estrutura teve base nos principais estudos sobre turismo de cafés (Andrade, 2010; Andrade & Moss, 2012; Andrade *et al.*, 2015; Setiyorini, 2018; Souza *et al.*, 2019; Yudhari *et al.*, 2020; Bowen, 2021; Chen, Wang & Morrison, 2021; Wiyono *et al.*, 2021; Woyesa & Kumar, 2021) que elencaram dezessete perguntas, sendo dez abertas e sete fechadas, abrangendo questionamentos sobre o perfil produtivo, a consorciação do café com outras culturas e o envolvimento da propriedade com a atividade turística. Ao final foi disponibilizado um espaço aberto para que os respondentes acrescentassem outras informações que fossem do escopo da pesquisa.

Os questionários foram aplicados pela ferramenta *Google Forms* e compartilhados por aplicativos de mensagens, e-mail e redes sociais para produtores(as) de café de todas as regiões brasileiras. As respostas foram coletadas entre os meses de abril e novembro de 2021. Ao todo, foram obtidas 87 respostas válidas para este estudo, seguindo como parâmetro a ausência de duplicidade no envio e abrangeu as cinco macrorregiões brasileiras.

Após a coleta de dados, todas as informações foram agrupadas em planilhas e analisadas juntamente com os dados secundários. Além disso, algumas informações foram georreferenciadas e processadas no formato de Sistema de Informações Geográficas (SIG) no software *Quantun GIS* para a elaboração de um mapa temático sobre o turismo de cafés no Brasil. Na figura 1 encontra-se a síntese das etapas da presente pesquisa:

Figura 1: Síntese das etapas da pesquisa



Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

### 3. Referencial teórico

O café tem sua origem atribuída à região de Kafa, atual Etiópia, entre os anos de 575 e 850 a.C. (Martins, 2008). Seu consumo teve início com a ingestão da fruta adocicada in natura, em sucos e em chás, usualmente por suas propriedades medicinais. Somente no século XIV, o desenvolvimento dos processos de torrefação resultou na bebida similar a consumida universalmente, sendo difundida no ambiente doméstico e comercial, apresentando diferentes manifestações culturais de acordo com o país (Martins, 2008; Pagnussat *et al.*, 2021). A crescente popularização da bebida pelo mundo ao longo dos séculos favoreceu a difusão e implantação das técnicas de produção em outros territórios, sendo inserido principalmente em países de colonização europeia e de economia majoritariamente agrária, como é o caso dos países da América Latina, entre eles, o Brasil (Perfecto; Jiménez & Vandermeer, 2019).

No contexto histórico brasileiro, a produção cafeeira teve importante papel na interiorização e mecanização dos territórios agrícolas do país (Argollo Ferrão, 2004; Martins, 2008; Frederico, 2017). Diversas propostas de periodização da cafeicultura nos diferentes países produtores consideraram diferentes aspectos da atividade, como mão de obra, tamanho das propriedades, regulamentação estatal, perfil de produção e ciclos produtivos (Frederico, 2017). Para o autor, a cafeicultura brasileira apresenta quatro marcos históricos principais que evidenciam sua difusão pelo território e sua expressão na economia e cultura do país: os primórdios, momento de inserção da cultura produtiva na região Sudeste, marcada pela exploração predatória e trabalho escravizado; a mecanização produtiva, momento de expansão da produção para o Oeste Paranaense e ampliação da importância econômica e política devido à alta produtividade até meados do século XX; a cientificação, momento de aperfeiçoamento das técnicas e tecnologias empregadas no cultivo e beneficiamento do café; e a cafeicultura científica globalizada, momento atual da produção brasileira, marcada pela difusão da informação, desenvolvimento da biotecnologia e digitalização de bancos de dados, apresentando expansão da produção de qualidade para outros estados como Bahia, Pernambuco, Ceará e Rondônia (Frederico, 2017).

A diferenciação da produção agroalimentar, aliada à ritualização de alimentos e bebidas, gera maior atenção do público consumidor e, consequentemente, demanda turística para regiões produtoras destes produtos. Esse é o caso de alimentos como o queijo, os embutidos e os doces (Del Puerto & Vieira, 2019; Meneguel & Rodrigues, 2021; Mínguez *et al.*, 2022) e bebidas como o vinho, a cerveja, a cachaça, o chá e o café (Costa, 2019; Silva, 2020; Su & Zhang, 2020; Tavares *et al.*, 2021). O interesse em conhecer sobre a cadeia de produção, os atributos do produto, os fatores humanos e as particularidades de cada região se manifestam, no caso estudado nesta pesquisa, com a aproximação dos turistas com regiões urbanas e rurais conhecidas pela cultura do café (Tavares *et al.*, 2021).

Nesse sentido, observa-se que o turismo de cafés pode estar associado a outros segmentos turísticos como o turismo cultural, rural e gastronômico (Tavares *et al.*, 2021), o que denota a diversidade de experiências possíveis ao se tratar da cadeia do café, desde a produção, processamento, comercialização e consumo. O quadro 1 sintetiza a composição do turismo de cafés a partir dos segmentos turísticos presentes nestas diferentes manifestações:

**Quadro 1: Composição e manifestações do turismo de cafés**

Segmento turístico	Abordagem	Principais autores
Cultural	Fazendas históricas Herança Cultural Tradição e memória Patrimônio material e imaterial	Delamaro <i>et al.</i> (2002) Richards (2009) Silveira & Rejowski (2016) Teixeira & Nunes (2016) Tineo & Tomazzoni (2017) Oliveira (2018) D'Onofre & Portilho (2019) Souza <i>et al.</i> (2019) Oliveira & Calvente (2020)
Rural	Agricultura familiar Economia política Desenvolvimento rural	Carneiro (1998) Schneider (2005, 2010, 2016) Rameh & Santos (2011) Andrade <i>et al.</i> (2015) Solla (2018)
Gastronômico	Alimentação Culinária Pratos típicos Gastronomia Regional	Cascudo (2004) Cunha & Oliveira (2009) Gimenes-Minasse (2013) Björk & Kauppinen -Räisänen (2014) Simon, Etes & Minasi (2015) Nistoreanu, Nicodim & Diaconescu (2018) Pamukçu <i>et al.</i> (2021) Mora <i>et al.</i> (2021)

**Fonte:** Elaborado pelas autoras (2022).

Sua vertente dentro do turismo cultural apoia-se em atividades relacionadas ao patrimônio cultural, abrangendo o conjunto de atrativos arquitetônicos, artísticos, históricos, sociais, alimentares, ambientais etc. (Richards, 2009). No Brasil, este segmento é presente nas características históricas e arquitetônicas das fazendas do Vale do Paraíba Fluminense (Delamaro *et al.*, 2002; Silveira & Rejowski, 2016; D'Onofre & Portilho, 2019), nos atributos ambientais e formação histórica da região do Baturité - CE (Souza *et al.*, 2019), na diversidade de oferta entre fazendas históricas, produtivas e cafeterias em regiões urbanas do Norte do Paraná (Oliveira, 2018; Oliveira & Calvente, 2020), na oferta gastronômica das cafeterias e histórico-cultural dos museus de São Paulo (Tineo & Tomazzoni, 2017; Teixeira & Nunes, 2016), entre outras.

A estruturação de um segmento turístico que utilize de atividades e elementos simbólicos característicos dos espaços, sejam estes rurais ou urbanos, leva em consideração a promoção de benefícios econômicos, sociais e ambientais para as comunidades e residentes (Schneider, 2005, 2010). Nesse caso, o turismo rural explora, principalmente, as características mais tradicionais dessas comunidades, demandando menor urbanização, estruturação e formalidade dos espaços, hospitalidade doméstica, envolvimento afetivo e, muitas vezes, mão de obra familiar (Carneiro, 1998; Solla, 2018). Sua manifestação pode ainda se diferenciar segundo localização, porte, perfil gestor, atividade principal explorada e envolvimento comunitário. Para a estruturação de um segmento sólido é necessária a promoção do desenvolvimento local e protagonismo das comunidades e seus produtores(as), visando a manutenção das atividades rurais tradicionais, da cultura local e da presença de todo núcleo familiar (Rameh & Santos, 2011; Schneider, 2016). A atividade principal, representada nesta pesquisa pela cafeicultura, torna-se atrativo junto com patrimônios naturais e culturais para promover a aproximação dos visitantes da realidade local. Esse segmento turístico é motivado pela realização de experiências que reúnem consumo, lazer e aprendizado no contexto rural de propriedades cafeicultoras (Andrade *et al.*, 2015).

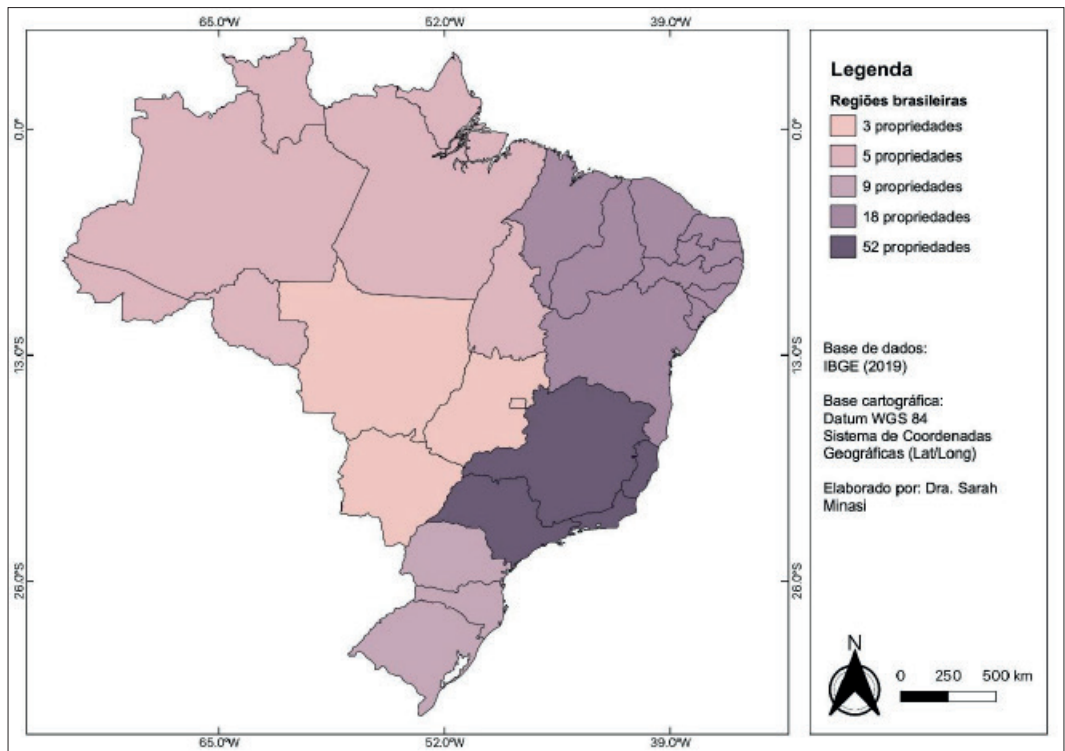
A aproximação entre o Turismo e a Gastronomia torna-se evidente pela importância da comida no contexto das viagens e experiências turísticas, promovendo valorização da identidade e manutenção das tradições de um povo por meio de sua cultura alimentar (Cunha & Oliveira, 2009; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014). Para Gimenes-Minasse (2013), bem como Björk & Kauppinen-Räsänen (2014) e Simon, Etges e Minasi (2015), a ligação entre território, lugar e alimentação na atividade turística é um fator distintivo de destinos turísticos que promove a atividade a partir de produtos e preparações culinárias típicas, regionais e tradicionais. Desse modo, o turismo gastronômico pode ser compreendido como um segmento que explora a comida como motivação primária dos deslocamentos, envolvendo visitas a produtores(as) primários e secundários, festivais e feiras gastronômicas, restaurantes e qualquer outro lugar reconhecido pelos atributos sensoriais de seus produtos tradicionais, sejam estes patrimonializados ou não (Nistoreanu, Nicodim, Diaconescu, 2018; Mora *et al.*, 2021; Pamukçu *et al.*, 2021).

Essas experiências exploram o afeto e o caráter simbólico presente em atividades simples e cotidianas como tomar um café moído e coado na hora, enriquecendo a resposta sensorial dos consumidores com características da origem, dos produtores e do produto. A própria bebida se destaca pela popularidade entre diferentes classes sociais e contextos de comensalidade, exemplificando uma tradição característica contemporânea da alimentação brasileira (Cascudo, 2004).

#### 4. Resultados e discussão

O questionário possibilitou reunir informações preliminares do contexto atual das atividades turísticas desenvolvidas em propriedades cafeicultoras das cinco macrorregiões brasileiras, conforme observa-se na Figura 2.

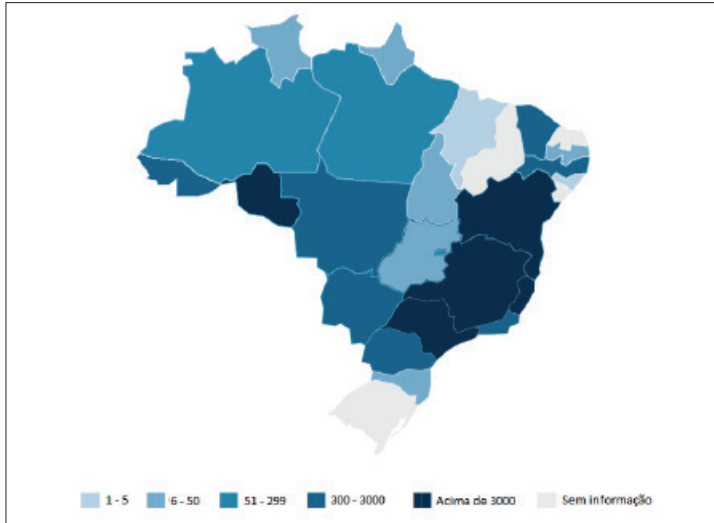
**Figura 2: Mapa dos respondentes por macrorregião**



**Fonte:** as autoras (2022). Elaborado por Minasi (2022).

A diferença quantitativa de respostas obtidas de cada macrorregião pode ser relacionada com a importância da produção cafeeira para a economia e agricultura de cada uma delas (Figura 3), visto que o maior número de respondentes está situado nas regiões Sudeste e Nordeste (Figura 2). A exceção para este apontamento é atribuída ao estado de Rondônia devido ao recente aumento e relevância de sua produção no contexto nacional, que vem conquistando números expressivos na produção de café canéfora especial nos últimos anos.

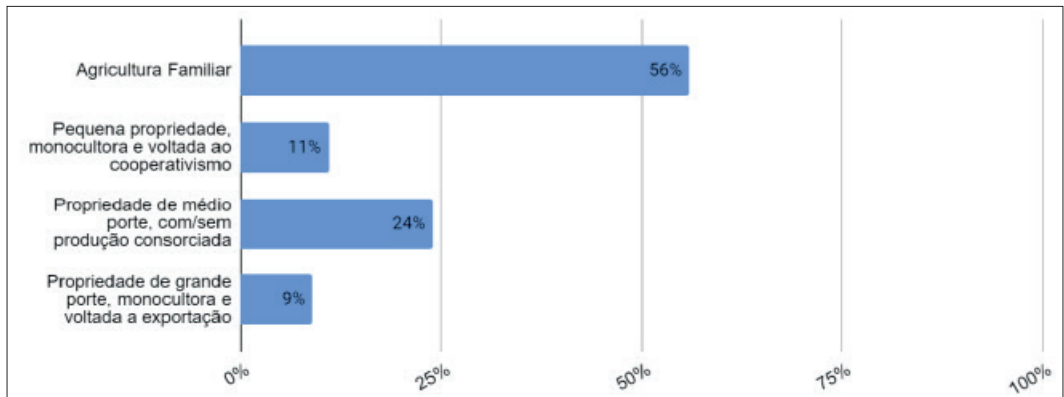
**Figura 3: Quantitativo de propriedades produtoras de cafés**



**Fonte:** Elaborado pelas autoras, com base em IBGE (2017).

O perfil produtivo vigente das propriedades analisadas é majoritariamente relacionado à agricultura familiar (Figura 4), sendo ocasionalmente associadas características como agrofloresta, agricultura sintrópica, produção agroecológica, entre outras. Esta particularidade está de acordo com o observado por Tavares *et al.* (2021) sobre o predomínio da agricultura familiar na produção de cafés especiais no Brasil. De acordo com os respondentes, as propriedades de grande porte estão presentes principalmente nos estados do Rio de Janeiro e Bahia, enquanto as de pequeno porte com produção monocultora direcionada ao cooperativismo são encontradas principalmente no estado de Minas Gerais.

**Figura 4: Perfil produtivo das propriedades**



**Fonte:** Elaborado pelas autoras (2022).

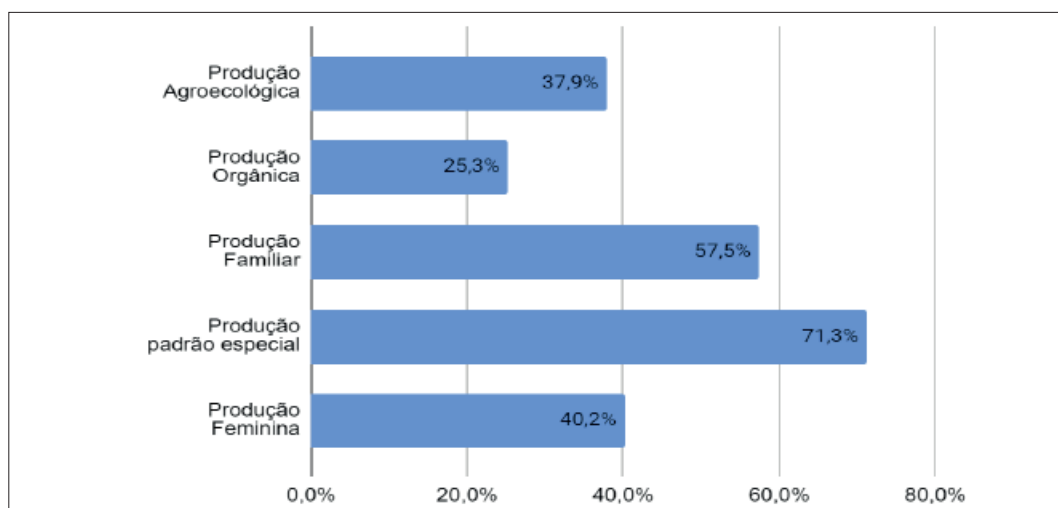


O tempo de existência da produção de café nas propriedades apresenta expressão diversificada na realidade brasileira de acordo com as características históricas e culturais de cada região analisada. Cerca de 9% dos respondentes contam com inserção no ambiente rural ou produção cafeeira com menos de 5 anos de existência, no qual uma propriedade teve início da produção de café há menos de um ano. Propriedades com tempo de existência da produção de café em suas regiões com até 20 anos configuram 30% da amostra dos respondentes. A maior parcela da amostra, contando com a existência da propriedade e consolidação da produção cafeeira em suas regiões entre 21 e 99 anos, configuraram 44% das respostas. Já cerca de 17% dos respondentes possuem propriedades centenárias, nas quais se destacam principalmente os estados do Ceará, Pernambuco e Rio de Janeiro. Os primeiros contam com um perfil marcado pela produção familiar e geracional da atividade desde o início da produção cafeeira no Nordeste, enquanto o último apresenta também a transição da mão de obra escravizada e, muitas vezes, a transferência ou venda da propriedade para outros núcleos familiares, além de sua revitalização para uso turístico ou de produção de cafés especiais.

Os tipos de café produzidos comercialmente no Brasil são as espécies arábica e canéfora. A amostra desta pesquisa foi dividida da seguinte forma: 92% dos respondentes exploram exclusivamente a produção de café arábica, 6% dos respondentes exploram exclusivamente a produção de café canéfora e 2% dos respondentes exploram a produção das duas espécies. A maioria da produção de café arábica se justifica pela associação do café arábica com a produção de qualidade e especial, bem como ao rápido desenvolvimento e início da produção de café pela planta (Perfect Daily Grind [PDG], 2021). Os principais cultivares identificados pelos respondentes foram Catuaí, Catuaí, Acauã, Mundo Novo, Icatu, Paraíso, Bourbon, Maragogi, Japi, Typica, Arara, Obatã e Gesha. Os(as) produtores(as) de café canéfora, por outro lado, estão situados em regiões reconhecidas pela produção de café canéfora de qualidade, sendo 80% produtores(as) de robusta amazônico em Rondônia e 20% de conilon nas montanhas capixabas, com recente registro do café destas regiões com a Denominação de Origem Matas de Rondônia e Montanhas do Espírito Santo respectivamente (Instituto Nacional da Propriedade Industrial [INPI], 2022). Já a produção das duas espécies na mesma propriedade se justifica pelo período da safra em meses diferentes do ano, bem como melhor adaptação do café canéfora a baixas altitudes e do café arábica a altas altitudes (Perfect Daily Grind [PDG], 2021), o que beneficia produtores em regiões com maior diferença de altitude em uma mesma propriedade.

Independente da espécie explorada em sua propriedade, a maioria dos produtores utiliza estratégias para diferenciação de sua produção e agregação de valor ao seu produto. As seguintes alternativas foram elencadas para escolha pelos respondentes: produção agroecológica, produção orgânica, produção familiar, produção padrão especial e produção feminina; sendo possível a seleção de mais de uma opção em caso de adequação à realidade produtiva de suas propriedades (Figura 5). A característica de diferenciação da produção mais apontada pelos respondentes foi a produção padrão especial, enquanto a menos apontada foi a produção orgânica.

**Figura 5: Características de diferenciação da produção**

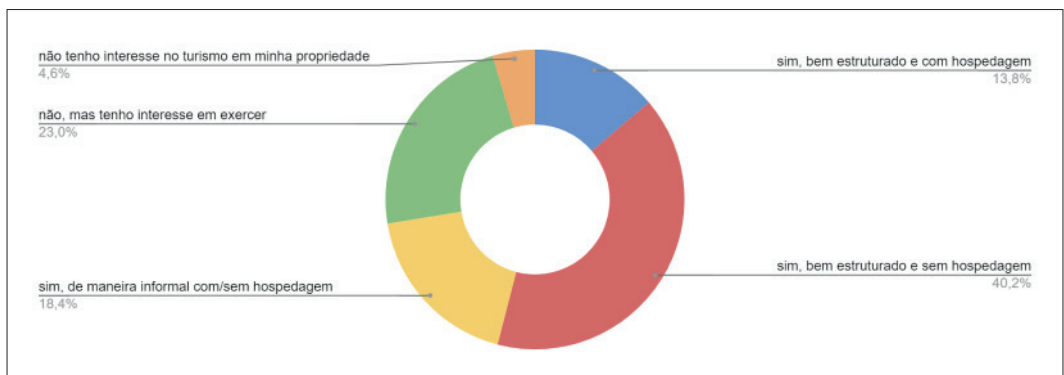


**Fonte:** Elaborado pelas autoras (2022).

Essas características evidenciam que, apesar da cafeicultura brasileira ainda se beneficiar economicamente da alta produtividade da monocultura, outros perfis produtivos, como a agricultura familiar e as propriedades policultoras de pequena a média extensão, trazem maiores benefícios sociais ao ambiente rural e às comunidades agroindustriais. A produção agroecológica se manifesta principalmente por meio da consorciação de diferentes espécies em uma propriedade, o que proporciona melhorias ecológicas ao ambiente com atenção a biodiversidade local, a dinâmica de sucessão ecológica, a regeneração de mata nativa e a produtividade de sistemas orgânicos ou com menor utilização de agrotóxicos (Lunz, 2006). A escolha pelas espécies utilizadas na integração com a produção agrícola pode levar em consideração espécies arbóreas, arbustivas e até associações mais complexas que envolvam sistemas de agricultura+floresta (Sistema de Agrofloresta ou SAF), agricultura+pecuária+floresta (Sistema agrossilvipastoril ou ILPF), entre outros (Macedo, 2000). As principais espécies consorciadas apontadas pelos respondentes variaram entre outras culturas agrícolas, como mandioca, inhame, batata, cana de açúcar, soja, trigo, feijão, milho e abóbora; espécies nativas, como araucária; espécies frutíferas como abacate, mamão, limão, laranja, banana, jaca, ingá, cajá, manga, caju, pêssego, morango, framboesa e uva; espécies arbóreas, como grevilha e eucalipto; e criações de animais, como a equinocultura, a bubalinocultura, a pecuária, a avicultura, a piscicultura e a apicultura, além de hortaliças, braquiária (pastagem), adubo verde e outras produções utilizadas nas próprias propriedades.

Em seguida, o questionário foi direcionado à compreensão da pluriatividade nas propriedades rurais cafeeiras do Brasil, visando reunir informações sobre a oferta turística nestas. Ao todo, 77% dos respondentes afirmaram realizar atividades paralelas à cafeicultura, independente de sua caracterização. Na Figura 6, é possível observar as respostas especificamente relacionadas à atividade turística, no qual apenas 4,6%, totalizando quatro respondentes, afirmaram não ter interesse no turismo em suas propriedades. No entanto, um destes respondentes afirmou ainda que sua propriedade se beneficia da prática do turismo na região por meio de parcerias com produtores(as) vizinhos(as) e fornecimento de seus produtos para o trade turístico local. Os(as) demais produtores(as) que não apresentam envolvimento com o turismo em suas propriedades, mas têm interesse em exercê-lo, enfatizam o interesse e a importância da capacitação para a atividade, além do desenvolvimento de parcerias com produtores(as) próximos. Estes estão situados principalmente em regiões com reconhecimento recente da produção e do turismo associado à cafeicultura, como nos estados das regiões Centro-Oeste, Norte e Nordeste.

**Figura 6: Atividades relacionadas ao turismo na propriedade**



Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

O restante da amostra já apresenta o desenvolvimento do turismo de cafés em suas propriedades, no entanto, com diferentes manifestações e graus de estruturação da oferta, contando ou não com hospedagem. Dentre estes(as) produtores(as), cerca de 9,2% (oito respondentes) não especificaram o ano de início da atividade turística, já os demais variaram consideravelmente em suas respostas. Entre os que especificaram, 11,5% (10 respondentes) dos(as) produtores(as) informaram oferta mais antiga de atividades relacionadas ao turismo, mais especificamente entre os anos de 1995 e 2010. Com a maior difusão do consumo de cafés especiais no Brasil e, conseqüentemente, maior atenção ao turismo motivado



por atividades em propriedades rurais cafeeiras a partir do ano de 2013, 28,75% (25 respondentes) iniciaram as atividades turísticas entre esse ano e o início da pandemia de Covid-19. Já durante a pandemia, entre os anos de 2020 e 2021, foram outros 23% (20 respondentes).

As principais atividades oferecidas nestas propriedades estão relacionadas ao envolvimento do turista com a produção cafeeira, apresentando as propriedades, as estruturas produtivas e os atrativos da região, evidenciando o ciclo produtivo do fruto em vivências e experiências denominadas “da planta à xícara”. A tabela 1 exemplifica em número de respondentes e percentual de resposta como os produtores exploram o turismo de cafés em suas propriedades:

**Tabela 1: Principais atividades ofertadas no turismo de cafés**

Atividades ofertadas	Número de respondentes	Percentual de resposta
Recepção de visitantes na propriedade	63	72,4%
Visita guiada às estruturas produtivas	56	64,5%
Realização de cursos referentes ao plantio, beneficiamento e demais atividades agrícolas	23	26,4%
Realização de torras, <i>cuppings</i> e demais atividades de classificação do café	36	41,4%
Realização de cursos referentes à torra, extração e degustação do café	24	27,6%
Trilhas ecológicas	25	28,7%
Gastronomia e hospitalidade	36	41,4%
Hospedagem	15	17,2%

**Fonte:** Elaborado pelas autoras (2022).

A recepção de visitantes na propriedade corresponde à primeira atividade apresentada, realizada em todas as propriedades apontadas por ser essencial para a realização do turismo cafeeiro em ambientes rurais. A visita guiada às estruturas produtivas enriquece a experiência de imersão no local pelos visitantes ao promover o contato com o cafezal, com os terreiros (chão, concreto, estufas, suspensos etc.), maquinários (despulpador, secador, seletora etc.), torrefações e outros. Atividades relacionadas a gastronomia e hospitalidade também foram citadas por grande parte dos respondentes, manifestando a parcela de turismo gastronômico no segmento cafeeiro por meio da degustação de diferentes cafés e bebidas, produções típicas locais, harmonização, experiências sensoriais guiadas, realização de oficinas culinárias, entre outros.

No caso de produtores(as) reconhecidos(as) por seu trabalho com cafés especiais, a oferta de cursos referentes ao plantio, beneficiamento e demais atividades agrícolas é um diferencial didático explorado para auxiliar novos(as) produtores(as) de diferentes regiões do Brasil e do mundo, contribuir com a transição produtiva de café *commodity* para especial, aperfeiçoar a produção com novas técnicas e tecnologias ou, ainda, desempenhar um papel pedagógico com interessados no tema do café. Da mesma forma, cursos referentes à torra, extração e degustação do café acompanham (ou não) a realização destas atividades para instrução de profissionais da área, baristas, torradoreiros (*roasters*), degustadores (*tasters*), empresários (*traders*) ou apaixonados por café (*coffee lovers*).

Em menor número, foram apresentadas também atividades relacionadas com a apreciação da paisagem e contato com o ambiente. Nestas, a proximidade com a natureza é explorada pelas caminhadas em trilhas ecológicas, a visitação de cachoeiras e a exploração da biodiversidade local, das matas nativas, jardins, hortas etc. Já a hospedagem está presente em algumas propriedades, com estrutura variada da oferta em cada uma delas. Além disso, ao final do questionário, era possível que os respondentes acrescentassem informações adicionais referentes à sua propriedade. Desta forma, foram identificadas outras atividades desenvolvidas que se relacionam com o turismo, como experiências sensoriais para pessoas com deficiência visual, turismo pedagógico e educação ambiental, realização de cursos voltados à agrofloresta e agricultura sintrópica, roteiros que contemplam tanto a propriedade rural quanto também um percurso pelo espaço urbano, dando ênfase ao patrimônio edificado que caracteriza a história do

café na escala local, além de atividades já costumeiramente desenvolvidas em turismo no espaço rural como pesque-pague, visita às instalações de criação de animais, cicloturismo e passeio de barco.

## 5. Conclusão

O presente estudo permitiu complementar o estudo preliminar realizado pelas autoras a partir da realidade de cafeicultores(as) das cinco macrorregiões brasileiras, respondendo a seguinte pergunta de pesquisa: como os(as) produtores(as) de café oferecem atividades turísticas em suas propriedades nas diferentes regiões do Brasil? Para isso, o objetivo do estudo foi analisar o atual contexto do turismo de cafés no Brasil a partir da oferta por produtores(as) em suas propriedades. O problema de pesquisa foi respondido e o objetivo cumprido atendendo ao recorte selecionado, além de apresentar potencial de ampliação do número de respondentes para consolidação e unificação das informações sobre a oferta turística e estruturação deste banco de dados para turistas, pesquisadores(as), instituições públicas e privadas, associações e cooperativas de produtores(as) e operadoras de turismo.

As manifestações do turismo de cafés são plurais e irregulares, mas presentes em todas as macrorregiões brasileiras. Resultado da igualmente diversa expressão da produção cafeeira em todo o país por perfis produtivos, tempo de existência da produção, cultivares explorados, tamanho das propriedades, características de diferenciação da produção e exercício da pluriatividade. Como reflexo do percurso histórico da ocupação dos territórios cafeeiros, o maior número de respondentes e também de envolvidos com a atividade turística está situado na região Sudeste, primeira macrorregião onde foi explorada a cafeicultura, com concentração de maiores números de produção e de regiões reconhecidas pela produção de cafés especiais. No entanto, crescem as manifestações do turismo em outras regiões, como Norte e Nordeste, que vislumbram valorização recente devido à qualidade produtiva resultante dos processos de cientificação e globalização da cafeicultura.

Dentre as principais atividades ofertadas nestas propriedades se destacam as experiências relacionadas ao contato com a produção agrícola nas propriedades cafeicultoras, relacionando estruturas arquitetônicas e ciclo produtivo do fruto com experiências de imersão na ruralidade, aprendizado de técnicas de produção, contato com a natureza, apreciação de paisagens, hospedagem, degustação e harmonização do café com a culinária local.

A principal limitação deste estudo foi a captação de respondentes para o questionário, ainda que as estratégias de divulgação utilizadas tenham sido diversificadas entre aplicativos de mensagens, e-mail, redes sociais e auxílio de replicadores qualificados, como produtores(as) influentes, gestores(as) de associações e demais envolvidos com a cadeia do café. A carência de informações organizadas sobre o setor, como um cadastro de produtores(as) de cada região, relacionados ou não com a atividade turística, dificultou o acesso aos potenciais respondentes. A organização informacional e comunicacional das instituições relacionadas aos setores agroalimentares tornará viável a consolidação do turismo de cafés como um importante segmento turístico relacionado à ruralidade, à cultura e à gastronomia no Brasil.

## Bibliografia

- Andrade, H. C. C. 2010. *O café especial como produto turístico gastronômico: reflexões sobre o café especial e suas interfaces com o turismo*. Monografia (Bacharelado em Turismo) - Belo Horizonte: UFMG.
- Andrade, H. C. C.; Alcântara, V. de C.; Aldano, A. P. de M. & Santos, A. C. dos. 2015. Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o turismo rural em regiões cafeicultoras. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, 8(2). <https://doi.org/10.34024/rbecotur.2015.v8.6441>
- Andrade, H. C. C. & Moss, M. C. B. 2012. A cafeicultura familiar e um possível modelo para o desenvolvimento do turismo do café em Minas Gerais. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, 5(3), 512-529. <https://doi.org/10.34024/rbecotur.2012.v5.6112>
- Argollo Ferrão, A. M. de. 2004. *Arquitetura do café*. Campinas [SP]: Editora da Unicamp; São Paulo [SP]: IMESP.
- Associação Brasileira de Cafés Especiais 2021. *Regiões*. Disponível em <https://brazilcoffeenation.com.br/region/list>
- Bowen, R. 2021. Cultivating coffee experiences in the Eje Cafetero, Colombia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(3), 328-339. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-08-2020-0184>
- Carneiro, M. J. 1998. Ruralidade: novas identidades em construção. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 11.

- Cascudo, L. da C. 2004. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora.
- Chen, L. H.; Wang, M. J. & Morrison, A. M. 2021. Extending the memorable tourism experience model: a study of coffee tourism in Vietnam. *British Food Journal*, 123(6), 2235-2257. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2020-0748>
- Companhia Nacional de Abastecimento 2021. *Safra brasileira de café*. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe>
- Costa, E. R. C. 2019. Turismo cervejeiro no Brasil: uma realidade? *Turismo e Sociedade*, 11(2). <http://dx.doi.org/10.5380/tes.v11i2.40772>
- Cunha, K. B. & Oliveira, L. da V. 2009. *A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural*. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) - Universidade Estadual de Goiás.
- Delamaro, M. C.; Rocha, S. S.; Santos, J. H. de O.; Bursztyn, I.; D'Oliveira, E.; Delamaro, L.; Mudado, T. 2002. Turismo nas fazendas históricas do Vale do Paraíba Fluminense: um estudo sobre sustentabilidade. *Caderno Virtual de Turismo*, 2(4), 11-17.
- Del Puerto, C. B., & Vieira, M. F. 2019. Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural. *RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, 5. <https://doi.org/10.23899/relacult.v5i4.1315>
- D'Onofre, D. G., & Portilho, F. 2019. Do café no vale ao Vale do Café: antinomias na produção e no consumo da bebida em cenários de hospitalidade. *RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo*, 154-169. <https://doi.org/10.2436/20.8070.01.123>
- Figueiredo, M. G. D., & Alves, C. D. C. 2022. Análise de preços do café no mercado internacional. *Revista de Política Agrícola*, 1(1), 55-69.
- Frederico, S. 2017. Território e cafeicultura no Brasil: uma proposta de periodização. *GEOUSP Espaço e Tempo*, 21(1), 7-101. <https://doi.org/10.11606/issn.2179-0892.geousp.2017.98588>
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. 2013. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. *Gestão Turística*, 19, 41-56.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 2017. *Censo Agro 2017*. Disponível em: [https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo\\_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=0&tema=76253](https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=0&tema=76253)
- Instituto Nacional da Propriedade Industrial 2022. *Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil*. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>
- International Coffee Association. 2021. *World Coffee Production*. Disponível em: [https://www.ico.org/trade\\_statistics.asp](https://www.ico.org/trade_statistics.asp)
- Lunz, A. M. P. 2006. *Crescimento e produtividade do cafeeiro sombreado e a pleno sol*. Tese (Doutorado em Fitotecnia) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba.
- Macedo, R. L. G. 2000. *Princípios básicos para o manejo sustentável de sistemas agroflorestais*. Lavras: UFLA: FAEPE.
- Martins, A. L. 2008. *História do café*. São Paulo: Contexto.
- Meneguel, C. R. de A., & Rodrigues, G. F. 2021. A paisagem sensorial como experiência turística gastronômica: o caso do Queijo Minas artesanal. In: Susuki, J. C.; Araújo, G. C. de, & Bitelli, F. M. (orgs.). 2021. *Culturas alimentares na América Latina*. São Paulo: FFLCH/USP.
- Mínguez, L. A. H., Jiménez, M. I. M., & Misiego, J. I. I. 2022. Potencial turístico del cerdo ibérico en Salamanca: patrimonio territorial y cultura inmaterial. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(2), 503-518. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.035>
- Mora, D.; Solano-Sánchez, M. A.; López-Guzmán, T. & Moral-Cuadra, S. 2021. Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25.
- Oliveira, A. N. de & Cavente, M. del C. M. H. 2020. *Cultura Cafeeira no Norte do Paraná e suas Marcas nas Paisagens*: potencialidades para o turismo. *Geografia (Londrina)*, 29(2), 29-49.
- Oliveira, A. N. de. 2018. *A paisagem e o patrimônio como atrativos turísticos: a Rota do Café – norte do Paraná*. Tese (Doutorado em Geografia) - Departamento de Geociências, Universidade Estadual de Londrina, Londrina.
- Pagnussat, E. C., Valle, N. M., de Oliveira, A. N., & Valduga, V. 2021. A produção científica sobre Café e Hospitalidade. *CULTUR: Revista de Cultura e Turismo*, 15(2), 1-25. <https://doi.org/10.36113/cultur.v15i2.2963>

- Perfect Daily Grind [PDG]. 2021. *Entendendo as diferenças e semelhanças entre os cafés canéfora e arábica*. Disponível em: [https://perfectdailygrind.com/pt/wp-content/uploads/sites/5/2021/08/tabela\\_robustaaara%CC%81bica\\_FINAL.pdf](https://perfectdailygrind.com/pt/wp-content/uploads/sites/5/2021/08/tabela_robustaaara%CC%81bica_FINAL.pdf)
- Perfecto, I., Jiménez-Soto, M. E., & Vandermeer, J. 2019. Coffee landscapes shaping the anthropocene: Forced simplification on a complex agroecological landscape. *Current Anthropology*, 60, 236-250. <https://doi.org/10.1086/703413>
- Rameh, L. M. & Santos, M. S. T. 2011. Extensão rural e turismo na agricultura familiar: encontros e desencontros no campo pernambucano. *Caderno virtual de turismo*, 11(1), 49-66.
- Richards, G. 2009. Turismo cultural: Padrões e implicações. In: Camargo, P. de & Cruz, G. da (eds.) *Turismo Cultural: Estratégias, sustentabilidade e tendências*. UESC: Bahia, 25-48.
- Setiyorini, H. P. D. 2018. Coffee Tourism Development Potential: Benefit and Consequences. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 259, 154–157.
- Silva, J. M. da. 2020. *Cachaça: História, gastronomia e turismo*. São Paulo: Senac.
- Silveira, A. S., & Rejowski, M. 2016. Turismo nas fazendas imperiais do Vale do Paraíba Fluminense, Brasil. *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible*, 9(20), 53.
- Simon, E. L.; Etges, V. E. & Minasi, S. M. 2015. A gastronomia regional e o turismo como elementos fortalecedores da identidade cultural frente à tensão entre global e o regional. *Cenário*, 5(3), 153-171. <https://doi.org/10.26512/revistacenario.v3i5.15223>
- Solla, X. M. S. 2018. Turismo rural. Tendências e perspectivas. In: Irving, M. de A., Azevedo, J., & Lima, M. A. G. (Org.). *Turismo: ressignificando sustentabilidade*. Rio de Janeiro: Folio Digital Letra e Imagem.
- Souza, A. L. A. de; Farias, M. F. de; Ferreira, L. V. F. & Alexandre, M. L. de O. 2019. Turismo e patrimônio cultural: um estudo de caso na Rota Verde do Café (Ceará). *Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*, Brasília, 7(13), 79-102. <https://doi.org/10.26512/revistacenario.v7i13.19657>
- Su, X., & Zhang, H. 2020. Tea drinking and the tastescapes of wellbeing in tourism. *Tourism Geographies*, 1-21. <https://doi.org/10.1080/14616688.2020.1750685>
- Tavares, B. C., Oliveira, A. N. de, Minasi, S. M., & Pagnussat, E. C. 2021. O panorama do turismo associado à produção de cafés no Brasil. *Revista Turismo Em Análise*, 32(3), 458-475. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v32i3p458-475>
- Teixeira, L. V., & Nunes, M. R. F. 2016. Café e cenas culturais na cidade de São Paulo: consumo, memória e ambiências comunicacionais. *Razón y Palabra*, 20(94), 353-371.
- Tineo, D., & Tomazzoni, E. L. 2017. Turismo e eventos: o Festival Santos Café e a revitalização do centro histórico. *Rosa dos Ventos*, 9(1), 64-80. <https://doi.org/10.18226/21789061.v9i1p064>
- Wiyono, S. N.; Kusumo, R. A. B.; Syamsiyah, N.; Rochdiani, D. & Kumoro, P. S. 2021. The characteristics and tourism destination criteria of coffee plantation agritourism. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Woyesa, T. & Kumar, S. 2021. Potential of coffee tourism for rural development in Ethiopia: a sustainable livelihood approach. *Environment Development and Sustainability*, 23(6). <https://doi.org/10.1007/s10668-020-00610-7>
- Yudhari, I. D. A. S.; Darwanto, D. H.; Waluyati, L. R. & Mulyo, J. H. 2020. Multidimensional Scaling: Sustainability of Arabika Coffee Agro-Tourism in Kabupaten Bangli Bali. *Journal of Environmental Management & Tourism*, 11(6), 1455-1465. [https://doi.org/10.14505/jemt.11.6\(46\).16](https://doi.org/10.14505/jemt.11.6(46).16)

Recibido: 09/02/2022

Reenviado: 10/10/2022

Aceptado: 14/10/2022

Sometido a evaluación por pares anónimos