



**CAFFÈ BRASILIANI
CON INDICAZIONE
GEOGRAFICA**

in collaborazione con

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Conselho dos Exportadores de Café do Brasil – CECAFÉ

Associação Brasileira de Cafés Especiais – BSCA

Alta Mogiana Specialty Coffee – AMSC

Associação dos Cafeicultores do Campo das Vertentes – ACAVE

Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC

Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM

Conselho das Entidades do Café das Matas de Minas

Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES

Associação de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná – ACENPP

Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia – ABACAFÉ

Conselho do Café da Mogiana de Pinhal – COCAMPI

Federação dos Cafeicultores do Cerrado

Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo – FECAFÉS

Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia – CAFERON

Contatti per importare caffè brasiliano in Italia:

Consiglio degli Esportatori di Caffè del Brasile – CECAFÉ

+55 11 30793755 | cecafe.com.br | cecafe@cecafe.com.br

facebook.com/cecafebrazil | instagram.com/cecafebrazil

Brazilian Specialty Coffee Association – BSCA

+55 35 32124705 | brazilcoffeeneration.com.br | info@bsca.com.br

facebook.com/brazilthecoffeeneration | instagram.com/bsca_specialtycoffee

Ambasciata del Brasile

Piazza Navona, 14 00186 Roma

+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatti degli Uffici Commerciali dell’Ambasciata

Ufficio di Promozione Commerciale: secom.roma@itamaraty.gov.br

Ufficio Agrobusiness: agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

Il Brasile è tradizionalmente il più grande produttore ed esportatore mondiale di caffè, coltura e cultura che simboleggiano l'eccellenza dell'agroalimentare brasiliano. I brasiliani sono, in termini assoluti, anche il secondo principale mercato di consumo della bevanda.

Trattasi altresì del prodotto "Made in Brazil" con il maggior numero d'Indicazioni Geografiche (IG) registrate presso l'Istituto Nazionale della Proprietà Industriale (INPI). Questo interessante aspetto riflette non solo la qualità del caffè, ma anche il suo vincolo speciale con il paesaggio, la storia, il territorio, l'elemento umano e la cultura nazionale. La bellezza delle regioni dove si produce il caffè in Brasile, insieme alla natura, si traduce in un prodotto di sapore speciale, autentico e unico, come il nostro Paese.

Il rito del caffè è stato da sempre un vero simbolo della simpatia, allegria e dell'ospitalità del popolo brasiliano. È inoltre un elemento di socialità per la popolazione e la sua produzione e consumo raccontano un po' della storia economica e culturale del Paese. In Brasile, la prima colazione è riferita come "o café da manhã", cioè "il caffè del mattino".

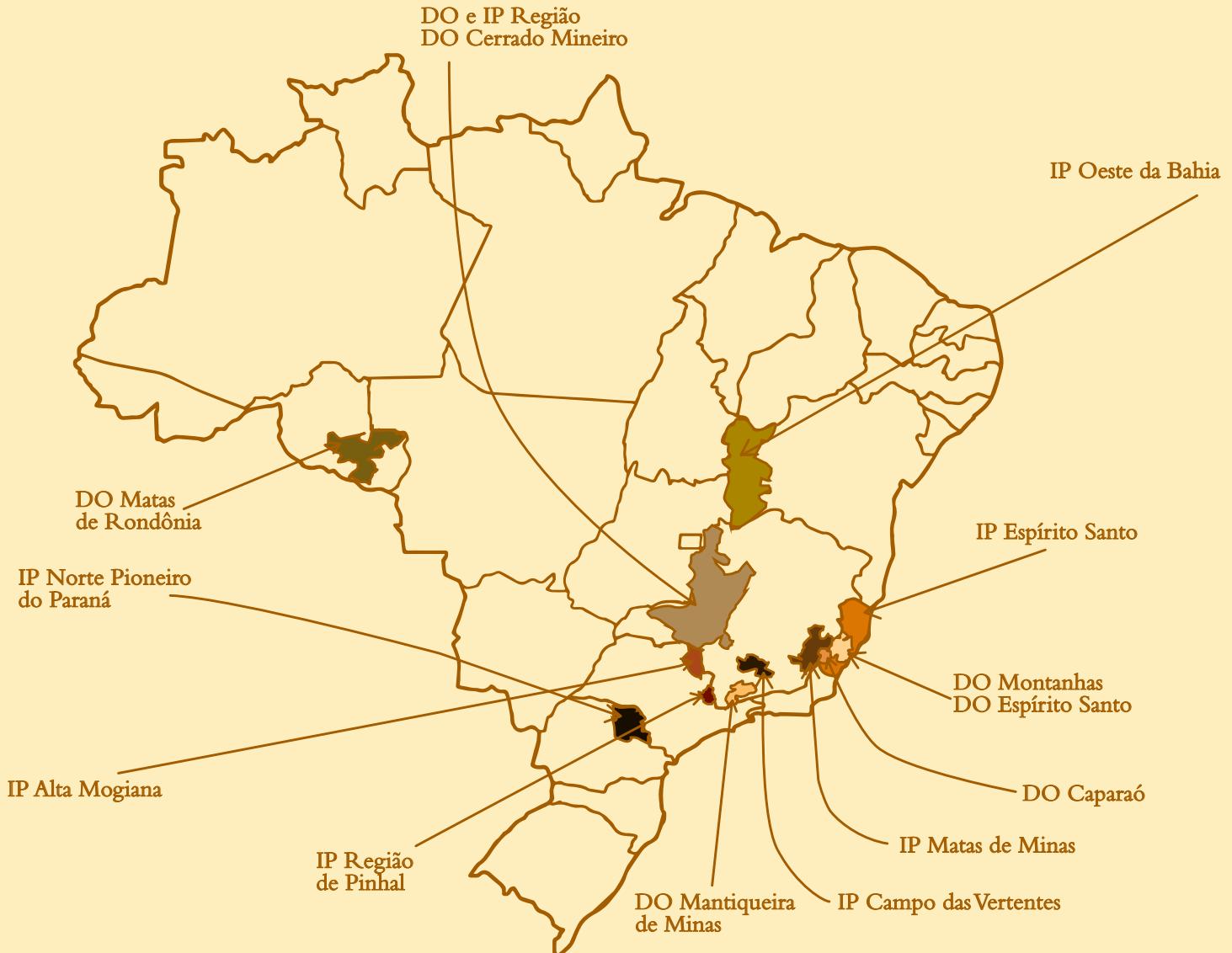
A cavallo tra il XIX e XX secolo, il successo delle piantagioni di caffè nel sud-est brasiliano ha generato un surplus di reddito che ha favorito l'allora incipiente industrializzazione. San Paolo, all'epoca principale Stato produttore di caffè, è non a caso lo Stato con il maggior numero di discendenti italiani, molti dei quali costituivano la mano d'opera per le piantagioni di caffè o per l'industria nascente. La forte immigrazione italiana in Brasile nel secolo XIX e inizio del secolo XX si sente ancora oggi dalla presenza di tanti discendenti d'italiani in stabilimenti produttori di caffè ubicati in Stati come Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia e Paraná, in territori di straordinaria bellezza, dove si producono varietà come Catuaí, Catuaí Amarelo, Bourbon Amarelo, Acaíá, tra le altre.

Il Brasile preserva il 60% della vegetazione autoctona del territorio nazionale e coltiva solamente il 7,6% all'incirca del territorio per la produzione agricola. Circa 8 milioni di posti di lavoro sono generati dalla filiera del caffè. All'incirca il 72% dei produttori di caffè è formato da piccoli produttori e produttori familiari. Il Brasile è anche il più grande produttore di caffè certificato al mondo (circa il 28% del caffè certificato commercializzato al mondo è brasiliano, con particolare attenzione alla sostenibilità e alla tracciabilità), e anche con crescente presenza di caffè biologico.

Ti portiamo adesso in un viaggio per conoscere meglio il caffè del Brasile e il suo vincolo con il nostro territorio. Questo libro ha l'obiettivo di presentarvi le Indicazioni Geografiche del caffè del Brasile, che sono anche un riflesso della qualità che fa sì che il nostro Paese sia conosciuto anche come "The Coffee Nation".

Buona lettura!

CAFFÈ DEL BRASILE CON INDICAZIONE GEOGRAFICA



IP ALTA MOGIANA

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2013

La regione dell'Alta Mogiana viene associata al caffè da oltre 100 anni. L'aumento della popolazione degli immigrati, principalmente italiani, è stato accompagnato da un'esplosione della produzione di caffè. Da allora, la regione è sempre stata un centro di qualità del caffè.

L'Alta Mogiana si trova a nord dello Stato di San Paolo. Un altopiano con montagne di altitudini da 900 a 1000 metri. È una regione tradizionale per le piantagioni di caffè, con temperature medie mensili di 21°C in estate e 17°C in inverno.

Le caratteristiche climatiche sono favorevoli alla lenta ed uniforme maturazione del chicco. La regione dell'Alta Mogiana produce caffè Arabica e a grani più pregiati. Tra le varietà più coltivate ci sono *catuaí*, *mundo novo*, *bourbon* e *obata*.

La caratteristica principale del caffè è un corpo vellutato e cremoso. Ha un profumo deciso, fruttato con morbide note di cioccolato e noci, acidità media ed equilibrata. Una volta assaggiato, ha la grandezza di un retrogusto prolungato con una dolcezza caramellata con sentori di cioccolato fondente. È un caffè corposo, studiato per la preparazione di un ottimo espresso.



Foto di Café Kawa



Foto di AMSC



Foto di BSCA - Fazenda Boa Jardim



Foto di AMSC



Foto di Café Moreno



Foto di ACAVIE

IP CAMPO DAS VERTENTES

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2020

Campo das Vertentes è un'Indicazione di Provenienza (IP) dello Stato di Minas Gerais concessa per il caffè verde a chicchi e per il caffè industrializzato tostato in grani e macinato. L'area dell'Indicazione Geografica comprende 17 comuni: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antônio do Amparo, São Francisco de Paula, São João del Rei e São Tiago.

La regione è costituita da altopiani, la cui altitudine varia da 500 a 1.000 m. Il clima è mite, con un'estate fresca e piovosa e un inverno molto freddo nelle regioni più alte. Queste condizioni favoriscono la qualità del caffè della regione, noto per essere molto dolce, di corpo equilibrato, con sentori di cioccolato e noci.



Foto di ACAVIE



Foto di BSCA - Fazenda Guaritoba



Foto di BSCA - Fazenda Guaritoba

DO CAPARAÓ

Denominazione di Origine (DO) dal 2021

Il prodotto viene coltivato in dieci comuni dello Stato di Espírito Santo e in sei dello Stato di Minas Gerais.

Il caffè della specie *Coffea* arabica della regione di Caparaó, ubicata al confine tra gli stati di Minas Gerais ed Espírito Santo, ha ricevuto la registrazione di Indicazione Geografica (IG) nella tipologia Denominazione di Origine (DO).

La combinazione di fattori come clima, suolo e il modo di fare il caffè risultano in un prodotto unico, di notevole equilibrio tra acidità, dolcezza e aromi.

L'area geografica comprende dieci comuni dello Stato di Espírito Santo e sei di Minas Gerais. Complessivamente, sono 16 i comuni: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado, nello Stato di Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, a Minas Gerais.



Foto di Café Espírito Santo Caparaó



Foto di Café Serra Valentin



Foto di Café Grega Real



IP ESPÍRITO SANTO

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2021

Lo Stato dello Stato di Espírito Santo è un riferimento nazionale e mondiale nello sviluppo della cultura del caffè Conilon, iniziata nel 1912, con l'introduzione delle prime piantine e dei primi semi. Tuttavia, la sua coltivazione si è espansa solo dagli anni '60 in poi, dopo la crisi del caffè che ha portato all'eradicazione di gran parte della coltura statale, che fino ad allora era costituita prevalentemente da caffè Arabica.

Appartenente alla specie *Coffea Canephora*, il caffè Conilon contiene il 2,2% di caffeina, quasi il doppio rispetto al caffè Arabica. Con il 3% al 7% di zucchero, ha un sapore e un aroma più amaro e notevole. Viene coltivato principalmente nelle regioni con temperature più elevate, con una variazione media tra 22°C e 26°C, e ad altitudini inferiori, arrivando fino a 600 metri, il che lo rende più corposo, dal sapore cioccolato e mandorla. Le altitudini più elevate garantiscono caratteristiche floreali e fruttate, che donano al prodotto profili sensoriali più complessi.



Foto di FECAFES

Foto di Prefeitura de Sooretama



Foto di Prefeitura de Sooretama

DO MATAS DE RONDÔNIA

Denominazione di Origine (DO) dal 2021

La base genetica delle piante responsabili della produzione dell'80% del caffè delle Matas de Rondônia è il risultato dell'incrocio tra le varietà Conilon e Robusta, selezionate negli anni dai produttori locali. Il risultato di questo incrocio è un caffè differenziato, che venne chiamato *Robustas Amazônicas*.

Le condizioni climatiche e i terreni della regione creano condizioni favorevoli per un ciclo di maturazione del caffè da intermedio a tardivo. Il profilo sensoriale del caffè prodotto in questa regione comprende la presenza dei seguenti descrittori: dolce, cioccolato, legnoso, fruttato, speziato, radice ed erbaceo. Pertanto, i caffè *Robustas Amazônicas* presentano un alto grado di adattabilità alle condizioni della regione di Matas de Rondônia, determinando caratteristiche diverse del prodotto locale rispetto ad altre regioni produttrici.

Un altro aspetto importante da sottolineare è che la legislazione brasiliana impone a tutte le proprietà rurali situate nella regione del Bioma Amazzonico di preservare la vegetazione autoctona dell'80% della loro superficie. Il Brasile è l'unico paese al mondo con esigenze secondo le quali il produttore rurale è responsabile di gran parte della preservazione, senza per questo ricevere alcun tipo di compenso.



Foto di CAFERON



Foto di CAFERON



Foto di CAFERON



Foto di CAFERON

IP MATAS DE MINAS

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2020

Matas de Minas è una regione dello Stato di Minas Gerais che è diventata nota per la produzione di caffè in chicchi crudi, lavorati, tostati e macinati. La coltivazione del caffè nelle Matas de Minas risale al 1970, quando il caffè divenne il prodotto più importante dell'agricoltura regionale.

Le condizioni ambientali legate ad altitudine, temperatura, precipitazioni e suolo favoriscono lo sviluppo della coltivazione del caffè nella regione. Le superfici piantate in diverse proporzioni nei 64 comuni dell'area delimitata ad est dello Stato del Minas Gerais dimostrano il mantenimento della tradizione della coltivazione di questo prodotto. La regione sta ottenendo riconoscimenti anche per la produzione di caffè speciali, sia nel mercato nazionale che internazionale; il numero crescente di premi nei concorsi di qualità del caffè, in Brasile e all'estero, influenza direttamente il raggiungimento della sua reputazione.



Foto di Região Matas de Minas



Foto di Região Matas de Minas



Foto di Região Matas de Minas



Foto di Região Matas de Minas



DO MANTIQUEIRA DE MINAS

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2020

Serra da Mantiqueira è una regione montuosa con un clima gelido e conosciuta come produttrice di caffè pregiati. In essa esiste da oltre 100 anni la cultura della produzione del caffè. Le coltivazioni iniziarono ad altitudini comprese tra 900 e 1400 metri.

La regione è nota per il suo particolare clima montano, ricco di terme, le cui acque sono famose per le loro qualità terapeutiche. Queste particolarissime caratteristiche contribuiscono a formare una piantagione di caffè allo stesso tempo tradizionale e moderna che si distingue per la qualità dei chicchi e per l'affidabilità della produzione e della fornitura.

Serra da Mantiqueira è una catena montuosa che conta 50.000 ettari di piantagioni di caffè e che produce 1.250.000 sacchi di caffè all'anno. Le colture si trovano ad altitudini comprese tra 1.100 e 1.500 metri. La località comprende gli Stati di São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, ma solo quest'ultimo ha la produzione di caffè più caratteristica



DO MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO

Denominazione di Origine (DO) dal 2021

L'acidità forte e brillante, l'aroma del cioccolato e della melassa di canna sono caratteristiche del caffè prodotto nelle Montagne dello Stato di Espírito Santo.

I fattori naturali e umani dell'ambiente geografico influenzano le caratteristiche del caffè della regione. Le altitudini variano da 500 a 1.400 m e le temperature medie annue da 18 a 22°C. Mentre le regioni più alte hanno note più esotiche, nelle regioni più basse si notano note più legnose, cerealicole e astringenti.

I fattori umani, invece, includono la semina e il raccolto del caffè con un metodo prevalentemente artigianale, oltre al patrimonio familiare e culturale della regione.

Il tipo di lavorazione (umido o naturale) è un altro fattore che influenza il profilo sensoriale dei caffè. Gli studi condotti nella regione hanno dimostrato che i caffè lavorati a umido, il metodo principale utilizzato, presentavano note di melassa di canna da zucchero, frutti rossi e caramello, oltre a un sapore delicato e un finale medio. I caffè lavorati naturalmente, invece, presentavano note di vino, frutta gialla e cioccolato, oltre a un sapore intenso e un finale prolungato



Foto di ACEMES



Foto di ACEMES



Foto di ACEMES



Foto di ACEMES

IP OESTE DA BAHIA

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2019

Oeste da Bahia è una regione che occupa prevalentemente l'area del Cerrado. Il caffè in questa regione viene coltivato in aree che hanno oltre 700 metri di altitudine.

In questa regione, oltre al bioma del Cerrado, favoriscono la coltivazione del caffè il rilievo formato da altipiani, pendii e valli, oltre ai terreni profondi e diversificati. La regione vanta anche una buona disponibilità idrica, con ottime condizioni per la coltivazione irrigua del caffè.

Il caffè prodotto nella regione Oeste da Bahia si riconosce per il suo sapore gradevole, con buona fragranza e aroma leggermente fruttato e floreale, con ottima dolcezza e buona acidità. Viene prodotto in condizioni di temperature medie comprese tra i 22 e 26 °C, senza rischi di gelate o interruzioni nello sviluppo della piantagione di caffè durante l'anno dovute a piccole variazioni di temperatura.

Con una luminosità di circa 3.000 ore all'anno e un'altitudine media di 800 metri, si creano condizioni favorevoli per un buon sviluppo del caffè Arabica.







Foto di ACENPP

IP NORTE PIONEIRO DO PARANÁ

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2012

La formazione sociale, economica e culturale della regione di Norte Pioneiro do Paraná è strettamente legata all'espansione del caffè. Situata in una zona favorevole alla coltivazione del caffè, presenta condizioni edafo-climatiche ideali per la produzione di caffè pregiati, la cui bevanda si distingue per attributi quali dolcezza, corpo accentuato, piacevole acidità agrumata, aroma che spazia tra cioccolato, caramello, agrumi floreali e fruttati, così come un retrogusto sorprendente.

La regione del Norte Pioneiro do Paraná si trova in una zona ad alta latitudine e un'importante altitudine, sopra i 500 m, in una zona di transizione climatica, con una temperatura media annua di 19-22° C. Queste caratteristiche interferiscono nella formazione e maturazione dei frutti, modificandone le caratteristiche intrinseche del chicco, consentendo di ottenere le più svariate tipologie di caffè, con potenzialità per i caffè speciali.

Il caffè in grani nel nord della regione del Paraná è ottenuto da diverse varietà della specie *Coffea arabica*, essendo classificato come caffè speciale e superiore.



Foto di ACENPP



Foto di ACENPP

IP REGIÃO DE PINHAL

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2016

La storia della coltivazione del caffè in questa regione risale al 1850. Ciò ha significato sviluppo e progresso per questa regione, poiché le risorse della coltivazione del caffè sono state investite in altri settori dell'economia.

La Regione Mogiana de Pinhal corrisponde alla media Mogiana, che copre 16 comuni, per un totale di 43.992 ettari di piantagioni di caffè Arabica, situate sul versante paulista della Serra da Mantiqueira, con altitudini che variano dagli 800 ai 1.100 metri.

La regione ha un clima mite, con una temperatura media annua che va dai 14°C ai 21°C. Il caffè della Regione de Pinhal è caratterizzato dall'equilibrio tra corpo, acidità e dolcezza, con un aroma intenso e un finale lungo.

Vengono utilizzate varietà della specie Coffea arabica, ottenute mediante raccolta manuale su tela o mediante raccolta meccanizzata.



Foto di COCAMP



Foto di Fazenda Recreio



Foto di COCAMP



Foto di SEBRAE

DO e IP REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Denominação de Origine (DO) dal 2014 - Indicazione di Provenienza (IP) dal 2005

Il caffè della Regione Cerrado Mineiro è il risultato della combinazione delle condizioni climatiche della regione con la qualità del caffè ivi prodotto, frutto delle fioriture intense e uniche, di una maturazione uniforme e di un raccolto concentrato.

La perfetta definizione delle stagioni climatiche, con estati calde e umide e inverni miti e secchi, è una caratteristica della regione.

La regione del Cerrado Mineiro si trova nel nord-ovest dello Stato del Minas Gerais. Tutte le città che compongono questa regione si trovano ad altitudini superiori agli 800 m, fattore determinante per la produzione di chicchi che si traducono in una bevanda di qualità. La storia del caffè nella Regione del Cerrado Mineiro risale a un'epoca in cui i produttori delle regioni tradizionali del caffè cercavano luoghi al di fuori dell'area di incidenza del gelo.

Il caffè viene coltivato in una regione che si trova nella fascia ideale di idoneità termica per la crescita del caffè Arabica (*Coffea arabica*), consentendone una fruttificazione uniforme e un'elevata produttività.

L'autentico caffè del Cerrado Mineiro ha aromi intensi che vanno dal caramello alle noci, con un'acidità delicatamente agrumata e un sapore di cioccolato di lunga durata.



Foto di BSCA - Fazenda Dois Irmãos



Foto di BSCA - Fazenda Santa Luzia



Foto di Federação dos Cafeteiros do Cerrado



Foto di BSCA - Fazenda Dois Irmãos Cafés Especiais





