

O Panorama do Turismo Associado à Produção de Cafés no Brasil

Beatriz Carvalho Tavares^a

Alini Nunes de Oliveira^b

Sarah Marroni Minasi^c

Eduarda Cividini Pagnussat^d

Resumo

Entre as bebidas mais consumidas no mundo, o café coloca o Brasil como maior produtor e exportador em nível mundial. Apesar da relevância do café como produto agrícola, pouco se sabe sobre sua relação com o turismo. Interessados em compreender a oferta de turismo cafeeiro no Brasil, o objetivo deste artigo é realizar um levantamento do contexto atual da oferta turística associada à produção cafeeira no país, por meio de pesquisas bibliográfica e documental e da aplicação de questionário a informantes qualificados no período de março a maio de 2021. Ao total, foram 20 respondentes ligados às instituições, associações e grupos de produtores distribuídos por 33 regiões no Brasil. O levantamento indica que a relação entre turismo e café ainda se encontra em estágio inicial, e o número de regiões com desenvolvimento da atividade turística é bastante inferior à totalidade de propriedades produtoras de café no Brasil. Detectou-se que o principal perfil de propriedades brasileiras é a agricultura familiar e a produção do café arábica é predominante. A pesquisa também identificou carência e dificuldade de acesso a informações sobre o tema. Como implicação prática, as informações sistematizadas neste estudo formam um banco de dados para contribuir com o conhecimento e planejamento do turismo de café.

Palavras-chave: Café; Turismo rural; Turismo de café; Produtor rural; Produção cafeeira

Overview of Tourism Associated with Coffee Production in Brazil

Abstract

Among the most consumed beverages globally, coffee has Brazil as its largest producer and exporter worldwide. Despite the relevance of coffee as an agricultural product, little is known about its relationship with tourism. With an interest to understanding the coffee tourism offer in Brazil, this article aims to survey the current context of tourism related to coffee production in the country, by using bibliographic and documentary research and a questionnaire applied to qualified informants from March to May 2021. In total, there were 20 respondents linked to institutions, associations, and producer groups distributed across the 33 Brazilian regions. The survey indicates

a. Mestra em Turismo pela Universidade Federal Fluminense (UFF). Niterói, Rio de Janeiro. E-mail: tavaresbeatriz@id.uff.br

b. Pós-doutora em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Docente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT). Cuiabá, Mato Grosso. E-mail: alini_oliveira@hotmail.com

c. Doutora em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Docente na Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Santa Vitória do Palmar, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: sarahminasi@gmail.com

d. Graduada em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). E-mail: cividinieduarda@gmail.com

that the relationship between tourism and coffee is still at an early stage, and the number of regions developing tourism activities is much lower than the total coffee-producing properties in Brazil. It detected that Brazilian proprietaries' main profile is family agriculture and that the Arabica coffee production predominates. The survey also identified the lack and difficulty of access to information on the theme. As a practical implication, the systematized information from this study forms a database to contribute to the knowledge and planning of coffee tourism.

Keywords: Coffee; Rural tourism; Coffee tourism; Rural producer; Coffee production.

Panorama del Turismo Asociado a la Producción de Café en Brasil

Resumen

Entre las bebidas más consumidas del mundo, el café sitúa a Brasil como el mayor productor y exportador del producto a nivel mundial. A pesar de la relevancia del café como producto agrícola, poco se sabe de su relación con el turismo. Con el interés por comprender la oferta de turismo cafetero en Brasil, el objetivo de este artículo es realizar una encuesta del contexto actual de la oferta turística asociada a la producción cafetera en el país, utilizando una investigación bibliográfica y documental, y la aplicación de un cuestionario a informantes calificados, en el período de marzo a mayo de 2021. En total, fueron 20 encuestados vinculados a instituciones, asociaciones y grupos de productores distribuidos en las 33 regiones en Brasil. La encuesta indica que la relación entre el turismo y el café está todavía en una fase inicial, y el que número de regiones que desarrollan actividades turísticas es muy inferior al número total de propiedades productoras de café en Brasil. Los datos muestran que el principal perfil de las propiedades brasileñas es el de agricultura familiar y que la producción de café arábica es la más predominante. La investigación pudo identificar la falta y la dificultad de acceso a la información sobre el tema. Como implicación práctica, la información sistematizada forma una base de datos que contribuye al conocimiento y planificación del turismo del café.

Palabras clave: Café; Turismo rural; Turismo cafetero; Productor Rural; Producción cafetera

INTRODUÇÃO

O café é citado como uma das bebidas mais consumidas no mundo (Yates et al., 2017). Além disso, a movimentação provocada pela sua exportação produz receitas substanciais para diversos países. Produzido por mais de 50 países, o café tem relevância nas economias de países como Brasil, Vietnã, Colômbia, Indonésia e Etiópia (*International Coffee Organization [ICO], 2021*).

Com 33 regiões produtoras (Associação Brasileira de Cafés Especiais [BSCA], 2021), o Brasil afirma-se como maior produtor e exportador mundial de café (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária [EMBRAPA], 2019). O país é, também, o maior consumidor da bebida, com 16% do volume mundial. No Brasil são consumidas, em média, 839 xícaras ao ano, mais do que cinco vezes a média mundial (Salado, 2019).

Diante deste contexto, cabe destacar o café como um potencial para valorização de particularidades culturais locais e regionais. Diversas são as tradições que envolvem a cultura do café desde cerimônias tradicionais na Etiópia (Lyon, 2013), Turquia (Suntikul, 2017), Vietnã (Thong et al., 2017), Brasil (Guimarães

et al., 2019), para citar alguns. Da mesma forma que outros produtos ritualizados como o vinho, a cerveja e o chá, o café também é gerador de demanda turística e está relacionado a diversos aspectos no contexto da hospitalidade.

Nesse sentido, surge um movimento que parte do interesse dos consumidores em busca de oportunidades de conhecer mais sobre o processo de cultivo, produção e preparo do café. Há nichos de consumidores que têm a percepção do café como produto artesanal e de seus atributos como qualidade, origem, torra e método de preparo. Além de apreciar a bebida devido às suas qualidades sensoriais (e não apenas pelo consumo de cafeína) (Lyon, 2013). Há consumidores que estão interessados em conhecer a origem do café, desde o beneficiamento do grão na fazenda até os métodos de preparo da bebida. Um movimento que aproxima os elos da cadeia produtiva do café (Guimarães, 2016).

O Brasil como grande produtor de café apoiado por um contexto histórico de produção juntamente com o crescimento do movimento de consumo de cafés especiais desperta a demanda por atividades turísticas relacionadas à cadeia produtiva do café. Ao mesmo tempo, algumas regiões produtoras apresentam iniciativas de turismo consolidadas, enquanto outras ainda são pouco conhecidas. Nesse sentido, a pesquisa visa contribuir para o conhecimento sobre a oferta de turismo cafeeiro no país, uma vez que estas informações não se encontram disponíveis de maneira acessível e unificada. Além disso, a própria definição sobre o turismo de cafés ainda carece de amadurecimento dada a recente produção científica sobre o tema.

A partir deste contexto surge o interesse sobre a oferta de turismo cafeeiro no Brasil, com o seguinte problema de pesquisa: como é a oferta de atividades turísticas associadas à produção de café no Brasil? Para responder essa questão o objetivo foi realizar um levantamento do contexto atual da oferta turística associada à produção cafeeira no país.

A pesquisa desenvolvida tem caráter qualitativo e se caracteriza como exploratória e descritiva. O levantamento realizado contou com dados primários coletados com o uso de questionário aplicado a gestores(as), pesquisadores(as) e produtores(as) vinculados a instituições que atuam ou estão envolvidas com a produção de cafés das 33 regiões listadas pela BSCA (2021). Complementarmente, foram consultadas fontes secundárias por meio de pesquisa bibliográfica em artigos científicos, dissertações e teses sobre o tema e pesquisa documental em relatórios e outros materiais disponíveis on-line. Todos os dados coletados foram organizados e analisados por região.

REVISÃO DE LITERATURA SOBRE CAFÉ E TURISMO

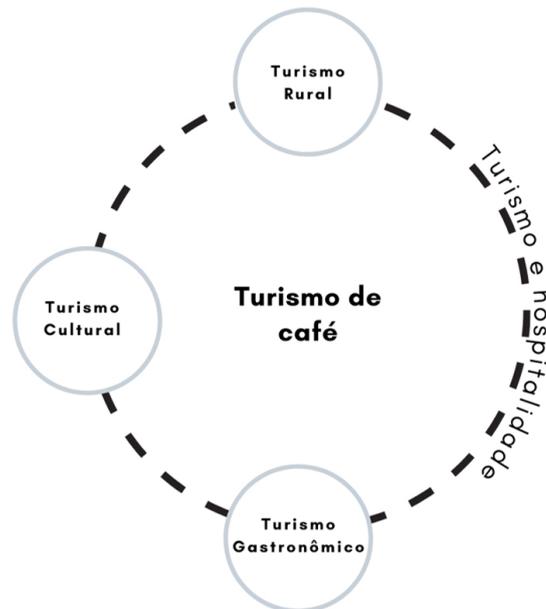
Com sua origem datada entre os anos de 575 e 850 a.C., o café era consumido como fruta de polpa adocicada, com sua provável origem em meio à mata na região de Kafa, Etiópia. Por volta do ano 1000, o café ficou conhecido como bebida que, com os frutos fervidos em água, era utilizada para fins medicinais. Os árabes dominaram as técnicas de plantio e preparação do produto, quando este foi levado para a Península Arábica (onde hoje se localiza o Iêmen), e intensamente comercializado (Martins, 2008). A partir de 1450, na Turquia, o café passou a

ser consumido da forma como se conhece hoje. Na região da Constantinopla em 1554, o consumo de café se popularizou com a abertura da primeira cafeteria, o Kiva Ham, transformando-o em um ritual de sociabilidade (França & Barbosa, 2010; Reich, 2010; Vilhoni et al., 2009).

No Brasil, sua chegada foi em 1727 no Pará como uma muda exótica para decoração de jardim. Apenas em 1776 o cultivo chegou ao Rio de Janeiro. A partir do século XIX, o café se tornou um produto importante na economia brasileira, expandindo-se para outros estados, como São Paulo, Minas Gerais, Paraná e outros (Martins, 2008) Hoje, essas regiões asseguraram a condição de maior produtor e exportador mundial de café atualmente (EMBRAPA, 2019).

A formação de uma cultura do café no país, desde a produção, processamento, comercialização e consumo, motiva o interesse por experiências sensíveis relacionadas à bebida. Nesse sentido, é observado o potencial turístico, associado principalmente ao turismo cultural, gastronômico e rural (Figura 1), distribuído em diferentes espaços.

Figura 1 – Associação entre diferentes segmentos turísticos no turismo de café



Fonte: elaborado pelas autoras (2021).

O Brasil já apresenta algumas iniciativas conhecidas de turismo cafeeiro. Na Rota do Café – norte do Paraná (Oliveira, 2018), os visitantes podem fazer roteiros rurais e urbanos e conhecer fazendas históricas, fazendas produtivas, cafeterias especializadas em cafés especiais, além da gastronomia e patrimônio cultural cafeeiro. A Rota Verde do Café no Maciço do Baturité, no Ceará (Souza et al., 2019), está localizada em uma Área de Preservação Ambiental (APA) e conta com trilhas que perpassam fazendas históricas e produtivas, construções rurais etc. E a Rota do Café Especial em Minas Gerais (Torga, 2011), apresenta visitas guiadas por fazendas, cursos e degustações, voo de balão para conhecer os cafezais por outro ângulo, entre outros atrativos.

Ainda, existem iniciativas de refuncionalização das fazendas do Vale do Café, sul do estado do Rio de Janeiro e do interior de São Paulo, resultando na oferta de hospedagem, gastronomia, museus e outras experiências no espaço rural em propriedades localizadas nesta região (D’Onofre, 2020; D’Onofre & Portilho, 2019; Costa & Mancuso, 2012; Barbosa & Ferrão, 2020; Martineck, 2019; Delamaro et al., 2002; Whitaker et al., 2011; Silva; Cândido & Araújo, 2009; Queiroz, 2017; Ramalho, 2016). Além da formação de lugares de memória, como os museus do café, presentes em cidades como Santos, Campinas, Ribeirão Preto e Piratininga, em São Paulo, Londrina, Ibiporã e Apucarana, no Paraná, Três Pontas e Botelhos, em Minas Gerais.

O turismo cafeeiro, ou turismo de café, envolve um escopo diverso de experiências associadas ao consumo da bebida, sua história de inserção no país, suas características produtivas, bem como as experiências didáticas em toda a cadeia produtiva. As atividades podem ser agrupadas e classificadas segundo as próprias etapas da cadeia produtiva: agricultura, beneficiamento, torra e consumo, além de outras atividades complementares relacionadas às manifestações da ruralidade no local (Tavares, 2022). Setiyorini (2018) aponta como principais motivações dos visitantes para a procura destas experiências o interesse na educação ambiental, na exploração territorial, no estilo de vida e consumo. Sendo assim, além da motivação cultural e gastronômica (Schlüter, 2003), a experiência é didática e interativa, envolvendo o turista no manejo da terra, na colheita dos frutos, no processamento dos grãos crus, nas técnicas de torra, extração e degustação profissional (Leewellyn & Palupi, 2020, p. 91). Tavares (2022) complementa ainda que a estruturação deste segmento no Brasil deve evidenciar a pluralidade de características nas diferentes regiões do país, levando em consideração a promoção e engajamento dos produtores e comunidades locais na atividade. A imersão no meio rural por meio da vivência em fazendas e produções cafeeiras destaca também o caráter “memorável” deste segmento turístico (Kleidas & Jolliffe, 2010; Tavares, 2022).

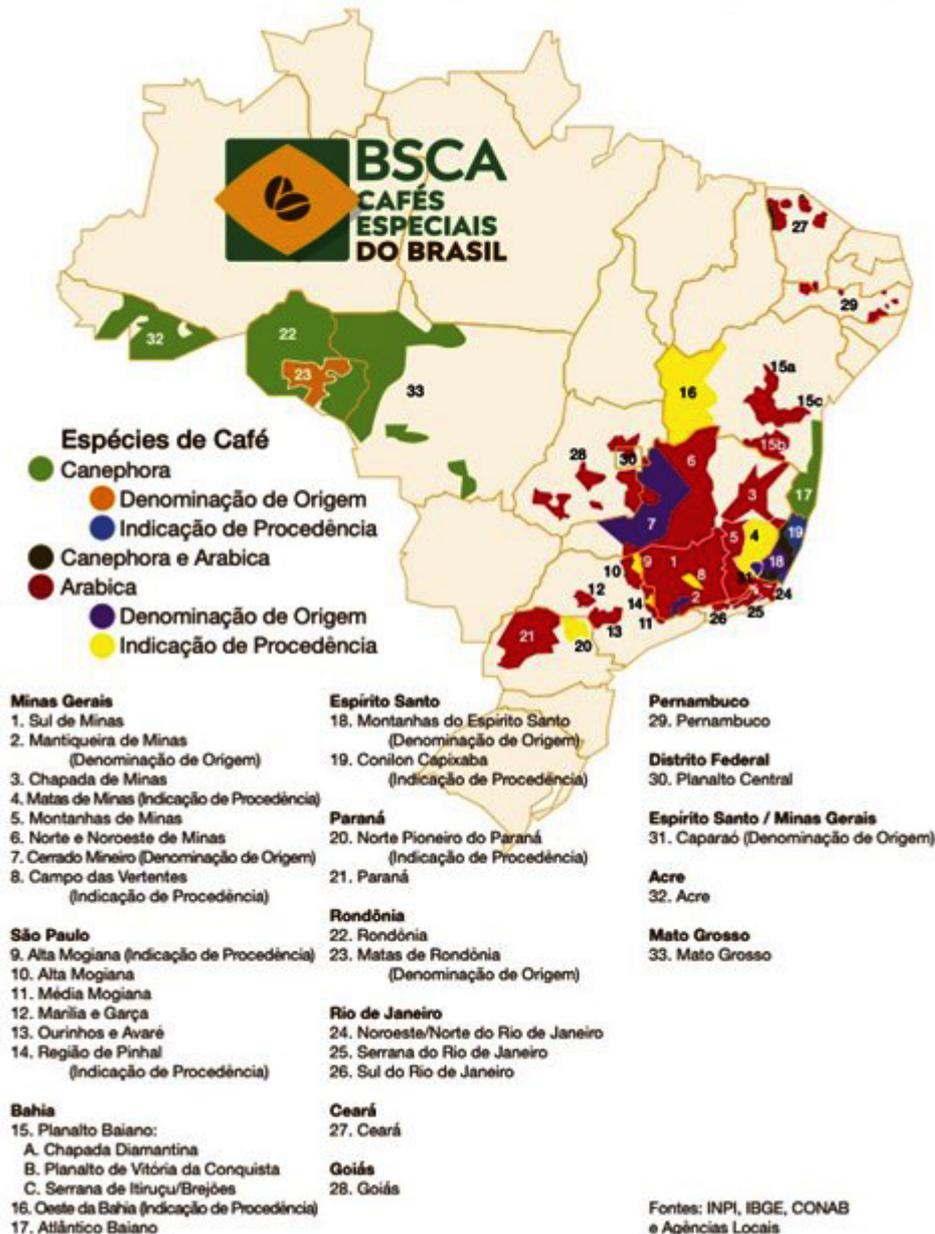
METODOLOGIA

A pesquisa realizada é de abordagem qualitativa e se caracteriza como uma pesquisa exploratória e descritiva. Está apoiada em fontes secundárias por meio de pesquisa documental em dados produzidos pelas entidades envolvidas com a produção de cafés no Brasil disponíveis em relatórios do setor e dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Ainda, foi utilizada a pesquisa bibliográfica para coleta de dados em artigos científicos, dissertações e teses para estabelecer o contexto da produção de café brasileiro.

O levantamento de informações também contou com dados de fontes primárias que teve como ponto de partida o mapa da produção de cafés especiais segundo a BSCA (2021). Para cada uma das 33 regiões produtoras (Figura 2) foram levantados informantes qualificados vinculados a alguma instituição envolvida com a produção cafeeira, associação de produtores, pesquisa ou extensão rural.

Figura 2 – Regiões produtoras de cafés de acordo com a BSCA

ORIGENS DE CAFÉ NO BRASIL



Fonte: Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, 2021).

Os respondentes integram 20 instituições: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA); Movimento Mulheres do Café de Rondônia; Agro Mulheres Rondônia; Associação de Agroturismo do Espírito Santo; Secretaria de Agricultura Familiar de Mato Grosso; Associação dos Cafeicultores da Região das Matas de Rondônia (CAFERON); Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (APEC); Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER); Associação de Cafeicultores do Estado do Rio de Janeiro (ASCARJ); Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná); Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA Brasil); Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Minas Gerais (SENAR); Associação Brasileira de

Cafés Especiais (BSCA); Associação dos Cafeicultores do Sul de Minas (ACAF); Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia (ABACAFÉ); Associação dos Produtores Orgânicos de Taquaritinga do Norte - Pernambuco (APROTAQ); Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE); Sindicato Rural do Distrito Federal; Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais/Instituto Antônio Ernesto de Salvo (FAEMG/INAES); Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia (EMATER - RO). Posteriormente, esses informantes foram solicitados a preencher um questionário com 8 questões relacionadas à região produtora, número de produtores, tipo de produção e relação com o turismo. O contato com as instituições foi realizado por e-mail, com a utilização de questionários disponíveis pelo *Google Forms* no período de março a maio de 2021.

Após a coleta de dados, todas as informações foram agrupadas em planilhas e analisadas juntamente com os dados secundários. Além disso, algumas informações foram georreferenciadas e processadas no formato de Sistema de Informações Geográficas (SIG) no software *Quantun GIS*. O uso do SIG possibilitou a geração de mapas temáticos, tabelas e figuras sobre a atividade turística associada à produção brasileira de cafés.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Contexto histórico da produção cafeeira no Brasil

A produção cafeeira impressiona pela sua presença em todas as regiões do país em termos de extensão territorial (Argollo Ferrão, 2003; 2016). Desde o século XVIII, foram diversas tentativas para encontrar uma região que apresentasse condições fisiográficas adequadas para a produção em larga escala do café. No que se refere ao café *commodity*, o Vale do Paraíba, situado entre os estados de Rio de Janeiro e São Paulo, foi a primeira região a ser explorada amplamente com esta finalidade. O cultivo nessa região foi marcado pela mão de obra escrava, propriedades de grande porte e arquitetura colonial (Argollo Ferrão, 2004).

O início da decadência da produção na porção fluminense do Vale do Paraíba em meados do século XVIII – tanto pela iminência da abolição da escravatura (Carrara, 1999) quanto pela degradação das terras por sua utilização extensiva (Frederico, 2013), levou à disseminação e interiorização da produção cafeeira em terras férteis de outros estados, como Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná. Desta forma, o Rio de Janeiro, antes reconhecido como principal região produtora, apresentou considerável redução na produção, tendo suas grandes fazendas fragmentadas ou direcionadas ao desenvolvimento turístico. No entanto, o desenvolvimento de novas técnicas agrícolas e tecnologias direcionadas à qualidade da produção cafeeira incentivou o retorno à produção, focando nos cafés especiais, tendo suas atuais regiões de produção divididas em: Sul (ou Vale do Café, antigo Vale do Paraíba fluminense), Noroeste e Serrana.

Para além da região do Vale do Paraíba paulista, o estado de São Paulo se caracterizou enquanto grande produtor da *commodity* no país, marcando o território desde Campinas até Ribeirão Preto e a fronteira com Minas Gerais. Essa região era composta por lavouras de baixa altitude e grande extensão, formando

uma paisagem de ‘mares de café’ e fazendas coloniais de médio a grande porte (Argollo Ferrão, 2004). Parte desta interiorização do café paulista se deu pela expansão ferroviária no estado, possibilitando o escoamento da produção das fazendas até o porto de Santos para a exportação (Taunay, 1939; Neves, 1974; Argollo Ferrão, 2004).

Concomitantemente, Minas Gerais ascendeu, desde meados do século XIX, como principal produtor do café brasileiro, concentrando até o presente momento a maior produção quantitativa nacional (CONAB, 2021). Filetto e Alencar (2001) afirmam que um dos primeiros agentes de introdução do café no sul do estado pode ter sido o tropeiro, uma vez que realizava rotas entre os três estados, para transportar insumos para regiões mineradoras. Para Cruz Filho (1974), como citado por Filetto e Alencar (2001), as técnicas tradicionais de cultivo aplicadas no estado utilizavam das terras inexploradas, plantio direto e intercalado com outras culturas, como milho ou feijão, além de um tratamento rudimentar da plantação, sem adubação, roçada de ervas daninhas ou outros cuidados com a saúde das plantas. A ausência de padronização e rigor na qualidade do café brasileiro o tornou menos atrativo para o mercado externo, demandando modificações e aperfeiçoamentos das técnicas de plantio e cuidados no beneficiamento (Alves et al., 2011).

Atualmente, Minas Gerais se destaca como principal produtor de cafés, correspondendo a metade da produção nacional (CONAB, 2021). Com a disseminação da cultura cafeeira por todo o território, o estado tem o maior número de regiões produtoras, abrangendo oito regiões segundo a BSCA (2021), das quais quatro correspondem a indicações geográficas. Além disso, a dimensão do estado comporta diferentes características de altitude e clima, apresentando plantios de baixa altitude e clima quente - que se destacam pela maior produtividade - e plantios de alta altitude e clima ameno - que se destacam pela menor produtividade, contudo, de maior qualidade (Alves et al., 2011).

No Espírito Santo, a partir de meados do século XX, houve a substituição dos plantios por variedades mais produtivas, bem como maior incentivo fiscal e investimentos em tecnologias agrícolas. Os incentivos tornaram a produção e paisagens cafeeiras marcantes características por todo o estado, diferenciando o cultivo de espécies arábica e robusta em regiões de alta e baixa altitude, respectivamente (Frederico, 2013).

Mesmo a produção cafeeira do país fixada majoritariamente na região Sudeste, a trajetória da cafeicultura no país tem no estado do Paraná um forte destaque. No final do século XIX, a expansão da cafeicultura paulista para a porção oeste proporcionou também a ocupação do território paranaense em busca de novas terras para ampliação dos cafezais (Cancian, 1981), já que muitos cafezais paulistas já enfrentavam problemas. Do início do século XX até meados da década de 1970, a produção cafeeira paranaense foi se ampliando, do extremo Norte do estado para o Noroeste, até atingir o extremo Oeste (Padis, 2006). Embora a atividade cafeeira tenha iniciado no Paraná entre as décadas de 1920 e 1930, sua ascensão e fase mais dinâmica ocorreu entre 1945 e 1970, quando o principal centro de produção cafeeira no Brasil se deslocou de São Paulo para o Paraná (Almeida, 1981; Cesário, 1991). Até meados de 1990, a produção cafeeira que resistiu aos percalços das décadas anteriores era voltada às *commodities*. Em 2012 foi concedido o primeiro registro de Indicação Geográfica no estado do Paraná para os cafés do

Norte Pioneiro, sendo a segunda Indicação de Procedência para cafés no Brasil (INPI, 2021). O café não é mais a principal atividade econômica paranaense, mas as memórias vinculadas a esta produção, as manifestações culturais (sejam elas materiais ou imateriais) e suas marcas nas paisagens têm sido ressignificadas no desenvolvimento do turismo de cafés no estado (Oliveira, 2020).

Já a região Nordeste corresponde atualmente à segunda região em volume de produção (CONAB, 2021). O principal polo produtivo é a Bahia, desde o final do século XX (Alves et al., 2011), com 97% do total regional (SEBRAE, 2011). A produção cafeeira baiana está concentrada em grandes propriedades monocultoras na região oeste, viabilizado por investimentos em tecnologias de irrigação e técnicas agrícolas visando o aumento da produtividade (Bliska et al., 2009). Os 3% restantes se concentram nos estados do Ceará e Pernambuco com exploração agrícola recente, em comparação com as demais regiões. Os dois estados têm como foco a produção de café arábica, de especialidade, orgânico e agroecológico, concentrada nos municípios do Agreste Pernambucano (SEBRAE, 2011) e da região Serrana do Baturité (Severino & De Oliveira, 1999).

A região Norte encontra-se na terceira colocação em volume de produção de cafés, majoritariamente café robusta. Os estados do Acre e Rondônia são os que apresentam um volume mais expressivo, sobretudo Rondônia. Apesar do café tenha sido introduzido no Brasil pelo estado do Pará, a produção de café na região amazônica só obteve destaque comercial a partir da década de 1970, com a chegada de muitas famílias que se deslocaram de regiões produtoras tradicionais como Minas Gerais, Espírito Santos e Paraná (Marcolan & Espindula, 2015; Oliveira, 1981). Rondônia, cujas pequenas propriedades se caracterizam pela agricultura familiar, atualmente destaca-se como o quinto maior produtor de café do país e o segundo maior produtor da espécie canéfora (CONAB, 2021). A região Centro-oeste, com destaque para Mato Grosso e Goiás, conta com produção de volumes menos expressivos que as demais regiões do país. Há registros de que os primeiros pés de café chegaram no início do século XVIII, provavelmente levados pelos negros escravizados que acompanhavam as tropas dos bandeirantes (Campos & Valente, 2010). No entanto, principalmente a partir de meados dos anos 2000 alguns agricultores passaram a investir no café, que tem apresentado avanços na qualidade e produtividade (Arêdes, 2011). Devido à qualidade apresentada de alguns cafés, em estudo realizado em 2011, um grupo de agricultores da região do Cerrado Goiano está organizando o processo para obtenção de indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) (Braga, 2017). O estado de Mato Grosso, se destacou na cafeicultura entre as décadas de 1980 e 1990 como uma das mais expressivas do país. Após anos de declínio na produção, desde 2015, passa por uma revitalização dos cafezais pelo programa Pró-Café, com implementação de tecnologia e capacitação dos agricultores (Fernandes, 2017).

O TURISMO E A PRODUÇÃO DE CAFÉ BRASILEIRO ATUALMENTE

Para estabelecer o contexto atual sobre as atividades turísticas desenvolvidas em propriedades produtoras de café no Brasil foram reunidas informações

junto às instituições estaduais e regionais, tendo como ponto de partida as informações sobre as 33 regiões produtoras de café disponíveis na BSCA. As regiões estão distribuídas nas cinco macrorregiões brasileiras, abrangendo 14 estados e o Distrito Federal.

A partir do questionário aplicado com os respondentes foi possível obter informações sobre 21 das 33 regiões produtoras de café no país (em 2020), sendo estas: Acre, Oeste da Bahia(BA), Maciço de Baturité(CE), Planalto Central(DF), Montanhas do Espírito Santo(ES), Caparaó(ES/MG), Norde/Nordeste do Espírito Santo(ES), Goiás, Mato Grosso, Cerrado Mineiro (MG), Mantiqueira de Minas(MG), Sul de Minas(MG), Matas de Minas(MG), Norte Pioneiro(PR), Norte Paraná(PR), Pernambuco, Vale do Café(RJ), Região Serrana(RJ), Noroeste/Norte do Rio de Janeiro(RJ), Matas de Rondônia(RO), Circuito das Águas Paulista(SP).

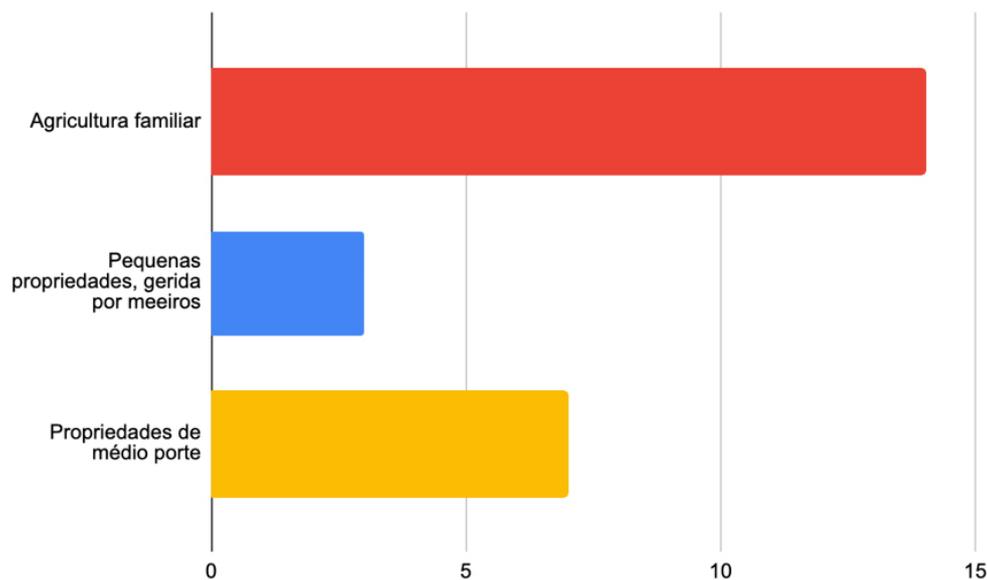
Para ter mais confiabilidade, os dados sobre o volume de produção foram coletados no site do IBGE (2017). No Brasil, o café arábica é produzido em 188.392 propriedades. Já o café canéfora é produzido em 75.969 propriedades. Importante realçar que, embora existam outras espécies, estas apresentam destaque na produção comercial do país. Além disso, em algumas regiões, as safras das duas espécies ocorrem em períodos distintos, o que incentiva parte dos produtores a conciliar ambas as produções na mesma propriedade. O estado que concentra mais propriedades produtoras de café arábica é Minas Gerais, com 119.742 fazendas e, no caso do café canéfora, é o Espírito Santo com 49.005 fazendas (Tabela 1).

Tabela 1 – Quantitativo de propriedades produtoras de cafés por estado

Estado	Número de propriedades produtoras de café arábica	Número de propriedades produtoras de café canéfora (robusta e conilon)
Acre	24	452
Bahia	18.219	3.016
Ceará	310	39
Distrito Federal	38	4
Espírito Santo	26.320	49.005
Goiás	109	-
Mato Grosso	188	2.400
Minas Gerais	119.742	3.277
Paraná	9.865	222
Pernambuco	333	40
Rio de Janeiro	1.709	52
Rondônia	524	16.812
São Paulo	10.418	299

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

Sobre o perfil da produção de cafés foram coletadas informações sobre o tipo de propriedade. Para isso, foram elencadas as seguintes alternativas: propriedades de grande porte, majoritariamente monocultoras; propriedades de médio porte; pequenas propriedades geridas por meeiros; agricultura familiar; e outra. Na Figura 3 foram contabilizados o total de propriedades por região, portanto, os números se referem ao perfil das regiões.

Figura 3 – Perfil produtivo das propriedades cafeeiras

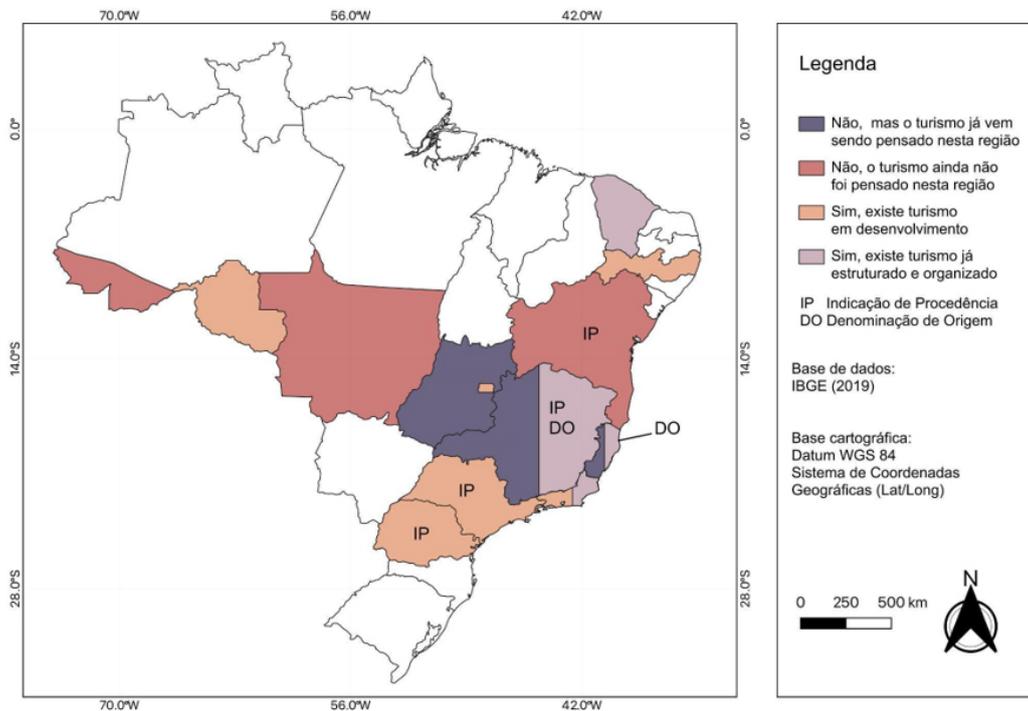
Fonte: elaborado pelas autoras (2021).

Ao considerar o total de propriedades, o perfil predominante foi ‘agricultura familiar’ (Figura 3). As maiores propriedades localizam-se nos estados de Goiás, Rio de Janeiro e Distrito Federal com o perfil ‘propriedades de médio porte’. Alguns estados apresentam mais de um perfil de propriedade, é o caso de Minas Gerais com a combinação de médias propriedades e agricultura familiar e Espírito Santo que combina pequenas propriedades e agricultura familiar.

A predominância de propriedades da agricultura familiar mostra uma relação com o perfil produtivo de outros produtos gastronômicos, como vinho, cacau e azeite (Silva & Etges, 2012). Além disso, este perfil produtivo é associado cada vez ao sistema de agrofloresta (SAF), principalmente em regiões como o Caparaó, Matas de Minas, Matas de Rondônia e Pernambuco. Santos *et al.* (2020) corrobora com Abdo *et al.* (2008) ao afirmar o sistema enquanto uma solução viável e interessante ao pequeno produtor por seu viés sustentável multifacetado, atendendo a preservação ambiental, a qualidade da produção agrícola, a autonomia alimentar e aproveitamento da mão-de-obra familiar.

Sobre a oferta de atividades turísticas nas propriedades, o questionário abordava as seguintes possibilidades: Não, o turismo ainda não foi pensado nesta região; Não, mas o turismo já vem sendo pensado nesta região; Sim, existe turismo em desenvolvimento; Sim, existe turismo já estruturado e organizado. Dessa forma, os resultados apontam a presença do turismo já estruturado ou em desenvolvimento em 17 das 21 regiões levantadas. O desenvolvimento de atividades turísticas associadas à produção de café está presente nas regiões cafeeiras mais tradicionais como Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro, São Paulo e Espírito Santo, assim como em regiões que se destacaram na produção mais recente, como Rondônia, Pernambuco, Ceará (Figura 4).

Figura 4 – Mapa de distribuição das propriedades com atividades turísticas associadas à produção de cafés



Fonte: elaborado pelas autoras (2021).

A atividade turística foi identificada nos estados pioneiros de produção cafeeira, como Rio de Janeiro, São Paulo, Espírito Santo, Minas Gerais e Paraná. Ao mesmo tempo, alguns estados com produção de café mais recente demonstram o interesse em desenvolver a atividade turística paralelamente, como Ceará, Rondônia, Goiás e Pernambuco. Nesse sentido, podemos relacionar que o interesse pelo turismo de café está relacionado tanto aos aspectos históricos com visitas a fazendas históricas, bem como visitas a fazendas mais novas com estilos de produção e diferentes variedades de cafés.

Ainda, é possível fazer uma relação entre as regiões que possuem certificado de Indicação Geográfica, em ambas modalidades Denominação de Origem e Indicação de Procedência, e a presença do turismo. Entre as regiões que possuem alguma certificação com dados coletados pelo questionário (6 regiões), apenas à região do Oeste da Bahia não foi atribuída nenhuma atividade turística relacionada à produção de café. Com isso, relacionamos que a valorização da qualidade, certificação da origem e das práticas produtivas do café por meio das Indicações Geográficas ressoam com o desenvolvimento de atividades turísticas (Le Guerroué & Barjolle, 2018). O perfil do turista consumidor de Indicações Geográficas se caracteriza pela busca de produtos ou serviços que tenham ligação com a origem, identidade e cultura do território. Desse modo, há uma busca pela valorização do território, por meio da ligação entre o bem e a origem, fomentando os atributos físicos, culturais e gastronômicos de determinada região (Felisberto & Le Guerroué, 2019). Logo, são pontos convergentes com a atividade turística.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa desenvolvida teve o objetivo de estruturar um panorama sobre a oferta de atividades turísticas associadas à produção de café no Brasil. Em caráter inédito, o levantamento realizado evidenciou a lacuna de informações sobre o tema. Além disso, expôs situações de informações desencontradas e dispersas.

Ainda assim, foi possível relacionar dados relevantes sobre as 33 regiões produtoras referenciadas pela BSCA. No que se refere ao contexto histórico, a cafeicultura no Brasil assumiu importância desde sua introdução. A incorporação de novas técnicas agrícolas e melhorias na qualidade do produto em toda sua cadeia produtiva levaram o país para o protagonismo no mercado nacional e internacional de cafés.

No contexto atual, foi evidenciado que a oferta do turismo cafeeiro no Brasil, de modo geral, ainda é pouco estruturada. Contudo, iniciativas consolidadas já existem nas regiões produtivas mais tradicionais e que concentram maior contingente produtivo, principalmente no Sudoeste. Por outro lado, as regiões produtivas mais recentes como, Pernambuco, Ceará, Rondônia e Goiás, já estão em processo de desenvolvimento do turismo. O que demonstra que as experiências consolidadas servem de exemplo para novas regiões, evidenciando que o investimento em turismo como uma atividade que pode ser associada à produção de café é viável. Além disso, o turismo contribui para a divulgação de regiões produtivas pouco conhecidas.

Outras características como a certificação por meio de Indicações Geográficas e o predomínio de propriedades de agricultura familiar corroboram com o incentivo de produtores(as) rurais a aproveitarem o potencial turístico de suas propriedades. Não apenas no que se refere às experiências imersivas no processo produtivo cafeeiro, mas também às paisagens cênicas, à gastronomia rural, entre outras vivências no campo.

Como implicação prática, a pesquisa desenvolvida apresenta um levantamento ainda desconhecido por pesquisadores(as), instituições públicas e privadas, bem como associações em geral e produtores(as). Não se pode mudar o que não se conhece, nesse sentido, estabelecemos um banco de dados que pode ser aproveitado e ampliado pelo setor e contribuir para o desenvolvimento do segmento.

Este estudo apresentou como principal limitação a carência de informações sobre o setor. As informações estão muitas vezes indisponíveis ou discrepantes, ainda que consultadas instituições federais e estaduais responsáveis pelos setores da agricultura. O que aponta a necessidade da organização informacional e comunicacional para estruturação do segmento do turismo de café. Para pesquisas futuras, recomendamos o aprofundamento do levantamento por região com o auxílio de pesquisa de campo, bem como a exploração de temáticas correspondentes como a cooperação e turismo na cadeia do café, o mapeamento de instituições e governanças associadas, a demanda relacionada às IGs e DOs, as iniciativas de produção em agrofloresta e ambientalmente responsáveis, entre outras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abdo, M. T. V. N., Valeri, S. V., & Martins, A. L. M. (2008). Sistemas agroflorestais e agricultura familiar: uma parceria interessante. *Revista Tecnologia & Inovação Agropecuária*, 1(2), 50-59. Disponível em: <https://abre.ai/d251>

- Almeida, A. M. C. (1981). *Participação social dos operários de origem rural em área urbana – Londrina/PR*. Curitiba: Grafipar.
- Alves, H. M. R., Volpato, M. M. L., Vieira, T. G. C., Borém, F. M., & Barbosa, J. N. (2011). Características ambientais e qualidade da bebida dos cafés do estado de Minas Gerais. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, 32(261), 18-29. Disponível em: <http://www.epamig.ufla.br/geosolos/publicacoes/publicacoesAntiga/2011/3.pdf>
- Arêdes, A. (2011). *Certificação de origem através da indicação geográfica para o café “Cerrado goiano”*. Dissertação (Mestrado em Agronegócio) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia. Disponível em: https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UFG_f193493fa3796df1e533adf78e1894ae
- Argollo Ferrão, A. M. de. (2016). Sistemas territoriais integrados e a paisagem rural no Brasil. *Identidades: território, proyecto, patrimonio*, 6, 176-209. Disponível em: <https://raco.cat/index.php/Identidades/article/view/317667>
- Argollo Ferrão, A. M. de. (2004). *Arquitetura do café*. Campinas [SP]: Editora da Unicamp; São Paulo [SP]: IMESP.
- Argollo Ferrão, A. M. de. (2003). O potencial turístico da arquitetura rural no Brasil. *Anais do 4o Congresso Brasileiro de Turismo Rural*, Esalq Piracicaba.
- Associação Brasileira de Cafés Especiais (2021). *Regiões*. Disponível em: <https://brazilcoffeenation.com.br/region/list>.
- Bliska, F. M. M. et al. (2009). Dinâmica fitotécnica e socioeconômica da cafeicultura brasileira. *Informações Econômicas*, São Paulo, 39 (1), 15-18. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/IE/2009/tec1-0109.pdf>.
- Barbosa, G. C. & Ferrão, A. M. de A. (2020). Refuncionalização de fazendas de café a partir da atividade turística em Campinas (SP). *Terrae Didatica*, 16. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/td/article/view/8657347>.
- Braga, T. (2017). Produtores de Goiás iniciam processo para Identificação Geográfica do café produzido no Estado. *Irrigo - Associação dos Irrigantes do Estado de Goiás*. Disponível em: www.irrigo.com.br.
- Campos, J. I. & Valente, A. L. E. F. (2010). Vantagem estratégica da agricultura familiar de Alto Paraíso de Goiás no mercado do café. *Coffee Science*, 5 (2), p. 97-106. Disponível em: http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/3919/Coffee%20Science_v5_n2_p97-106_2010.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Cancian, N. A. (1981). *Cafeicultura paranaense: 1900/1970*. Curitiba: Grafipar.
- Cano, W. (2002). *Padrões Diferenciados das Principais Regiões Cafeeiras (1850-1930)*. Ensaio sobre a Formação Econômica Regional do Brasil. Campinas: UNICAMP/IE.
- Carrara, A. A. (1999). *Estruturas agrárias e capitalismo: contribuição para o estudo da ocupação do solo e da transformação do trabalho na zona da mata mineira (séculos XVIII)*. Mariana: UFOP.
- Cesário, A. C. C. (1991). Norte novo: a expansão da fronteira e seu conteúdo simbólico. In: Paz, F. M. (Org.). *Cenários de economia e política*: Paraná. Curitiba: Prephacio.
- Coffee of the Year 2019. (2019). *Semana Internacional do Café*, Minas Gerais: Café Editora. Disponível em: <https://semanainternacionaldo cafe.com.br/br/coffee-of-the-year-2019/>.
- Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (2019). *Consumo Interno de Café em Sacas e Per-Capita*. Disponível em: <https://www.cecafe.com.br/dados-estatisticos/consumo-interno/>.
- Companhia Nacional de Abastecimento (2021). *Safra brasileira de café*. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe>.

- Costa, L. S. F. & Mancuso, M. I. R. (2012). Fazendas históricas: cotidiano, gestão, preservação e sustentabilidade. *Ciência em Extensão*, 8 (3), 312-316. Disponível em: https://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/view/834.
- Delamaro, M. C.; Rocha, S. S.; Santos, J. H. de O.; Bursztyn, I.; D'Oliveira, E.; Delamaro, L.; Mudado, T. (2002). *Caderno Virtual de Turismo*, 2 (4), 11-17. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/22/20>.
- D'Onofre, D. G & Portilho, F. (2019). Do café no vale ao Vale do Café: antinomias na produção e no consumo da bebida em cenários de hospitalidade. *Revista Iberoamericana de Turismo*, 9, Número Especial, 154-169. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/7096>.
- D'Onofre, D. G. (2020). Fazenda Santo Antônio do Paiol, Valença/RJ: pioneirismo em serviços de hospitalidade. *Revista de Turismo Contemporâneo*, 8 (1), 17-40. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/18530>.
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. (2019). O Brasil - maior produtor mundial de café - exporta 35,15 milhões de sacas com média mensal de 2,92 milhões de sacas em 2018. *Embrapa*, 22 fev. Disponível em: www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/41551077/brasil---maior-produtor-mundial-de-cafe---exporta-3515-milhoes-de-sacas-com-media-mensal-de-292-milhoes-de-sacas-em-2018.
- Felisberto, A. F. & Le Guerroué, J. L. (2019). A convergência entre o turismo rural e as indicações geográficas brasileiras. *DRd-Desenvolvimento Regional em debate*, 9(Ed. esp. 2), 248-261. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7773524>.
- Fernandes, S. (2017). O Pró-Café de Mato Grosso. *Governo de Mato Grosso*, 9. jun. Disponível em: <http://www.mt.gov.br/-/7637406-o-pro-cafe-de-mato-grosso>.
- Filetto, F., & Alencar, E. (2001). Introdução e expansão do café na região Sul de Minas Gerais. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, 3 (1). Disponível em: http://tot.dti.ufv.br/bitstream/handle/123456789/11101/Organiza%20Rurais%20e%20Agroindustriais_v3_n1_p1-10_2001.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- França, Í. F. & Barbosa, M. de L. de A. (2010). Evolução das Relações de Consumo do Café e de Serviços de Cafeteria. *Anais do 7o Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Turismo*. São Paulo. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/72.pdf>.
- Frederico, S. (2013). Cafeicultura científica globalizada e as montanhas capixabas: a produção de café arábica nas regiões do Caparaó e Serrana do Espírito Santo. *Sociedade & Natureza*, 25 (1), 7-20. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/sociedadennatureza/article/view/17945>.
- Guimarães, E. R. (2016). *Terceira onda do café: base conceitual e aplicações*. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Lavras, Lavras. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/8351>.
- Guimarães, E. R. et al (2019). The brand new Brazilian specialty coffee market. *Journal of Food Products Marketing*, 25 (1), 49-71. Disponível em: <http://repositorio.ufla.br/handle/1/33102>.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017). *Censo Agro 2017*. Disponível em: https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=0&tema=76253
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2016). *A Geografia do café: dinâmica territorial da produção agropecuária*. Rio de Janeiro: IBGE.
- Instituto Nacional da Propriedade Industrial (2021). *Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil*. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>.

- International Coffee Association. (2021). *World Coffee Consumption*. Disponível em: <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>.
- Kleidas, M. & Jolliffe, L. (2010). Coffee attraction experiences: A narrative study. *Preliminary Communication*, 58 (1), 61-73. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/45228749_Coffee_attraction_experiences_A_narrative_sStudy.
- Leewellyn, V. S. & Palupi, S. (2020). Coffee tourism: from products to attractions. *E-Journal of Tourism*, 7 (1), 88-100. Disponível em: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eot/article/view/57861>.
- Le Guerroué, J. L. & Barjolle, D. (2018). Tourisme Rural et Indication Géographique: commente ces deux secteurs émergents au Brésil conversent-ils? Turin, Italy. *Forum Origin, Diversity and Territories*.
- Lyon, S. (2013). Coffee tourism and community development in Guatemala. *Human Organization*, 72 (3), 188-198. Disponível em: <https://doi.org/10.17730/humo.72.3.0011g4xj1m83x68j>
- Marcolan, A. L. & Espindula, M. C. (2015). *Café na Amazônia*. Brasília: Embrapa. Disponível em: http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/Livro_Cafe_na_Amazonia_2015.pdf.
- Martineck, G. R. A. S. (2019). Refuncionalização de fazendas históricas como locais de eventos: um estudo sobre as fazendas Santa Gertrudes e Quilombo no interior paulista. *RETC - Revista Eletrônica de Tecnologia e Cultura*, 25, 26-46. Disponível em: <http://www.institutobrasilrural.org.br/download/20200105122501.pdf>.
- Martins, A. L. (2008). *História do café*. São Paulo: Contexto.
- Neves, C. (1974). *A estória do café*. Rio de Janeiro: IBC.
- Oliveira, A. N. de. (2020). Cultura cafeeira no Norte do Paraná e suas marcas nas paisagens: potencialidades para o turismo. *Geografia (Londrina)*, 29 (2), 29-49. Disponível em: <https://www.uel.br/revistas/uel/index.php/geografia/article/view/38621>.
- Oliveira, A. N. de. (2018). *A paisagem e o patrimônio como atrativos turísticos: a Rota do Café - norte do Paraná*. (Tese de Doutorado) - Departamento de Geociências, Universidade Estadual de Londrina, Londrina. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.uel.br/document/?code=vtls000218357>
- Oliveira, V. H. (1981). *Aspectos gerais sobre a cultura do café no Acre*. Brasília: Embrapa.
- Padis, P. C. (2006). *Formação de uma economia periférica: o caso do Paraná*. Curitiba: Iparde.
- Queiroz, O. T. M. M. (2017). O Rural como Atrativo Turístico e a Experiência Cultural: A Fazenda Santa Gertrudes. *Rosa dos Ventos*, 9 (3), 447-456. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4677>.
- Ramalho, M. M. C. (2016). Estudo sobre o turismo no espaço rural em Barra do Piraí e sua relação com o desenvolvimento. *Turismo - Visão e Ação*, 18 (2), 223-250. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/8866/4951>.
- Reich, A. (2010). Coffee & Tea history in a cup. *The Herbarist*, 76, 8-15.
- Specialty Coffee Association of America (2008). Protocolo para análise sensorial de café. *Metodologia SCAA*. Rev. December.
- Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph.
- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. (2011). *Boletim Setorial do Agronegócio. Café*. Recife: Gráfica GB. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/boletim-cafe.pdf>.

- Severino, L. S., & De Oliveira, T. S. (1999). Sistema de cultivo sombreado do cafeeiro (*Coffea arabica* L.) na região de Baturité, Ceará. *Ceres*, 46(268). Disponível em: <http://www.ceres.ufv.br/ojs/index.php/ceres/article/view/2565>.
- Setiyorini, H. P. D. (2018). Coffee Tourism Development Potential: Benefit and Consequences. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 259, 154–157. Disponível em: <https://www.atlantis-press.com/article/125909369>.
- Santos, W. M. dos, Faria, L. R., Rocha, A. F. M., Vale, L. S. R., & Kran, C. da S. (2020). Sistema agroflorestal na agricultura familiar. *Revista UFG*, 20(26). Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/revistaufg/article/view/63772>.
- Silva, R. do N., & Etges, V. E. (2012). Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. *Redes. Revista do Desenvolvimento Regional*, 17(3), 142-153. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6547730>
- Souza, A. L. A. de; Farias, M. F. de; Ferreira, L. V. F. & Alexandre, M. L. de O. (2019). Turismo e patrimônio cultural: um estudo de caso na Rota Verde do Café (Ceará). *Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*, Brasília, 7 (13), 79-102. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/revistacenario/article/view/19657>.
- Suntikul, W. (2017). Gastrodiplomacy in tourism. *Current Issues in Tourism*, 22 (9), 1-19. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13683500.2017.1363723?journalCode=rcit20>.
- Taunay, A. de E. (1939). *História do café no Brasil: no Brasil Imperial 1822-1872*. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café.
- Tavares, B. C. (2022). *O protagonismo das comunidades produtoras de café no desenvolvimento turístico do Caparaó Capixaba*. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade Federal Fluminense, Niterói. Disponível em: http://www.ppgtur.uff.br/images/documentos/Beatriz_Tavares_Dissertacao.pdf
- Thong, N.; Nugueyn, D.; Bich, P.; Huong, L. (2017). Sustainable consumption and production in Vietnam. In: Schroeder, P. et al. (Eds.). *Sustainable Asia: Supporting the transition to sustainable consumption and production in Asian developing countries*. World Scientific, 327-356. Disponível em: https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/13_scp_in_vietnam.pdf.
- Torga, P. A. A. (2011). *Novas ruralidades e a Rota do Café Especial, no município de Carmo de Minas*. (Monografia de graduação) - Universidade Federal de Minas Gerais, Conselheiro Lafaiete.
- Vilhoni, A. et al. (2009). Pequenos negócios: cafeterias e sua história. *Intertemas*, Presidente Prudente, 5 (5), 1-8. Disponível em: <http://intertemas.toledoprudente.edu.br/index.php/ETIC/article/view/2607>.
- Yates, D.; Jodlowski, S.; Court, Y. (2017). *The global food and beverage market: What's on the menu?* Retrieved from Chicago, IL.
- Whitaker, V. A.; Whitaker, D. C. A.; Souza, M. F.; Pereira, M. I. do V. (2011). Memória ambiental, cultural e turismo no vale histórico do Rio Paraíba do Sul: design de uma pesquisa. *Revista Hospitalidade*, 3 (2), 91-102. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/425/482>.

Recebido em: 31/08/2021

Aprovado em: 03/12/2021

CONTRIBUIÇÕES

Beatriz Carvalho Tavares: Definição do problema de pesquisa e objetivos; desenvolvimento da proposição teórica; realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica; escolha dos procedimentos metodológicos; coleta de dados; análise de dados; redação do manuscrito; adequação do manuscrito às normas da RTA;

Alini Nunes de Oliveira: Definição do problema de pesquisa e objetivos; desenvolvimento da proposição teórica; escolha dos procedimentos metodológicos; coleta de dados; análise de dados; redação do manuscrito.

Sarah Marroni Minasi: Definição do problema de pesquisa e objetivos; desenvolvimento da proposição teórica; realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica; escolha dos procedimentos metodológicos; coleta de dados; análise de dados; elaboração de tabelas, gráficos e figuras; revisão crítica do manuscrito; redação do manuscrito.

Eduarda Cividini Pagnussat: Realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica; análise de dados; adequação do manuscrito às normas da RTA.