

O CAFÉ SOMBREADO DA SERRA DE BATURITÉ, CEARÁ, NORDESTE DO BRASIL: GESTÃO AMBIENTAL, SUSTENTABILIDADE E IMPACTOS ECO-SOCIOECONÔMICOS

SHADED COFFEE FROM SERRA DE BATURITÉ, CEARÁ, NORTHEASTERN BRAZIL: ENVIRONMENTAL MANAGEMENT, SUSTAINABILITY AND ECO-SOCIOECONOMIC IMPACTS

CAFÉ DE SOMBRA DE LA SERRA DE BATURITÉ, CEARÁ, NORDESTE DE BRASIL: GESTIÓN AMBIENTAL, SOSTENIBILIDAD E IMPACTOS ECO-SOCIOECONÓMICOS

Sofia Regina Paiva Ribeiro¹, Filipe Augusto Xavier Lima¹, Maria Iracema Bezerra Loiola¹

¹Universidade Federal do Ceará – Ceará, Brasil

Data de submissão: 16/03/2023 – **Data de aceitação:** 24/05/2023

Palavras-chave:

Cafeicultura;
Preservação ambiental;
Desenvolvimento sustentável;
Turismo.

Resumo

O café sombreado da serra de Baturité, uma das poucas plantações no Brasil que integram lavoura-floresta, configura-se como uma antítese ao modelo agrícola predominante em nosso país, em monocultivo. Conhecido como “café de Baturité”, é apreciado por ser originário da variedade típica da espécie arábica (*Coffea arabica*) sombreada, com produção realizada por pequenos produtores rurais familiares, de forma agroflorestal. Diante desse cenário, o presente artigo objetiva verificar o impacto da revitalização da cultura do café de sombra na serra de Baturité a partir de iniciativas voltadas para o turismo, preservação ambiental e desenvolvimento socioeconômico regional. O procedimento metodológico adotado contempla estudo bibliográfico, observação participante e entrevistas semiestruturadas, com fontes-chave. Para tanto, as informações foram catalogadas, analisadas e confrontadas através da triangulação dos dados. Os resultados evidenciam que a cafeicultura, inserida na região há dois séculos (1822-2022), se encontra em fase de revitalização. Essa revalorização do cultivo, agora com conhecimentos empírico e técnico, vem contribuindo para minimizar o impacto antrópico na prática agrícola serrana, ampliar a gestão socioambiental nas propriedades rurais (onde o café se tornou um vetor de desenvolvimento sustentável) e fomentar a economia regional, como se observa a partir das ações voltadas para o ecoturismo, o empreendedorismo rural e a economia circular.

Sofia Regina: Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) da Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, Ceará, Brasil. E-mail: sofiarpr@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1320-4796>.

Filipe Augusto: Doutor em Extensão Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural (PPGExR) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), Professor Titular da Universidade Federal do Ceará (UFC), docente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA/UFC), Fortaleza, Ceará, Brasil. E-mail: filipeaxlima@ufc.br. Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4235-1311>.

Maria Iracema: Doutora em Botânica pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Professora Titular da Universidade Federal do Ceará (UFC), docente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA/UFC), Fortaleza, Ceará, Brasil. E-mail: iloiola@ufc.br. Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-3389-5560>.

Keywords:

Coffee growing;
Environmental preservation;
Sustainable development;
Tourism.

Abstract

The shaded coffee from Serra de Baturité, one of the few plantations in Brazil that integrates crop-forestry, is configured as an antithesis to the predominant agricultural model in our country, in monoculture. Known as “coffee from Baturité”, it is appreciated because it originates from the typical variety of the Arabica species (*Coffea arabica*) shaded, with production carried out by small rural family producers in a natural and artisanal way. Given this scenario, this article aims to verify the impact of the revitalization of the shaded coffee culture in the Baturité mountain range from initiatives aimed at tourism, environmental preservation and regional socioeconomic development. The methodological procedure adopted includes a bibliographical study, participant observation and semi-structured interviews with key sources. For that, the information was catalogued, analyzed and confronted, through data triangulation. The results show that coffee growing, inserted in the region two centuries ago (1822-2022), is in a revitalization phase. This reevaluation of cultivation, now with empirical and technical knowledge, has contributed to minimize the anthropic impact on mountain farming practices, to expand socio-environmental management on rural properties (where coffee has become a vector of sustainable development) and to foster the regional economy, as can be seen from actions aimed at ecotourism, rural entrepreneurship, and the circular economy.

Palabras clave:

Cultivo de café;
Preservación del medio
ambiente;
Desarrollo sostenible;
Turismo.

Resumen

El café de sombra de la Serra de Baturité, una de las pocas plantaciones de Brasil que integra cultivo-silvicultura, se configura como la antítesis del modelo agrícola predominante en nuestro país, en monocultivo. Conocido como “café de Baturité”, es apreciado porque proviene de la variedad típica de la especie arábica (*Coffea arabica*) de sombra, con producción realizada por pequeños productores rurales familiares de forma natural y artesanal. Ante este escenario, este artículo tiene como objetivo verificar el impacto de la revitalización de la cultura del café de sombra en la sierra de Baturité a partir de iniciativas orientadas al turismo, la preservación ambiental y el desarrollo socioeconómico regional. El procedimiento metodológico adoptado incluye estudio bibliográfico, observación participante y entrevistas semiestructuradas con fuentes clave. Para ello, la información fue catalogada, analizada y confrontada a través de la triangulación de datos. Los resultados muestran que la caficultura, inserta en la región hace dos siglos (1822-2022), se encuentra en una fase de revitalización. Esta revalorización del cultivo, ahora con conocimiento empírico y técnico, ha contribuido a minimizar el impacto antrópico en las prácticas agrícolas de montaña, a ampliar la gestión socioambiental en las propiedades rurales (donde el café se ha convertido en un vector de desarrollo sostenible) y a impulsar la economía regional, como se desprende de las acciones dirigidas al ecoturismo, el emprendimiento rural y la economía circular.

INTRODUÇÃO

No estado do Ceará, localizada na porção norte da região Nordeste do Brasil, com 92,1% do seu território inserido no semiárido brasileiro (Funceme, 2017), encontra-se a serra de Baturité, uma paisagem de exceção, em meio aos domínios da caatinga, onde predomina uma vegetação com padrões fisionômicos de floresta úmida (Sudene, 2018). A região montanhosa tem a sua história de povoamento e desenvolvimento interligada à produção agrícola, com destaque para a cafeicultura, inserida há dois séculos, 1822-2022 (Semace, 2010; Pinheiro & Silva, 2017).

Com a necessidade de preservar a área serrana da ação antrópica (desmatamento, queimadas e expansão imobiliária) intensificada entre a segunda metade do século XVIII e durante o século XX, foi criada, em 1990, a Área de Proteção Ambiental (APA) da Serra de Baturité (Cavalcante, 2005; Semace, 2016), que ficou conhecida como a APA de Baturité. A serra de Baturité possui uma área total de 38.220 hectares, dos quais cerca de 85% correspondem à APA da Serra de Baturité, o que representa uma área de 32.690 ha (Marques, Aragão & Zanella; 2017). Trata-se, do ponto de vista bioclimático, de um dos mais importantes enclaves da mata úmida do Ceará (Bétard, 2012; Semace, 2020).

As medidas legais de conservação ambiental da APA de Baturité vêm contribuindo para a implantação de ações e/ou programas que visam a potencializar os ganhos socioeconômicos e ambientais a partir da revitalização da produção do café de sombra associado ao turismo (Queiroga, 2021; Farias & Farias, 2022). É importante acrescentar, nesse ponto, que a referida área está inserida na rota turística das serras úmidas interioranas do estado do Ceará, nos segmentos: ecoturismo, agroturismo, aventura, rural, cultural, sustentável, eventos, dentre outros (Oliveira, 2016).

De acordo com o contexto histórico, a atividade agrícola na serra de Baturité abrange horticultura, fruticultura, cultivo de grãos, floricultura e cafeicultura, todavia foi o café o responsável por consolidar as povoações e a economia dos sítios que, por sua vez, deram lugar às atuais cidades serranas (Queiroga, 2021). Não por acaso, no século XIX, Baturité foi responsável por 2% da produção brasileira de café, ganhando inclusive os espaços internacionais, já que “existem relatos de que os franceses apreciavam muito o café cultivado nas terras de Baturité, sendo assim seus maiores clientes em importação” (Silva Neto, Oliveira & Viana Filho, 2017, p. 3).

A cafeicultura serrana de Baturité passou por três estágios de produção: a pleno sol (fase inicial), período de transição (sol e sombra) e sombreada (fase atual). A produção em monocultivo impactou na derrubada da mata nativa, no empobrecimento dos nutrientes presentes no solo e causou excesso de radiação solar nos cultivares de café, resultando na perda do potencial produtivo do cafeeiro. Nesse ponto, convém relatar que a serra de Baturité está situada próxima à linha do Equador (pouco mais de quatro graus de Latitude Sul), o que torna os raios solares intensos, fazendo-se necessário a adoção de sombreamento nos pés de café (Revista Cafeicultura, 2011).

O período de transição foi marcado pela introdução dos cafeeiros em meio à mata nativa, ocasionando um período de produção mista (sol e sombra). Em 1862, deu-se início a um novo paradigma produtivo na região, o café de sombra (Saes, 2003; Revista Cafeicultura, 2009). Esse processo vem passando, ao longo dos anos, por adaptações tecnológicas e melhoramentos nos tratamentos culturais

que estão contribuindo para o aumento da produtividade e da densidade de plantio, número de plantas por unidade de área (GMB, 2022).

O “café de Baturité”, como é conhecido, antes apreciado pelo seu conteúdo 100% arábica (Coffea arábica), uma tipologia que proporciona uma bebida de qualidade superior com mais aroma e sabor que agradam ao paladar (Sepúlveda, Chekman, Maza & Mancilla, 2016; Queiroga, 2021), conquistou consumidores por também ser produzido em sistema agroflorestal, livre de aditivos químicos, tornando-se “café arábico ecológico” (Revista Cafeicultura, 2009, p. 3). Contudo, a cafeicultura deixou de ser a principal atividade econômica na serra de Baturité com o fim do ciclo do café no Brasil, que durou de 1800 a 1930 (Abic, 2021).

No início do século XXI, mais precisamente em 2003, com o intuito de fortalecer a produção cafeeira com assistência técnica e crédito rural, a Cooperativa Mista dos Cafeicultores Ecológicos do Maciço de Baturité (Comcafé) implantou o “Projeto Café Ecológico” (Saes *et al.*, 2003) em parceria com o Governo do Estado do Ceará; Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae); Bancos do Brasil e do Nordeste, Empresa de Assistência Técnica Extensão Rural do Ceará (Ematerce), dentre outros (Amorim & Assis, 2022).

Por sua vez, o Sebrae (regional Baturité), em parceria com a Prefeitura de Baturité, cafeicultores serranos e empreendedores rurais, deu início, em 2013, ao “Programa Café Verde” com foco no desenvolvimento sustentável da cafeicultura serrana (Sebrae, 2015). Em 2015 criou a “Rota Verde do Café”, voltada para o resgate histórico-cultural do café, o crescimento econômico no meio rural e o desenvolvimento sustentável e, em 2022, atuou na implantação do I Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará (Nogueira, 2022), situado na zona rural serrana de Baturité, com o intuito de fortalecer a cafeicultura, o turismo e desenvolvimento socioeconômico da região. Cabe informar que, no Ceará, os polos com mais fluxo turístico são Litoral Leste, seguido de Baturité e Ibiapaba (Ceará, 2016).

Diante dessa contextualização, apresenta-se a pergunta de partida que direcionou a presente pesquisa: Qual o impacto eco-socioeconômico da revitalização do café de sombra para o pequeno produtor rural da serra de Baturité? À luz do exposto, o objetivo do estudo consistiu em verificar o impacto da revitalização da cultura do café de sombra na serra de Baturité, a partir de iniciativas voltadas para o turismo, preservação ambiental e desenvolvimento socioeconômico regional.

Este artigo inclui quatro seções, a partir desta introdução. A primeira contempla a fundamentação teórica, em que se dialoga com autores acerca dos temas abordados neste estudo. Em seguida, tem-se a metodologia, que reúne o conjunto de procedimentos para a coleta e análise de dados. Logo após, encontra-se a descrição dos resultados alcançados com as pesquisas. A última seção compreende as considerações finais, em que são descritas as respostas dadas ao objetivo e à questão que norteia a pesquisa.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

“Baturité, a Terra do Café”: o impacto socioeconômico da inserção da cafeicultura

No Nordeste brasileiro, em meio ao domínio do semiárido cearense, destaca-se uma formação geológica pré-cambriana, denominada maciço (ou serra) de Baturité, que abriga uma vegetação composta por floresta tropical úmida, com remanescente da Mata Atlântica (Semace, 2020), apresentando biodiversidade abundante e relevado valor ecológico (Cavalcante, 2005). O relevo montanhoso contempla uma superfície total da ordem de 800 km² e altitudes média e baixa (600-1200 metros), sobressaindo-se as abruptas e sinuosas superfícies aplainadas que caracterizam o sertão (Bétard, 2012).

O Ceará, com uma área de 148.886,3 km², é o 4º maior estado na região Nordeste e o 17º entre os estados brasileiros em termos de extensão (IBGE, 2021). Conhecido como “terra da luz”, por sua área litorânea, e por “terra alencarina”, em homenagem ao escritor José de Alencar (1829-1877), também se destaca pela produção de cafés de sombra, na serra de Baturité. O vocábulo Baturité é utilizado para denominar um município, uma formação geológica (serra) e uma macrorregião administrativa (Maciço de Baturité) com 13 núcleos urbanos, que, juntos, representam 2,49% da área do estado do Ceará e 4,37% da sua população (IBGE, 2021).

Os municípios do Maciço de Baturité, situados entre o Sertão Central do Estado e a região metropolitana de Fortaleza, estão divididos em três sub-regiões, sendo

a primeira: a sub-região Serrana, também conhecida como “corredor verde”, composta pelos núcleos urbanos de Aratuba, Guaramiranga, Palmácia, Pacoti e Mulungu; a segunda, contempla a sub-região dos Vales/Sertão e compreende Baturité, Capistrano, Itapiúna, Aracoiaba, Redenção e Acarape; e a Sub-região de Transição composta por Barreira e Ocara (Ceará, 2014, p. 83).

O conjunto geográfico, agrupado por aspectos político-institucionais, geoambientais, socioeconômicos e a interação entre os elementos naturais e culturais, tem Baturité como primeiro núcleo urbano, que contemplava várias comunidades serranas que se tornaram núcleos urbanos (Bétard, 2012).

Baturité e sua serra, no século XVII, era habitada pelos índios Canindés (ou Kanindé), Paiaçús (ou Baiacú) e Jenipapos (ou Baturités), estes últimos se fixaram nas partes elevadas da cadeia montanhosa (IBGE, 2018; Girão, 2000; Catão, 1937). Os agrupamentos indígenas localizados no sopé serrano, em 1759, ajudaram a compor o povoado de “Missão de Nossa Senhora da Palma”, que se elevou a vila de “Monte-Mor o Novo d’América”, em 1764, ficou conhecida como Vila de Baturité, em 1841, e tornou-se a cidade em 1858 (Campos, 2000; IBGE, 2018). Segundo Alves (2018), o topônimo Baturité popularizou-se entre os nativos e os sertanejos que migraram para região serrana, durante a “Seca dos Três Setes” (1777-1778) e a “Seca Grande” (1791 e 1793).

O maciço de Baturité, também conhecido como serra de Baturité, é o maior e mais representativo relevo residual cristalino do estado do Ceará. [...] uma área de “reliquia vegetacio-

nal”, pela importância biológica, ou “refúgio do sertanejo”, pelo potencial de uso extrativista e agrícola (Oliveira & Araújo, 2007, p. 62).

Nascimento, Souza & Cruz (2010) preconizam que, no Ceará, os ciclos agrícolas da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) e do café (*Coffea* sp.) foram responsáveis pela formação dos núcleos urbanos nos ambientes úmidos e de exceção. Na serra de Baturité, a intensificação do povoamento ocorreu ao longo da primeira metade do século XIX, quando diversos sítios, que se formaram pela produção agrícola de frutas, legumes e cana de açúcar, passaram a produzir café (Queiroga, 2021).

A cultura cafeeira, inserida em 1822, na serra de Baturité, despontou antes da expansão da cafeicultura ocorrida no Brasil, intensificada a partir da segunda metade do século XIX (Lima, 1946; Girão, 2000). O produto foi um dos vetores que impulsionou o crescimento demográfico, socioeconômico e político de Baturité e sua serra. Um dos marcos simbólicos foi a criação de uma moeda, em 1895, em bronze, cunhada em Portugal, que circulou na região e tinha valor de uma promissória (Oliveira, 2016).

A cultura cafeeira introduzida inicialmente com base na cadeia produtiva do sistema monocultural adaptou-se às condições climáticas e ao relevo serrano (Ribeiro & Rufino, 2018), contribuindo para tornar Baturité o “celeiro alimentício do Ceará”. Para melhor balizamento, a cidade foi um dos centros de produção, coleta e distribuição de alimentos agrícolas para a capital do estado, Fortaleza (Oliveira, 2007; GMB, 2022). Em contrapartida, junto com o progresso, intensifica-se o processo de agressão ambiental (as matas e as áreas destinadas à cultura do café foram reduzidas), sendo que, no decorrer do tempo, a sua produção também foi sendo diminuída por conta do envelhecimento dos cafezais e desgaste do solo (Queiroga, 2021).

Diante dessa nova realidade, surgem os cafés sombreados, no fim do século XIX. A paisagem produtiva serrana foi mudando à medida que os pequenos produtores rurais passaram a perceber que os cafeeiros sob o dossel da floresta resistiam às intempéries, excesso de radiação solar e chuva, e passaram a utilizar plantio sombreado (Ribeiro & Rufino, 2018). Nesse cenário, os pés de café passaram a ser sombreados por plantas nativas e/ou exóticas, com destaque para o camunzé (*Pithecellobium polycephalum*) e a ingazeira (*Inga fagifolia*).

A integração do componente arbóreo ao agrícola favoreceu uma melhor gestão ambiental, que impactou no equilíbrio entre os componentes vivos e não vivos do solo, no consórcio de culturas e no controle natural de pragas e insetos indesejáveis (Ribeiro & Rufino, 2018) além de estabelecer novo paradigma social de consciência ambiental, repercutindo na busca por alternativas sustentáveis para o desenvolvimento socioeconômico regional, com foco no potencial turístico serrano e na sua tradição cafeeira.

Hoje, Baturité destaca-se pelo pioneirismo na inserção da cafeicultura, na produção em sistema agroflorestal, na revitalização da produção do café de sombra e no empreendedorismo voltado para o eixo café-turismo, realidade esta que levou o município a receber o título de “Terra do Café” (GMB, 2022).

O turismo cafeeiro: o café como elemento identitário de Baturité

O turismo, palavra de origem francesa (tour) que significa “volta”, é realizado por pessoas durante viagens por lugares diferentes do seu entorno habitual, num período de mais de 24 horas e menos de um ano, com a finalidade de lazer, negócios e outros (OMT, 2001). A atividade está intrinsecamente ligada aos setores de hotelaria, alimentação, transporte e ao comércio, oferecendo bens, serviços e produtos que contemplam diferentes faixas etárias, gostos e padrões de consumo.

A atividade turística envolve diferentes modalidades, dentre elas: a sustentável, por ter a proteção ambiental como um de seus pilares; a cultural, que valoriza as potencialidades e tradições socioculturais de uma região (Brasil, 2018); a gastronômica, com vivências alimentares novas e experiências gustativas afetivas; o ecoturismo, que utiliza os recursos naturais e/ou culturais de forma responsável (OMT, 2001); turismo de experiência, que favorece a interação entre o viajante e o ambiente, com uma ligação emocional; e o “turismo do café”, que visa a promover roteiros imersivos a locais que produzem, manipulam e comercializam cafés (PRODETUR, 2016).

No Nordeste do país, em meio à serra sinuosa do Maciço de Baturité, no sertão cearense, a Rota Verde do Café cria uma experiência única para o turista. O café da região recebe o apelido de “café arábica típica” por ter características de ser mais suave e adocicado. A rota cria uma imersão pela história, cultura e gastronomia, conhecendo plantações, os casarões coloniais e aproveitando toda a riqueza da serra do Ceará (BRASIL, 2023).

Segundo Bérлатo (2021), o café sombreado produzido na serra de Baturité vem impactando de forma positiva na economia local, à medida que se solidifica como uma das rotas turísticas cafeeiras nacionais. Nesse ponto, é importante salientar que as atividades relacionadas ao setor de turismo foram responsáveis pelo crescimento de 2,9% do Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil em 2022 (BRASIL, 2023).

Convém destacar que a inserção do sombreamento nos cultivares de cafés mudou a relação homem-natureza, tornando a serra de Baturité uma referência na produção de “cafés especiais sombreados”, em sistema agroflorestal biodiverso (Ceará, 2020). A agrofloresta resgata a forma ancestral do uso da terra, combinando vegetação florestal com culturas de importância agrônômica (Rocha, 2014).

Dessa forma, o “café de Baturité”, que se tornou agroecológico a partir de conhecimentos acumulados ao longo dos anos, por meio da “observação-reflexão-ação”, ganhou mais força com a implantação APA da Serra de Baturité, há três décadas. A Unidade de Conservação é classificada como de uso sustentável, em que é possível realizar atividades agrícolas, desde que a produção tenha base ecológica e respeite a normatização ambiental (Semace, 2020).

A APA de Baturité vem contribuindo para integrar os componentes sócio-políticos, culturais, econômicos e ecológicos em prol de ações voltadas para o desenvolvimento sustentável com destaque para o turismo associado ao café de sombra (Nogueira, 2022). A serra de Baturité tem atrativos naturais (clima ameno, a hidrografia, a fauna e a flora diversificada e o contraste entre a serra e o sertão) e Baturité destaca-se pela tradição cafeeira, arquitetura urbana e rural, casarões, sítios e fazendas construídos no período áureo do café (Farias & Farias, 2022).

A atividade turística de Baturité e serra de Baturité estão inseridas na macrorregião turística cearense, denominada de Serras úmidas/Baturité, e abrange políticas públicas no âmbito nacional, regional e estadual, contemplando o

Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo no Nordeste (PRODETUR-NE), a Política Nacional de Desenvolvimento Regional (PNDR), os Planos Plurianuais federais e estaduais, Planos Plurianuais Participativo e Regionalizado (PPA), os Orçamentos participativos (OP), Os programas de regionalização das regiões turísticas em Macrorregiões turísticas (MRT's), elaboração de planos de ações como Plano de Desenvolvimento Regional (PDR) e Planos de subsídios para o planejamento do turismo no Maciço de Baturité (Oliveira, 2016, p. 329).

A gestão pública de Baturité juntamente com o Sebrae/Baturité e em parceria com cafeicultores serranos, prefeituras serranas e empreendedores rurais vêm implementando ações e/ou programas voltados para o turismo associado à tradição produtiva do café de sombra, presente na região há 160 anos (1862-2022).

O turismo interligado à cultura cafeeira das cidades serranas de Baturité ganhou mais destaque a partir da "Rota Verde do Café" (RVC), que teve início em 2015. A parceria entre Sebrae/Baturité, prefeituras de Baturité, Mulungu, Guaramiranga e Pacoti, cafeicultores e empreendedores rurais visa ao desenvolvimento socioeconômico a partir do turismo sustentável, em suas várias vertentes (Sebrae, 2015). O turismo de aventura contempla a "Trilha do Café" de Guaramiranga, uma caminhada pela área de proteção ambiental em meios a cafezais centenários (Sebrae, 2015); a "Trilha do Café" de Baturité, que abrange Baturité e serra de Baturité, conta com as categorias de bicicleta, moto e quadriciclo; e a "Trilha Ecológica" serrana, caminhada onde o excursionista monta o roteiro (Sebrae, 2017).

No âmbito do turismo gastronômico, em 2019, teve início o I "Ceará Organic Food Festival", um evento, de cunho internacional, que reuniu diversos segmentos da cadeia alimentar, com destaque para a produção do café de sombra (IFCE, 2019). O festival contou com palestras, oficinas gastronômicas, apresentações culturais e feira agroecológica, além da presença de representantes da Suécia, Bolívia, França e Uruguai, acadêmicos. O público regional foi composto por agricultores, cafeicultores, gastrônomos, empreendedores rurais e membros da Comissão da Produção Orgânica no Estado do Ceará (CPOrg/CE).

Vários eventos surgiram no pós-pandemia, em 2022, dentre eles, o "I Café e Chocolate Fest de Guaramiranga" com programação incluindo músicas ao vivo, chocolate quente e cafés produzidos em Mulungu, Guaramiranga e Baturité (Revista Ceará, 2022). Com o intuito de fortalecer a conexão entre os municípios serranos, em 2013, inicia-se a "Rota Caminhos do Maciço", uma extensão da RVC, que objetiva divulgar a história, a cultura e a produção cafeeira regional, por intermédio de atrações gastronômicas e culturais (Sebrae, 2018).

No turismo cultural e turismo de experiência, destaca-se a "Festa da Colheita do Café", com início em 2017, na qual houve o resgate das comemorações que ocorriam após a colheita (Felix, 2016). Nesse período, ocorrem visitas a localidades produtoras de café, a casarões centenários do período áureo do café, ao "Museu da Estação Ferroviária" de Baturité, inaugurado em 1882 (GMB, 2021) e ao "Mosteiro dos Jesuítas", antiga Escola Apostólica (1922-2022), cujas instalações, atualmente, são

também utilizadas como casa de repouso e para a produção de um dos cafés mais tradicionais da região (Sebrae, 2017).

Uma das conquistas mais recentes foi a implantação do I Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará (CRCS), inaugurado em 2022, que faz parte do macroprojeto de produção agrícola associado ao turismo, denominado “Baturité, terra do café” (GMB, 2022). Vale constar ainda que o turismo internacional será contemplado com a construção do Centro Internacional do Café de Sombra, que está em andamento, que contemplará: Memorial do Café, beneficiamento do grão, ampliação da rota turística e incentivos para a ampliação da cadeia produtiva (Rodrigues, 2020).

Nesse mesmo sentido, objetivando promover a atividade cafeeira da serra de Baturité como um patrimônio histórico, cultural, social e econômico no Ceará, a Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SEDET) vem implementando ações com o intuito de obter o selo de Indicação Geográfica (Ceará, 2020), um importante registro que atesta origem do produto e as suas condições especiais da fabricação, atribuindo-lhe reputação, identidade própria e maior valorização intrínseca, além de servir como diferencial em relação a produtos similares existentes no mercado.

METODOLOGIA

Na linha de um estudo de caso, a pesquisa classifica-se, quanto aos objetivos, em exploratória e descritiva; quanto à natureza e técnica de análise de dados, como qualitativa. O procedimento metodológico adotado contempla estudo bibliográfico e/ou documental; observação e pesquisa participante; entrevistas semiestruturadas direcionadas a fontes-chave no município de Baturité, na zona urbana e nas comunidades rurais de Olho d’Água e Uirapuru, no período de janeiro a dezembro de 2022.

A investigação em material teórico, passo inicial na construção efetiva do processo do investigativo, partiu-se do diálogo com Cavalcante (2005), Oliveira (2016), Amorim, Assis (2021), Berlato (2021), Queiroga (2021), dentre outros. Para a formação do corpo empírico da pesquisa, consideraram-se como fontes-chave atores sociais com perfil diversificado (homens e mulheres em diferentes faixas etárias) com experiências e conhecimentos relevantes sobre o tema em estudo, dentre eles: três cafeicultores familiares, três empreendedores rurais, três comerciantes, três turistas e/ou excursionistas, três pessoas com renomado saber histórico e cinco representantes/lideranças institucionais, públicas e privadas, interligadas à produção cafeeira na região (Quadro 1), resultando numa amostra composta por 20 participantes.

Quadro 1: Instituições interligadas à cultura cafeeira, em Baturité-CE

Instância de atuação	Instituição/Órgão/Entidade particular
Municipal	Governo Municipal de Baturité – GMB
	Secretaria de Desenvolvimento Rural de Baturité – SDRB
Estadual	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará – Ematerce

Federal	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE
	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Source: Prepared by the authors, 2023.

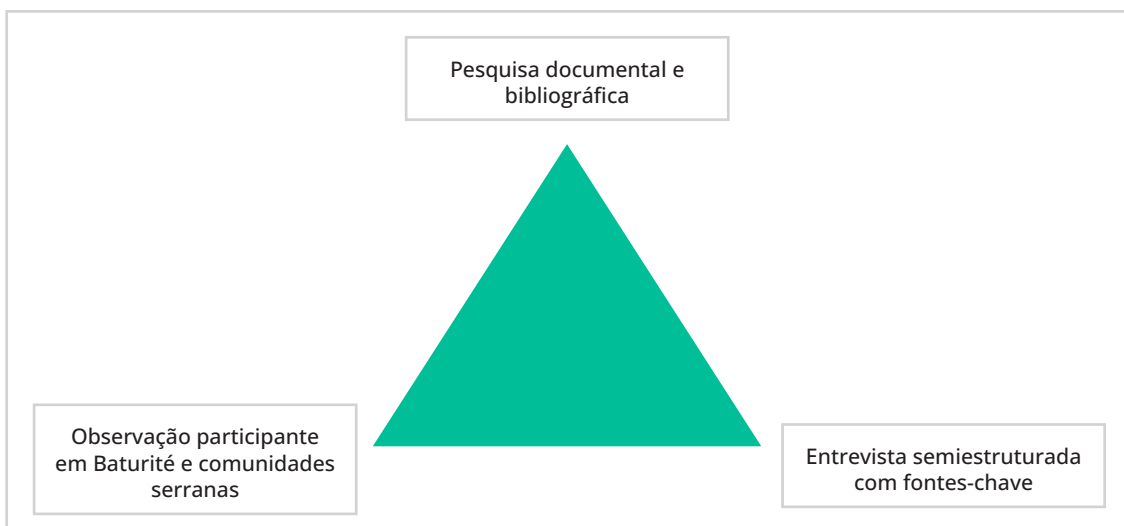
As observações e as interlocuções foram realizadas de forma presencial, in loco, tendo como recorte geográfico Baturité (zona urbana e rural serrana). A análise da entrevista baseou-se na técnica de análise de conteúdo temático-categorial de Bardin (2016), em que os indicadores quantitativos, ou não, presentes nas variáveis inferidas das mensagens, passam pela fase de organização, pré-análise, classificação e formulação de hipóteses para a elaboração de indicadores dos resultados. As entrevistas seguiram o critério de saturação dos dados coletados, quando as informações começaram a se repetir (Glaser & Strauss, 2006).

Com o intuito de identificar as percepções (pontos convergentes e divergentes) de diferentes atores sociais que compõem a complexa teia que envolve o ecoturismo na serra de Baturité, considerando o impacto da revitalização da cultura do café de sombra na região (a partir de iniciativas voltadas para o turismo, preservação ambiental e desenvolvimento socioeconômico regional), optou-se por contemplar fontes-chave: representante do GMB, SDRB, Ematerce, IBGE e Sebrae; produtores de mudas de café; cafeicultores nativos; cafeicultor e líder comunitário; professora aposentada, empreendedora rural que segue a tradição cafeeira da família; turista e/ou excursionista presentes na “Rota Verde do Café”; dentre outros.

Para proteger a identidade dos participantes, utilizou-se a denominação entrevistado(a), seguida de uma sequência numérica. O conteúdo das entrevistas foi gravado e/ou registrado em diário de campo, transcrito e catalogado por temas de abordagem. Dentre os principais tópicos abordados, pode-se citar: o café como vetor de desenvolvimento socioeconômico e preservação ambiental; o empreendedorismo rural e a oferta turística associada à produção cafeeira; a relação entre a revitalização do café sombreado e o turismo; a economia circular e a gestão ambiental sustentável na região; a utilização racional dos recursos naturais, visando à sustentabilidade socioambiental; e os impactos eco-socioeconômicos da produção cafeeira na região.

Os entrevistados foram informados sobre os possíveis benefícios e riscos das informações dadas, a ausência de custos, a garantia do anonimato e sobre a liberdade de não contribuir/participarem da entrevista ao assinarem o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). A utilização de diferentes tipos de instrumentos de coleta de informações possibilitou fazer a triangulação dos dados, confronto de informações, (Figura 1), processo que permite obter conclusões mais convincentes e relevantes (Coutinho, 2011).

Figura 1: Triangulação entre os métodos de pesquisa



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

The use of different types of information collection instruments enabled the triangulation of data, confrontation of information, (Figure 1), a process that allows for more convincing and relevant conclusions (Coutinho, 2011).

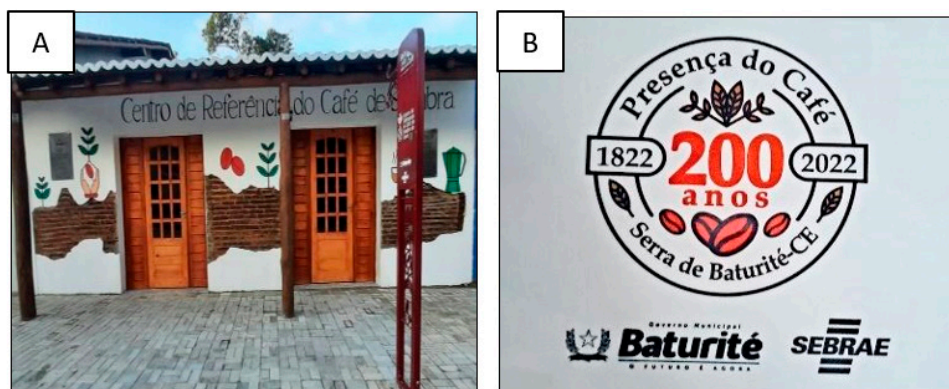
RESULTADOS E DISCUSSÕES

Economia circular e empreendedorismo social: a implantação do I Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará

O bicentenário da produção cafeeira na serra de Baturité foi comemorado em 14 de abril, “Dia mundial” do café e “Dia da Memória Histórica de Baturité”, com a implantação do I Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará – CRCSC; o lançamento de selo comemorativo aos 200 anos da presença do café na região e a inauguração da placa “Baturité, Terra do Café”. As ações são de iniciativa do Governo Municipal de Baturité (GMB), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e da Associação Comunitária União Serrana do Uirapuru (ACUSU).

O CRCSC (Figura 2) é um espaço municipal aberto à visitação, localizado na CE 356, na comunidade de Uirapuru, a aproximadamente 10 Km da sede de Baturité. A administração é realizada de forma comunitária pelos “guardiões do Uirapuru”, colaboradores que participaram de treinamento no Sebrae/Baturité para darem suporte aos cafeicultores e contribuir com o turismo sustentável e o desenvolvimento socioeconômico da região. Outro importante parceiro nessa área é a Ematerce, que contribui com ações voltadas para o suporte às tecnologias produtivas.

Figura 2: Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará (CRCSC), Baturité, Ceará: A – Prédio do CRCSC e B – Selo 200 anos do café em Baturité



Fonte: Autores, 2022.

No local, os turistas conhecem o processo de ressurgimento da produção de um café originário da variedade típica da espécie arábica, os benefícios ambientais, as etapas da torra do grão: os processos físico e químico que impactam no sabor, acidez, aroma e corpo (Farias & Farias, 2022; GMB, 2022). Na ocasião, o turista é informado, também, acerca da relevância da cafeicultura regional (como patrimônio histórico, cultural, científico e socioeconômico) e das ações com o intuito de obter o selo de indicação geográfica para o café da região (SEDET, 2020; GMB, 2022). A Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SEDET), por meio da Secretaria Executiva do Agronegócio (SAN), estabeleceu o plano de ação denominado “A Reestruturação e Agregação de Valor da Cafeicultura no Maciço do Baturité”, que objetiva identificar o potencial da cafeicultura na região do Maciço do Baturité para obtenção do selo de indicação geográfica.

No local, também se encontra a cafeteria “Sou daqui” expondo alimentos regionais, feitos por moradores da região. O espaço é uma espécie de “vitruve” dos produtos serranos, onde podem ser encontrados cafés, doces, artesanatos, mudas de cafeeiros, bebidas à base de café (licor e cerveja), dentre outros.

As observações participantes e as entrevistas realizadas com fontes-chave em Baturité, zona urbana e nas comunidades rurais serranas de Olho d’Água e Uirapuru (indivíduos com notório saber acerca do contexto histórico e socioambiental da região, cafeicultores, empreendedores rurais, turistas e/ou excursionistas, gestores públicos e representantes de instituições interligadas à cafeicultura) permitiram fazer um levantamento de pontos fortes e fracos relativos à implantação do CRCSC, no ambiente do desenvolvimento regional (Quadro 2).

Quadro 2: Análise das dimensões socioeconômicas e ambientais do CRCSC

Pontos fortes	Pontos fracos
-Qualificação dos cafeicultores.	-Necessidade de expandir o espaço físico.
-Torradeira de café comunitária.	-Pouco estoque de produtos para venda.
-Mão de obra da agricultura familiar.	-Demanda para utilização da torradeira.
-Venda de café, mudas de café e produtos regionais.	-Concorrência com produtos industrializados.
-Economia circular.	-Poucas pessoas para atendimento a grupo turístico.
-Boa localização.	-Cafeteria com espaço para público pequeno.
-Projeto "Educação Patrimonial e Ambiental".	-Limitações de estacionamento.
-Cafeteria com alimentos naturais e cafés serranos.	-Produções de alimentos em pequena escala.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Frente ao exposto, considerando o turismo como uma prática que contempla sujeitos de diferentes realidades socioculturais e econômicas, optou-se por trazer alguns relatos dos entrevistados acerca de temas relacionados ao turismo do café, na serra de Baturité, à luz da implantação do CRCSC, considerando aspectos interligados à sustentabilidade econômica, social e ambiental da região.

O gestor municipal de Baturité (Entrevistado 1) relatou que "o CRCSC é uma ferramenta social para qualificar os produtores familiares do café de sombra e inserir a cultura da economia circular, que envolve crescimento econômico e sustentável". Por seu turno, a representante do Sebrae/Baturité (Entrevistada 2) afirmou que "o CRCSC é um espaço para promover encontros com produtores familiares, comunidade e turistas [...] trabalhar a educação patrimonial e ambiental, promover oficinas de produção de alimentos, fazer *blitz* ambiental e falar de café".

Uma produtora de mudas de café e empreendedora familiar rural (Entrevistada 3) destacou que "já tinha turismo aqui, mas o povo procurava mais as cachoeiras... hoje com CRCSC e a placa da "Terra do Café" o povo quer saber a nossa história [...] a gente é pequeno, produtor pequeno, mas pensa grande, quer expandir a produção e vender mais café".

No que tange às ações voltadas à qualificação e ao empreendedorismo social, o cafeicultor e líder comunitário (Entrevistado 4), que reside há quatro décadas na região, frisou que "a qualificação já estava acontecendo com os agrônomos (Sebrae e Prefeitura de Baturité), mas com a "casa do café" (CRCSC) ficou melhor, pois tem a torradeira. Aqui na região são doze sítios com café, tem gente com mais e gente com menos, mas todos têm café".

Quanto ao espaço físico do CRCSC, a colaboradora do CRCSC (Entrevistada 5) descreve que "nosso espaço tem limitações, é pequeno, mas em quatro meses de implantação já dá para ver que tem mais gente visitando nossa comunidade, antes a gente só via o povo indo para as cachoeiras... hoje tem mais pessoas e mais dinheiro circulando em nossa localidade".

Um turista do sudeste que visitava o CRCSC fez o seguinte comentário (Entrevistado 6) “o espaço é pequeno e o estacionamento limitado, mas é um ambiente acolhedor, esse é o diferencial! O café feito aqui tem gosto de memória afetiva, o cheiro da torra do café fica impregnado na roupa e na memória”.

O turismo de experiência foi contemplado na oratória de um turista cearense, líder de uma turma de excursionista (Entrevistado 7), que fez a seguinte explanação: “moro em Fortaleza, mas sou do interior. Não conhecia a serra de Baturité, nem a história do café. Andar pelas matas, ver a torra do café, tomar o café com bolo de milho é voltar ao passado. Pretendo voltar e trazer filhos e netos”.

Um funcionário da SDRB (Entrevistada 8), historiador e estudioso do café de Baturité, salientou que “a maioria dos turistas que vêm de Fortaleza passa pela CE-356, muitos não paravam [...] nem sabiam que tinha café, agora param, tomam café, compram café, conhecem os sítios produtores [...] isso gera emprego, renda e deixa o homem do campo mais valorizado”.

Referente à revitalização do café de sombra, o cafeicultor nativo serrano (Entrevistado 9), relatou que “a gente está pegando mudas de café na casa do café (CRCSC) e plantando, mas sabe que tem pé com mais de cem anos e ainda bota café, [...] muita gente que passa pela serra só vê pé de banana e pé jaca, não vê o pé de café, ele está lá na mata e nos terreiros das casas.”

A agricultora e professora aposentada (Entrevistada 10), que faz parte da terceira geração de uma família de produtores de café, descreveu que “o café é uma tradição, faz parte da nossa cultura [...], aqui o rico e o pobre têm café. No CRCSC tem o café orgânico (em referência ao Café Santa Terezinha), que é o mais famoso, ele tem selo e tudo, mas tem o café de terreiro, tem lugar para todos”.

O binômio floresta-agricultura está internalizado no contexto sócio-histórico-cultural do “saber fazer” do produtor rural familiar serrano, que fez de cada café único, especial, que não agride a natureza nem o ser humano. Os entrevistados foram unânimes em afirmar que não utilizam produtos químicos, enfatizaram que “a natureza é parceira no processo produtivo, a gente cuida da natureza e a natureza cuida da gente”. Nessa perspectiva, a cafeicultura serrana é antagonista à produção que predomina no Brasil, em monocultivo, que utiliza fertilizantes sintéticos, agrotóxicos e/ou pesticidas, que agridem o meio ambiente (Queiroga, 2021).

Os dados coletados de forma empírica foram confrontados com as percepções nas observações participantes, no levantamento documental, bibliográfico e por meio da vivência de um dos autores que reside na região e pesquisa o café há uma década.

Café de sombra e turismo: gestão social sustentável e desenvolvimento econômico

Hoje, o panorama da produção cafeeira na serra de Baturité contempla diferentes áreas produtivas (Tabela 1) que têm em comum o respeito às leis ambientais vigentes; o manejo sustentável dos sistemas produtivos; o plantio de café da espécie arábica; a utilização da biodiversidade associada (plantas, animais e micro-organismos) no processo, que propicia uma agricultura sustentável a longo prazo, o consórcio de culturas agrícolas e florestais e o sistema de produção de base familiar.

Tabela 1: Produção de café, grão, lavoura temporária, nos municípios de Mulungu, Pacoti, Guaramiranga, Aratuba, Palmácia e Baturité

Cidade	Quantidade produzida (t)	Valor da produção (x1000) R\$	Área destinada colheita (ha)	Área colhida	Average Yield kg/ha
Mulungu	170	944,00	600	600	283
Guaramiranga	44	282,00	120	120	326
Pacoti	12	70,00	30	30	400
Aratuba	9	63,00	28	28	321
Baturité	3	18,00	10	10	300
Palmácia	-	-	-	-	-

Fonte: IBGE, 2021.

Conforme exposto, Mulungu é a cidade serrana que possui a maior área destinada à produção, mas é a última em rendimento médio por Kg/ha; Guaramiranga, apesar de ser o segundo menor município cearense (IBGE, 2022), destaca-se como o segundo maior produtor e por ter o segundo maior rendimento médio por Kg/ha; Pacoti, que possui o maior rendimento médio por Kg/ha, e Aratuba têm áreas de produção similares. Já Baturité, mesmo apresentando o menor espaço destinado ao plantio de café, tem maior rendimento médio kg/ha que a maior cidade produtora, Mulungu.

Os dados revelam que a cafeicultura sombreada serrana, em sistema agroflorestal, não é regular, diferindo da linearidade do plantio em sistema de monocultivo, considerando como parâmetro o metro quadrado (m²). Sendo assim, no que concerne ao quesito área produtiva, há potencialidades e limitações que estão relacionadas às condições geoambientais da região, tais como: relevo, clima e/ou microclima, vegetação, qualidade do solo, influência das interações ecológicas, sombreamento e as técnicas de manejo florestal.

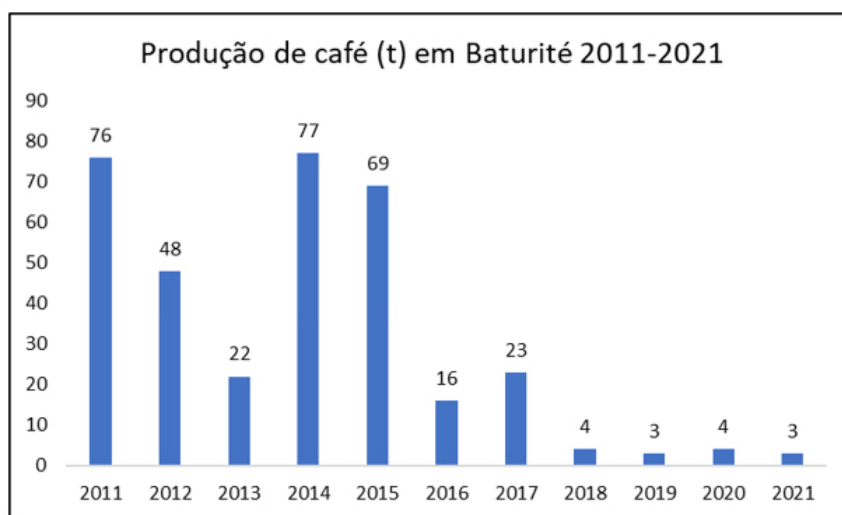
O município de Baturité possui núcleo urbano localizado no sopé serrano e uma área territorial que abrange sertão (40%) e serra (60%), onde predominam os biomas caatinga e mata úmida, na zona rural serrana (GMB, 2022; Ceará, 2014). Dessa forma, a produção do café de sombra, que se encontra limitada à área rural serrana, conta com condições geológicas e climáticas favoráveis à produção cafeeira, em que o sombreamento dos cafeeiros ocorre pela mata nativa e pelo próprio relevo serrano, que é marcado por acíves e declives acentuados.

Quanto ao município de Palmácia, não atingiu a unidade de medida (t) necessária para ser catalogado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE, 2021). Naquela região, o café deu lugar a cultivares de banana (*Musa spp.*).

De acordo com o contexto histórico, com o fim do ciclo de café no Brasil, em 1930, muitos cafeicultores serranos abandonaram e/ou exterminaram os cafeeiros e investiram em outras fontes de renda, tais como: fruticultura, horticultura, floricultura e grãos (Amorim & Assis, 2021; Girão, 2000).

A perda do potencial econômico culminou em acentuada queda na produção do café em Baturité (Gráfico 1), o que contribuiu para o pequeno produtor rural serrano diversificar seu território rural.

Gráfico 1: Quantidade produzida de café (grãos), 2011-2021, em Baturité, Ceará



Fonte: Elaborado pelos autores com dados do IBGE, 2021.

No contexto atual, a cultura agrícola que mais se destacou na região da serra de Baturité foi o cultivo de banana (Tabela 2), “a fruta fresca mais consumida no mundo” (EMBRAPA, 2020, p. 1). Consoante os dados da Ematerce (2019), na serra de Baturité existem cerca de 1.200 produtores de banana, sendo 400 em Palmácia e os outros espalhados por Baturité (CE), Guaramiranga (CE) e Pacoti, com uma produtividade média de 3 a 4 mil quilos por hectare/ano. No município de Baturité (Tabela 2), a produção agrícola, tanto na região serrana como na área sertaneja, tem na fruticultura um segmento relevante para a economia local (GMB, 2022).

Tabela 2: Produção agrícola, lavouras permanentes, em Baturité, em 2021

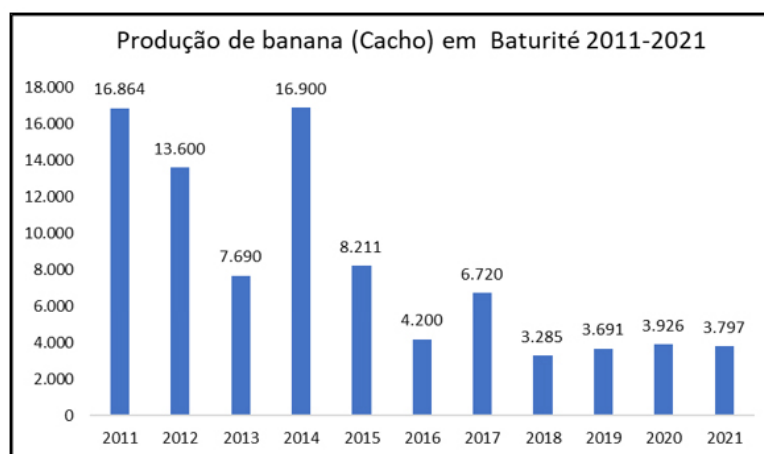
Produto	Quantidade produzida (t)	Valor da produção (x1000) R\$	Área destinada a colheita (ha)	Área colhida (há)	Average Yield kg/ha
Banana (cacho)	Rendimento Médio kg/ha	2.527,00	731	731	5.194
Manga	791	874,00	76	76	10,408
Castanha de caju	22	42,00	120	120	183
Café (grão)	3	18,00	10	10	300

Source: IBGE, 2021.

O fruto do cafeeiro, apesar de ter menor representatividade, em termos de quantidade produzida, é o produto agrícola mais valorizado e que proporciona maior retorno financeiro para o produtor rural serrano. Conforme o relato dos agricultores serranos, o milheiro de banana tem valor que varia entre R\$ 60 e R\$ 120, e a saca de café (60 kg) é vendida por valores entre R\$ 1.200,00 e R\$ 1.500,00.

O pequeno produtor rural serrano, ao longo dos últimos anos, está investindo menos na produção de banana (Gráfico 2) e diversificando o seu espaço agrário, com destaque para a produção e/ou revitalização do café de sombra, que vem se consolidando como o produto com o maior valor comercial. Em Baturité, as ações estão interligadas ao macroprojeto de produção agrícola associada ao turismo denominado “Baturité, Terra do Café”, uma parceria entre a Prefeitura de Baturité e o Sebrae, Ceará (GMB, 2022; Sebrae, 2023).

Gráfico 2: Quantidade produzida de banana (Cacho), 2011-2021, em Baturité, Ceará



Fonte: Elaborado pelos autores com dados do IBGE, 2021.

Com base nas informações acima, evidencia-se que resgatar o potencial produtivo do café de sombra está interligado às políticas públicas regionais voltadas para a valorização do “saber fazer” do produtor serrano associado à inserção de técnicas modernas, voltadas para uma atividade produtiva sustentável, e ao potencial do turismo rural. O turismo faz parte do setor terciário da economia e abrange atividades formais e informais associadas ao comércio e à prestação de serviços (Ceará, 2016).

O turismo, na serra de Baturité, tornou-se a atividade não agrícola com maior representatividade socioeconômica para a região. A revitalização da cafeicultura e a implantação de rotas turísticas em torno das localidades e/ou sítios produtores de café vem contribuindo para inserir, ampliar e solidificar o “turismo do café”. O turismo na serra de Baturité cresceu em torno do clima, da paisagem, da proximidade e das boas condições de acesso facilitadas pelas boas condições de conservação das estradas (Ceará, 2014).

O impacto do Coronavírus (covid-19) para a economia e o “Circula Baturité”

A Organização Mundial da Saúde (OMS), em 31 de dezembro de 2019, foi alertada sobre os casos de pneumonia na cidade de Wuhan, província de Hubei, na República Popular da China, causada pelo

vírus SARS-CoV-2 ou Novo Coronavírus – covid-19 (OPAS, 2019). Em 30 de janeiro de 2020, a organização declara “Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional – ESPII”, o mais alto nível de alerta da organização, surgindo uma pandemia sem precedentes na história.

Considerando essa nova realidade, o impacto epidemiológico trouxe uma crise econômica e social, sendo que os resultados negativos para a economia repercutiram em todo o país, fato não diferente na região serrana de Baturité. A retomada da economia pós-pandemia, com início a partir do advento das vacinas contra covid-19 e do relaxamento das medidas de isolamento social, permitiu um novo olhar para os setores mais afetados, os chamados “não essenciais”, dentre eles o turismo (Brasileiro *et al.*, 2022). Segundo Magno (2022), o turismo no Brasil ainda é marcado por impactos intensos da pandemia de covid-19, quando houve redução de 10,05% no fluxo de viagens no país. Hoje o Ceará é o oitavo destino mais procurado no contexto nacional.

A adoção de medidas para fortalecer a economia em Baturité e serra, a partir do potencial do turismo local associado às singularidades do café de sombra, contou com estratégias voltadas para o evento “Circula Baturité” realizado no CRCSC (GMB, 2022). O projeto tem como foco a economia criativa (que usa criatividade como destaque para a criação de produto) e a transformação da economia linear em circular, que associa desenvolvimento econômico ao uso consciente dos recursos naturais. Dentre as atividades que estão sendo realizadas a partir do “Circula Baturité”, pode-se destacar o turismo.

Segundo o gestor municipal de Baturité, “o turismo é uma fonte da retomada da economia no pós-pandemia, pois temos toda a ambiência para explorar essa atividade através dos prédios históricos, igrejas, cachoeiras, meio ambiente e do café conhecido internacionalmente”.

As ações voltadas para o turismo gastronômico estão impulsionando a produção de alimentos regionais, e o café registra seu importante papel em várias composições, tais como: licor de café, doce de café, bolo de café, torta de café e as tradicionais balinhas de banana com café, os quais são feitos de forma artesanal por empreendedores rurais serranos, que passaram a complementar a renda familiar com a venda dessas iguarias. Cabe pontuar aqui a relevância das oficinas gourmet, a partir de produtos à base de café, realizadas/ministradas no Sítio Carmelo, zona rural serrana de Baturité, local este que faz parte do Circuito Uirapuru. Os referidos eventos são destinados à comunidade serrana e a empreendedores do ramo alimentício.

O Circuito Uirapuru, uma ramificação da RVC, contempla a zona rural serrana de Baturité, composta pelas comunidades de Olho d’Água e Uirapuru, onde há visita às localidades produtoras de café, ao Mosteiro dos Jesuítas e às várias cachoeiras e trilhas. Algumas dessas trilhas passam por casas de produtores rurais, onde pode ser comprado o café diretamente na fonte.

Os shows culturais que acontecem nos finais de semana são também atrativos para os turistas e para a comunidade serrana que têm a oportunidade de conhecer e prestigiar os talentos da terra, valorizando as raízes culturais, por meio da música, dança e esquetes teatrais (cenas rápidas), eventos que revivem os tempos áureos da cultura cafeeira na região. Outra ação que está movimentando a região é a blitz ecológica, na qual os turistas são conscientizados da necessidade de preservar o bioma serrano, a exemplo do “Dia D da Limpeza nas Cachoeiras de Baturité”. No âmbito da capacitação de jovens mulheres da região, estão ocorrendo as oficinas de práticas sustentáveis e educação ambiental com borra de café e óleo utilizado nas cozinhas e restaurantes da região serrana.

Na esfera da educação ambiental regional, relativamente aos alunos da rede pública estadual e municipal de Baturité, há o projeto “Tem Café na Escola”, que faz parte do projeto de Educação Patrimonial, cuja execução compreende visita de campo, trilha ecológica, oficinas de reciclagem e contação de história sobre a origem da cafeicultura no território baturiteense. Em setembro de 2022, foi lançado o livro “A Viagem do Café pelo Mundo”, destinado ao público infantil, cujo conteúdo aborda a história da bebida mais popular do mundo. Dentre os temas abordados, estão a revitalização do café sombreado na Serra do Maciço de Baturité (Trendsce, 2022).

O artesanato, uma tradição na região, contempla arte com palha de banana, chapéu feito de palha de carnaúba, crochê, bordado, tricô, macramê, pinturas, esculturas em madeira e em ferro, fuxico (montado com retalho de tecido) e peças feitas com material reciclado, os quais são comercializados em vários pontos turísticos, em feiras de produtos naturais e artesanais, nas casas dos artesãos e através das mídias sociais, um cenário que vem ajudando a resgatar tradições e a proporcionar mais renda para as famílias. Em processo de expansão, muitos artesãos já estão disponibilizando suas artes em ambientes virtuais. No contexto do campo midiático, o “Portal Destino Serra: negócios e turismo na serra de Baturité-CE” (<https://linktr.ee/destinoserra>) destaca-se por divulgar o potencial turístico das cidades da serra do Maciço de Baturité e as atividades agregadas ao seu entorno.

Dada a relevância do turismo da região, em 2022, Baturité foi inserido no Mapa do Turismo Brasileiro, na categoria C, destinada a municípios que registram um fluxo turístico nacional e internacional. O Mapa é um instrumento vinculado ao Programa de Regionalização do Turismo, que define a área e/ou recorte territorial a ser trabalhado pelo Ministério do Turismo no âmbito do desenvolvimento das políticas públicas (Brasil, 2022). Oportuno evidenciar que o Ceará, por ter localização geográfica estratégica, é considerado o portão de entrada do Nordeste para o turismo internacional, com destaque para Itália, Portugal, França, Espanha, Estados Unidos, Suíça, Holanda e Alemanha (Ceará, 2020).

No âmbito do turismo internacional, em 2020, deu-se início a ações com o intuito de implantar o Centro Internacional do Café de Sombra (CICS) na serra de Baturité, com sede em Mulungu. A ação, que envolve instituições parceiras (prefeituras locais, Sebrae e cafeicultores), objetiva consolidar a região como destino do agroturismo nacional, contemplando produção, pesquisa e comercialização do café de sombra (Rodrigues, 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, com base nas análises realizadas na pesquisa, constatou-se que o café sombreado da serra de Baturité (100% arábica e produzido por pequenos agricultores em sistema agroflorestal biodiverso) tornou-se um vetor de oportunidade para o desenvolvimento sustentável na região, tanto nos aspectos econômicos, como socioambientais. Apesar de o café sombreado ter menor produtividade, se comparado ao plantio a pleno sol, o produtor rural ganha em qualidade do grão e em relação ao valor agregado, o que possibilita contemplar a demanda de um consumidor cada vez mais atento à procedência dos produtos, às suas características e ao seu impacto

ambiental.

As informações empíricas coletadas e, posteriormente, analisadas à luz da literatura revisada evidenciam que a tradição cafeeira, associada ao turismo (turismo do café), vem protagonizando mudanças no cenário produtivo, no empreendedorismo regional e na relação homem-natureza, a partir de ações voltadas para a economia criativa e circular, onde há a valorização do capital cultural da região, que está presente na cafeicultura, na produção de alimentos e/ou produtos naturais e/ou artesanais, com características tradicionais e feitos em pequena escala.

A cultura do café de sombra está contribuindo para ampliar as modalidades turísticas (aventura, rural, gastronomia, eventos, cultural e ecoturismo) na serra de Baturité, o que permite contemplar a heterogeneidade do público que frequenta a região. Não obstante as ações de ampliação/revitalização da produção cafeeira em Baturité se encontrarem na fase inicial, já se percebe que a demanda pelo produto vem crescendo e está impulsionando a economia local, gerando uma relação de benefícios mútuos: o café-turismo ajudou a dar visibilidade à produção cafeeira e o produto, por sua vez, estimulou o turismo local.

Os resultados obtidos na presente pesquisa visam a contribuir com as vertentes histórico-cultural, socioeconômica, ambiental e acadêmico-científica. No âmbito histórico-cultural, o estudo proporciona reflexões acerca das ações voltadas ao bicentenário da implantação do café na serra de Baturité para a valorização dos bens culturais de natureza imaterial da região. O viés socioeconômico colabora com futuras ações (públicas e privadas) direcionadas ao desenvolvimento turístico apoiado na cultura cafeeira, considerando o empreendedorismo rural, a revitalização cafeeira e a economia circular. Na vertente ambiental, a pesquisa traz uma visão mais ampla acerca do impacto do turismo associado à produção do café sombreado, na serra de Baturité, refletindo uma relação harmoniosa entre homem-natureza, com foco na gestão sustentável dos recursos naturais. No tocante à relevância acadêmico-científica, o estudo favorece futuras pesquisas acerca dos efeitos da revitalização da cultura do café de sombra na serra de Baturité, a partir de iniciativas direcionadas para o turismo, preservação ambiental e desenvolvimento socioeconômico regional.

Face ao exposto, considerando se tratar de um tema ainda pouco explorado no contexto acadêmico, foram levantadas algumas provocações para pesquisas futuras, como estudar o impacto da sustentabilidade socioambiental e econômica das ações voltadas para o turismo do café na serra de Baturité a longo prazo.

REFERÊNCIAS

- ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café. (2021). A crise de 1929. Disponível em: <https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/a-crise-de-1929/>. Acessado em 29 de setembro de 2022.
- Amorim, M. A., & Assis, R. L. de. (2022). A experiência de produção de café na Serra de Baturité - Ceará: aprendizado empírico e os reveses causados pelas políticas cafeeiras do Brasil. *Boletim de Geografia*, v. 39, p. 459- 476. <https://doi.org/10.4025/bolgeogr.v39.a2021.e61711>.
- Bardin, L. *Análise de Conteúdo*. Lisboa: Edição 70, 2016, 141p.
- Berlato, G. Ceará transforma em gourmet café cultivado no semiárido. (2021). Disponível em: <https://www.trendsce.com.br/2021/01/28/ceara-transforma-em-gourmet-cafe-cultivado-no-semiarido/>. Acessado em 25 de setembro de 2022.

- Bétard, F. (2012) Spatial variations of soil weathering processes in a tropical mountain environment: The Baturité massif and its piedmont (Ceará, NE Brazil). *Catena*. n° 93, pag. 18-28. doi:10.1016/j.catena.2012.01.013
- Brasil, Ministério do Turismo. (2023). IBGE confirma atividade turística como importante indutora da economia brasileira. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/ibge-confirma-atividade-turistica-como-importante-indutora-da-economia-brasileira>. Acessado em 13 de maio de 2023.
- Brasil, Ministério do Turismo. (2022). Café com turismo: saboreie o melhor da bebida pelo país. Disponível em <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/cafe-com-turismo-saboreie-o-melhor-da-bebida-pelo-pais>. Acessado em 12 de maio de 2023.
- Brasil, Ministério do Turismo. (2018). Glossário do turismo: compilação de termos publicados por Ministério do Turismo e Embratur nos últimos 15 anos. 1ª edição. Brasília: Ministério do Turismo. p.44
- Brasileiro, I., Bouças, D., Costa, H., & Alvares, D. (org.). (2022). Turismo, sustentabilidade e COVID-19: entre incertezas e esperanças. Brasília: Universidade de Brasília, Laboratório de Estudos em Turismo e Sustentabilidade (LETS/UnB), p. 366.
- Campos, J. A. Aspectos Histórico-Econômicos, Geoambientais do Maciço de Baturité. (2000). Fortaleza: Fundação Cepema, p. 60.
- Catão, P. (1937) Baturité: Subsídio geográfico, histórico e estatístico. *Revista do Instituto do Ceará*, Fortaleza, CE, t. 51.
- Cavalcante, A. M. B. (2005). A Serra de Baturité. Fortaleza: Livro Técnico, p. 84.
- Ceará, Governo do Estado. (2020). Potencialidades do café no Maciço de Baturité será tema da Live promovida pela SEDET. 2020. Disponível em: <https://ww10.ceara.gov.br/2020/08/12/potencialidades-do-cafe-no-macico-de-baturite-sera-tema-da-live-promovida-pela-sedet/>. Acessado em 23 de setembro de 2022.
- Ceará, Governo do Estado (2019). Festival Internacional de Gastronomia Orgânica reúne produtores rurais, chefs de cozinha e público acadêmico. Disponível em: <https://ww10.ceara.gov.br/2019/09/25/festival-internacional-de-gastronomia-organica-reune-produtores-rurais-chefs-de-cozinha-e-publico-academico/>. Acessado em 14 de setembro de 2022.
- Ceará, Governo do Estado. (2014). Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável: Polo Maciço de Baturité. Fortaleza: PRODETUR. p. 129.
- Coutinho, C. P. (2013). Metodologia de investigação em Ciências Sociais e Humanas: Teoria e prática. (2ª ed.). Coimbra: Almedina. p. 412.
- EMATERCE - Empresa de Assistência Técnica Extensão Rural do Ceará. (2019). Palmácia (CE) e Ematerce promovem Festa da Banana. Disponível em: <http://www.asbraer.org.br/index.php/evento>. Acessado em 26 de setembro de 2022.
- EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. (2020). Banana. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/banana>. Acessado em 28 de fevereiro de 2023.
- Farias, F. M. A., & Farias, F. M. A. (2022). 200 anos do nosso café. Ceará. Ed. UICLAP, p. 80.
- Felix, P. (2016). I Festa da Colheita do Café acontecerá no Sítio São Roque em Mulungu. *Revista Eletrônica Nordeste Vip*. Disponível em: <http://www.nordestevip.com/2016/1a-festa-da-colheita-do-cafe-acontecera-no-sitio-sao-roque-em-mungulu/>. Acessado em 12 de fevereiro de 2023.
- FUNCEME - Fundação Cearense de Meteorologia e Recursos Hídricos. (2017). A Crise Hídrica e a Questão da Estiagem no Estado do Ceará. Fortaleza, FUNCEME, p. 44.
- Girão, R. (1966). Pequena História do Ceará. (3ª ed.). Ceará: Ed. Instituto do Ceará.
- Girão, R. (2000). História Econômica do Ceará. (2ª ed.). Fortaleza, UFC/Casa de José de Alencar – Programa Editorial, (Coleção Alagadiço Novo, vol. 258). p. 470.
- Glaser, B.; Strauss, A. The Discovery of Grounded Theory: strategies for qualitative research. Reprinted. New York: Aldine de Gruyter, p. 284, 2006.
- GMB - Governo Municipal de Baturité. (2021). Mosteiro dos Jesuítas. Disponível em: <https://www.baturite.ce.gov>.

- br/pontosturisticos.php?id=6. Acessado em 16 de setembro de 2022.
- GMB - Governo Municipal de Baturité. (2022). O município. Disponível em: <https://www.baturite.ce.gov.br/>. Acessado em 27 de setembro de 2022.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2018). Baturité. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/baturite/historico>. Acessado em 14 de setembro de 2022.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2021). Cidades: Panorama. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/baturite/panorama>. Acessado em 27 de setembro de 2022.
- IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Ceará. (2019). Ceará Organic Food Festival visita Maciço de Baturité. Disponível em: <https://ifce.edu.br/baturite/menu/o-campus>. Acessado em 27 de setembro de 2022.
- IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Ceará. (2018). O Campus. Disponível em: <https://ifce.edu.br/baturite/menu/o-campus>. Acessado em 27 de setembro de 2022.
- Lima, E. Q. (1946). Antiga Família do Sertão. Rio de Janeiro: Livraria AGIR Editora. p. 331.
- Magno, A. (2022). Ceará é o 8º destino mais procurado para viagens nacionais durante a pandemia. Disponível em: <https://www.opovo.com.br/noticias/economia/2022/07/06/ceara-e-o-8-destino-mais-procurado-para-viagens-nacionais-durante-a-pandemia.html>. Acessado em 28 de setembro de 2022.
- Marques, E. R. F., Aragão, T. B., & Zanella, M. E. A. (2017). Gestão ambiental da Área de Proteção Ambiental da serra de Baturité. In: Planejamento e Gestão de Unidades de Conservação/ Nelson Furtado Sales... *et al* (Orgs.). Mossoró - RN: EDUERN, p. 207.
- Nascimento, F. R., Souza, M. J., N & Cruz, M. L. B. (2010). Diagnóstico Socioeconômico da Área de Proteção Ambiental da Serra de Baturité - Ceará. Revista RA´E GA, Curitiba, n. 20, Editora UFPR, p. 19-33.
- Nogueira, D. (2022). Aos 164 anos, Baturité celebra inovação e aceleração da economia. Jornal OPOVO. Disponível em: <https://www.opovo.com.br/noticias/especialpublicitario/baturite/2022/08/09/aos-164-anos-baturite-celebra-inovacao-e-aceleracao-da-economia.html>. Acessado em 29 de setembro de 2022.
- Oliveira, P. R. A. (2016). Planejamento Regional e políticas de turismo na macrorregião turística serras úmidas/ Baturité, Ceará. Brasil. Geosaberes, Fortaleza, v. 6, número especial (3), p. 318-330.
- Oliveira, T. S., & Araújo, F. S. (2007). Diversidade e conservação da biota na Serra de Baturité, Ceará. Fortaleza: Edições UFC: COELCE. p. 446
- OMT. Organização Mundial do Turismo. (2001). Introdução ao Turismo. São Paulo: Rocca. p. 385.
- ONU - Organização das Nações Unidas. (2019). Histórico da pandemia de COVID-19. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acessado em 27 de setembro de 2022.
- Pinheiro, J., & Silva, F. E. S. (2017). Dinâmica natural e estratégia de conservação na Serra de Baturité-Ceará. Revista GeoNordeste, São Cristóvão, Ano XXVIII, n. 2, p. 56-75, Jul./Dez.
- PRODETUR - Programa Nacional de Desenvolvimento e Estruturação do Turismo. (2016). Polos Turísticos do Ceará: Plano de Marketing e Turismo. Relatório Final. Vol. 1, p. 337.
- Queiroga, V. de P. (2021). Cultivo de café (*Coffea arábica* L.) orgânico sombreado para produção de alta qualidade. Campina Grande: AREPB, p. 279.
- Revista Cafeicultura. (2011). Cafés do Baturité: da história e das variedades. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=40864>. Acessado em 29 de setembro de 2022
- Revista Cafeicultura. (2009). A história da Plantação de Café no Ceará. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=27638>. Acessado em 29 de setembro de 2022.
- Revista Ceará. (2022). Guaramiranga Blog traz inovação e entretenimento em evento no dia 24 de setembro. Disponível em: <https://www.revistaceara.com.br/guaramiranga-blog-traz-inovacao-e-entretenimento-em-evento-no-dia-24-de-setembro/>. Acessado em 22 de setembro de 2022.

- Ribeiro, S. R. P., Rufino, M. S. M. (2018). O café agroecológico produzido na região serrana de Baturité, Ceará. *Revista Verde em agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, V.13, N° 4, p. 521-530, retrieved from DOI: <http://dx.doi.org/10.18378/rvads.v13i4.5779>
- Rocha, E. J. P. L. (2014). *Jardins Agroflorestais: Princípios, Implantação e Manejo*. IPOEMA – Instituto de Permacultura: Organização, Ecovilas e Meio Ambiente. Brasília.
- Rodrigues, R. (2020). Maciço do Baturité ganhará Centro Internacional do Café de Sombra até 2021. *Diário do Nordeste*. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/macico-do-baturite-ganhar-centro-internacional-do-cafe-de-sombra-ate-2021-1.2987129>. Acessado em: 23 de setembro de 2022.
- Saes, M. S. M., Souza, M. C. M. de., & Otani, M. N. (2003) Strategic alliances and sustainable coffee production: the shaded system of Baturité, state of Ceará, Brazil. *Internacional Food and Agribusiness Management, Corvallis*, v.6, p. 19-29.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. (2015). *Rota Verde do Café do Maciço de Baturité*. Baturité-CE. SEBRAE, p. 4.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. (2017). *Rota Verde do Café*. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,75f678e27c28c510Vgn-VCM1000004c00210aRCRD>. Acessado em de 14 setembro de 2022.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. (2023). *Rota Verde do Café*. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,75f678e27c28c510Vgn-VCM1000004c00210aRCRD>. Acessado em 22 de fevereiro de 2023.
- SEMACE- Superintendência Estadual do Meio Ambiente. (2020). Sobre a APA. Disponível em: <https://www.sema.ce.gov.br/2020/09/16/apa-da-serra-de-baturite-celebra-o-30o-aniversario-e-ganhar-plano-de-manejo/>. Acessado em 25 de setembro de 2022.
- SEMACE - Secretaria do Meio Ambiente. (2010). *Área de Proteção Ambiental da Serra de Baturité*. 2010. Disponível em: <https://www.semace.ce.gov.br/2010/12/08/apa-da-serra-de-baturite/>. Acessado em 24 de agosto de 2022.
- Sepúlveda, W. S., Chekman, L., Maza, M. T., & Mancilla, N. O. (2016) Consumers' preference for the origin and quality attributes associated with production of specialty coffees: Results from a cross-cultural study. *Food Research International*, [s.l.], v. 89, p. 997-1003.
- Silva Neto, M. P., Oliveira, F. M. P., & Viana Filho, M. V. C. (2017). O Desenvolvimento da Economia Baturiteense: do café aos dias atuais. *Revista de Administração da Faculdade do Maciço de Baturité*. v. 1. n. 1, p.1-14.
- SUDENE - Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste. (2018). *Nova delimitação Semiárido*. Disponível em: <https://www.gov.br/sudene/pt-br/centrais-de-conteudo/relao-demunicpios-semirido-pdf>. Acesso em: 22 set. 2022.
- Trendsce. (2022). *Sebrae/CE apoia publicação de livro infantil sobre a história do café*. 2022. Disponível em: <https://www.trendsce.com.br/2022/09/20/sebrae-ce-apoia-publicacao-de-livro-infantil-sobre-a-historia-do-cafe/>. Acessado em 29 de setembro 2022.

CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Sofia Regina Paiva Ribeiro: Conceituação, metodologia, coleta de dados, redação e revisão.

Filipe Augusto Xavier Lima: Revisão de literatura, tratamento dos dados e redação.

Maria Iracema Bezerra Loiola: Orientação, discussão dos dados, redação e revisão final.