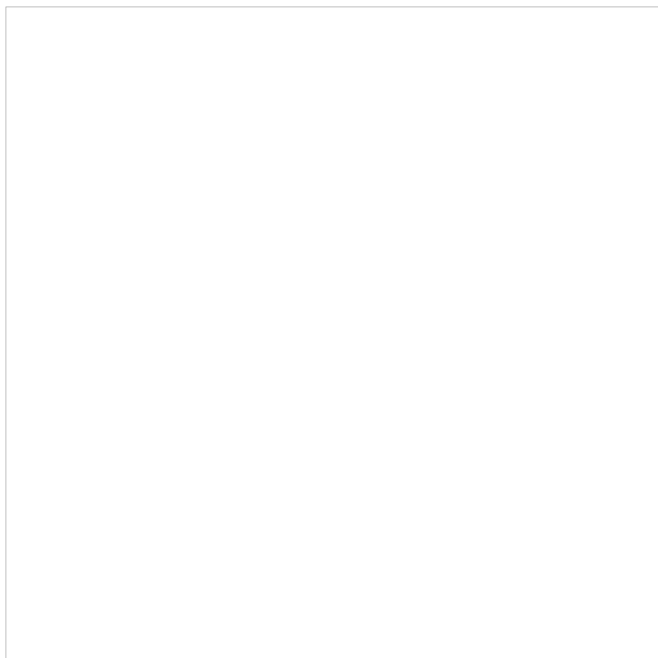


Cafeicultora da Zona da Mata transforma pássaro jacu em um aliado na produção de café

Qua 06 novembro



Com uma plumagem preta e porte médio, a ave jacuaçu, popularmente conhecida como jacu, nem sempre foi bem-vinda nas lavouras de café. Isso porque ela se alimenta dos grãos maduros, atrapalhando o rendimento da colheita. Mas de ameaça, a ave tem se tornado uma aliada e responsável pela produção de um dos cafés mais caros do Brasil, o café do jacu.

No sítio Pico do Boné, em Araponga, na Zona da Mata mineira, a presença do pássaro é constante e motivo de satisfação

para a cafeicultora Kátia Belo Martins, pois sinaliza que já está na hora da colheita e também haverá uma boa quantidade de grãos do suave e exótico café do jacu.

Ela conta que a ave era uma ameaça, mas mudou de ideia após conhecer a importância do pássaro como dispersor de sementes, contribuindo para a regeneração florestal, e também sobre o alto valor dos grãos que são retirados das fezes dele. “Aqui tem muito jacu e a gente viu que, ao invés de espantar e vê-lo como inimigo, decidimos transformá-lo em aliado”, relata.

Café do jacu

A colheita dos grãos do café do jacu é feita manualmente e de forma cuidadosa, afinal tem que procurar no chão, onde estão as fezes da ave. É dessas fezes, parecidas com um pé de moleque, que se retiram os valiosos grãos de café. Todas as tardes, Kátia conta com a ajuda da mãe, da irmã ou do namorado para recolher os excrementos do jacu.

Após recolhidas, as fezes passam por um processo de secagem para a retirada dos grãos de café, que em seguida serão higienizados, secados, torrados, moídos e embalados.

Além de ser retirado das fezes de um pássaro, há outras características que fazem com que esse café seja considerado exótico e tenha alto valor agregado. O extensionista da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Regivaldo Moreira

Dias, explica que entre os fatores estão a qualidade dos grãos que o pássaro se alimenta, o processo de fermentação, a dificuldade de colheita e a baixa produção.

Regivaldo Dias relata que o pássaro se alimenta dos melhores grãos de café, garantindo uma boa qualidade final. Além disso, o processo de fermentação já ocorre no animal. “O sistema digestivo do jacu só vai processar a casca e a polpa do café, que é a mucilagem. Então o grão fica praticamente intacto, mas ele já passou por uma fermentação natural que confere a esse grão características sensoriais muito superiores ao café comum”, explica.

Segundo Kátia Martins, a colheita exige um olhar atento e a produção é pequena, mas todo esforço vale a pena, pois a lista de espera para a compra do Penélope Majestosa (uma homenagem ao nome científico do jacu) é grande. A comercialização, por enquanto, é feita apenas no país. O valor da saca (60kg) pode chegar a R\$ 34 mil e o pacote de 150 gramas custa R\$ 125,00.

Regivaldo também ressaltou a importância do pássaro para o setor cafeeiro. “O jacu não é um vilão. Na verdade, ele é um aliado, pois não está comendo o café, mas sim processando e produzindo um produto de melhor qualidade”.

Kátia Martins e a família tomam conta de aproximadamente 80 mil pés de café cultivados no Sistema Agrícola Tradicional (SAT). Os cafés do Sítio Pico do Boné possuem o selo Certifica Minas e já conquistaram o terceiro lugar no Concurso Regional de Café de Viçosa, em 2023.