

CRONOLOGIA HISTÓRICA DO CAFÉ NO MUNDO

Fonte: Pascoal, Luis Norberto - "The Aroma of Coffee"

São Paulo, 1999 – Editora Fundação Educar

Compilado pelo "Anuário Brasileiro do Café 2005"

LINHA DO TEMPO:

- **575** – Lenda de Kaldi, um pastor de cabras que descobre o valor estimulante do café. O café, utilizado como alimento cru, começa a ser cultivado em grande quantidade no Yêmen.
- **900** – Tribos da Etiópia consomem a fruta macerada, misturada com banha, como alimento.
- **1000** – Descobre-se a infusão de café. A fruta é mergulhada em água fervida e esta infusão é usada com fins medicinais.
- **1453** – O hábito de beber café torna-se popular em Constantinopla, levado pelo Império Otomano.
- **1475** – Primeiro café do mundo (*coffee shop*) é aberto em Constantinopla, o Kiva Han. As leis turcas permitiam que a esposa pedisse o divórcio caso o marido não fosse capaz de prover uma cota de café.
- **1480** – A bebida é preparada da mesma forma que conhecemos nos dias de hoje. O café se torna popular na Arábia, e como o Alcorão proíbe as bebidas alcoólicas, passa a ser bastante utilizado em cerimônias religiosas.
- **1511** – Khair Beg, governador de Meca, tenta proibir o consumo de café. O sultão, sabendo do ocorrido, decreta uma lei que torna o café uma bebida sagrada e condenar o governador à morte.
- **1530** – O café é levado para Mokha, onde se inicia um grande cultivo.
- **1592** – Prospero Alpino descreve o cafeeiro no livro *De Plantis Aegypti*, publicado em Veneza.
- **1615** – A primeira importação de café para a Europa é feita pelos venezianos.
- **1624** – A prática da torrefação e da moagem de café espalha-se pela Europa. Um dos responsáveis por essa divulgação foi Botteghe del Caffè. No Cairo, inicia-se o uso de açúcar para adoçar o café.
- **1652** – Abre-se o primeiro café de Londres, Pasquar Rose que causou conflito religioso, já que o café era considerado uma bebida impura para alguns religiosos da Inglaterra.
- **1658** – Os holandeses conseguem algumas mudas de café de Mokha.
- **1668** – O café invade a América do Norte, levado pelos holandeses. Em Nova Amsterdã (Nova York) e Filadélfia, são abertas as primeiras *coffee shops*.
- **1683** – Nova York inicia um grande mercado de grãos de café em Wall Street, Exchange Coffee House.
- **1687** – O exército otomano cerca Viena. Franz Geord Kolschitzky, um vienense, escapa do cerco turco e sai em busca de reforço. Os turcos recuam, deixando para trás várias sacas de café que Franz declara suas como “recompensa” pela vitória. Assim é aberta a primeira *coffee house* de Viena e difundido o hábito de coar a bebida e de bebê-la adoçada com leite.
- **1688** – É aberto o primeiro café de Paris, Procobe, que atualmente é um restaurante em que se pode sentir a tradição das primeiras cafeterias européias.
- **1690** – Da estufa do jardim botânico de Amsterdã saem alguns pés de café e, em 1699, inicia-se o plantio experimental em Java e posteriormente em Sumatra.
- **1714** – O rei francês Louis XIV é presenteado com plantas de café pelo burgomestre de Amsterdã. Estas são colocadas na estufa dos jardins de Versailles. Destas mudas, os franceses levam o café para as Ilhas de Sandwich e Bourbon.
- **1718** – Holandeses levam o café para o Suriname, região Nordeste da América do Sul, que se

transforma em um grande centro produtor.

- **1720** – Floriano Francesconi inaugura o café Florian na Piazza San Marco, em Veneza, até hoje uma tradição.
- **1723** – Gabriel Mathieu de Clieu, capitão da marinha francesa viaja para a Martinica levando mudas de café. A viagem é longa e algumas mudas morrem. O capitão resolve dividir com elas a sua ração de água para que chegassem ao continente. As plantas sobrevivem à viagem e se adaptam muito bem ao clima local. Infelizmente, o capitão, que já tinha 80 anos na época da viagem, não ficou vivo o suficiente para ver os resultados de seus esforços. Elas deram origem a grandes plantações, que seriam as ancestrais da América.
- **1727** – Primeira plantação de café em terras brasileiras. O café começa a ser cultivado no Pará, a partir de semente trazida do Suriname por Francisco de Melo Palheta.
- **1730** – Ingleses iniciam plantações na Jamaica, dando origem ao famoso café *Blue Mountain*.
- **1732** – Johann Sebastian Bach compõe a Cantata ao Café. As cafeterias já haviam se tornado um local para apreciação da música.
- **1760** – Mudas de Goa são trazidas para o Rio de Janeiro. O café é plantado na Gávea e na Tijuca por João Alberto Castello Branco.
- **1820** – O cientista alemão Ferdinand Runge descobre a cafeína a partir do café.
- **1843** – Depois de avançar pelo Vale do Paraíba, o café torna-se uma *commodity* importante para os brasileiros e chega a Campinas, consagrando-a como capital da cafeicultura paulista.
- **1860** – O Brasil torna-se uma grande potência exportadora de café, com 26 milhões de pés plantados.
- **1867** – Inaugurada a Estrada de Ferro Santos-Jundiaí, que unia o principal porto de exportação à região produtora de café.
- **1900** – Ludwíg Roselius coloca no mercado o primeiro café sem cafeína.
- **1906** – Santos Dumont realiza seu primeiro vôo com o 14 Bis e reforça sua imagem de maior cafeicultor do mundo, conhecido como “o rei do café”, divulgando sua marca “Santos” por toda a Europa.
- **1929** – Com a crise decorrente da quebra na Bolsa de Nova York, há uma desestabilização do mercado. O financiamento junto aos bancos estrangeiros é interrompido, e os preços despencam, levando o setor para uma enorme crise.
- **1944** – Fim do domínio brasileiro no mercado de café.
- **1971** – Começa nos Estados Unidos a popularização do café espresso (ou expresso*), com a difusão de redes de cafeterias. As máquinas de café espresso automáticas ganham presença no mundo todo.
- **1996** – Consumo mundial supera a barreira de 100 milhões de sacas.
- **1997** – O Brasil atingiu recorde de quase US\$ 3 bilhões na exportação de café, tendo a Alemanha superado os Estados Unidos como maior importador.
- **1998** – O Comitê do Conselho da Bolsa de Nova York coloca na pauta o café despulpado brasileiro. A quantidade de lojas especiais para café na América do Norte supera a casa das 10 mil.

*As duas formas de grafia são utilizadas . A expressão refere-se ao modo de preparo, onde o café é moído na hora e filtrado sob pressão de 69 kilos por 30 segundos, com água a 90°C, gerando uma bebida cremosa e aromática. Esse tipo de preparo é originário da Itália e, por isso, também escrito com “S”, significando “feito sob pressão”.