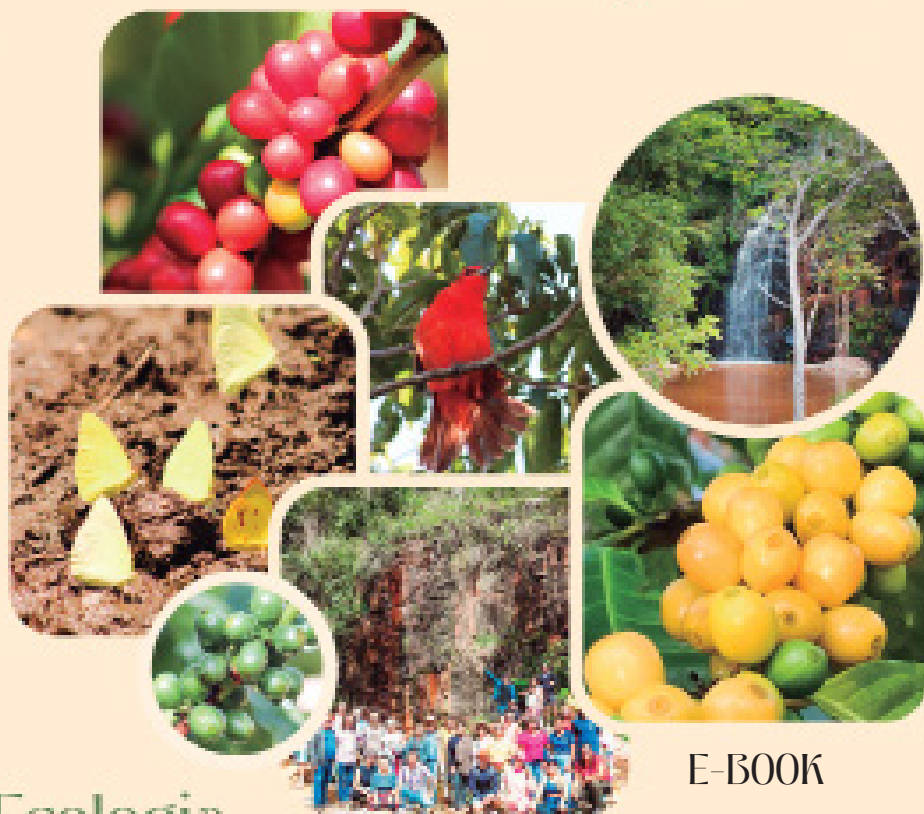


Cafés Especiais

da Serra dos Morgados



Ecologia

Cafeeira nas Serras
do Sertão Norte
da Bahia

E-BOOK

Juracy Marques



Diagramação

Alany Alves Siqueira



Revisão ortográfica

Maria Rosa

Colaboração na pesquisa

Robson Marques

Kerly Xavier

Joaquim Novaes



Impressão

Editora Oxente

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Marques, Juracy

Cafés especiais da Serra dos Morgados (livro
eletônico) / Juracy Marques. -- Paulo Afonso, BA :
Sociedade Brasileira de Ecologia Humana - SABEH, 2026.

ISBN 978-65-5732-101-3

1. Café - Brasil 2. Café - Cultivo - História
3. Sustentabilidade ambiental I. Título.

26-360459.0

CDD-633.730981

Índices para catálogo sistemático:

1. Brasil : Café : Cultivo : História 633.730981
Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

E-BOOK



Cafezinho da Serra

Juracy Marques e Edésio César

Ca - fe plan-ta de amor Que tem fru-ti-nho de cor A

To Codas 1. 2.

co-lho de co-ração A ti fa-ço um lou-vor Ca ti fa-ço um lou-vor Pa

rum-dê rum - dê rum-dê ô Pa - rum-dê rum - dê rum-dê ô ô ô Pa -

- rum-dê rum - dê rum-dê ô Pa rum-dê rum - dê E -

xis - te, uma plan - ta má - gi - ca Uma plan - ta mis-te - ri ó sa Que

veio da e - ti - ó - pia É mui - to sa - bo-ro - sa E mui - to sa - bo-ro - sa É uma

Plan - ta de po-der Que vei - o pra a - le-grar A fri - e - za da al - ma Ve - ja

for - ça que vai che-gar É uma for - ça que vai che-gar Ve - ja

D.S. al Coda 2.

for - ça que vai che-gar Ca - ti fa-ço um lou-vor É uma

Plan - ta de po-der Que vei - o pra a - le-grar A fri - e - za da al - ma Ve - ja

for - ça que vai che-gar É uma for - ça que vai che-gar Ve - ja

for - ça que vai che-gar Es-ta plan-ta de ma-gi - a Que nos tras a a - le-gri-a E, o

ca - fe - zin - ho da ser - ra Fei - to na nos - sa co zin - ha Es-ta

Fei-to na nos-sa co zin - ha É uma Plan - ta de po-der Que vei - o pra a - le-grar A

fri - e - za da al - ma Ve - ja for - ça que vai che-gar É uma

for - ça que vai che-gar Ve - ja for - ça que vai che-gar A - cor -

- dae vem to - mar um ca - fe A - cor - dae vem to - mar um ca - fe um ca - fe A - cor -

- dae vem to - mar um ca - fe A - cor - dae vem to - mar ca - fe.

Existe uma planta mágica
Uma planta Misteriosa
Veio da Etiópia
é muito saborosa...



Dedico este Diário de Campo, com “notas
biográficas de café”, para meus avós maternos,
Alice Marques e Manoel Marques.

Sumário

A alma do café	7
Café dos Marques	18
Encontro Germinal em Senhor do Bonfim e Jaguarari	32
A Luta Ecológica fez florescer os Cafés Especiais nas Serras do Sertão	37
Aldeia Luz da Jurema – Alma	55
Capacitações e Eventos	62
Rede Biocultura – Países da América Latina na Serra	69
A Formação com o SENAR	73
Ecofestival do Café de Serra dos Morgados	80
Novas Trilhas – Velhos Caminhos	93
A Rota Agroecoturística do Pimento Norte do Itapicuru	96
O Caminho de São Miguel das Serras	101
Uma Ecologia Cafeeira no Sertão	105



A alma do café

Há muitas possibilidades de narrativas sobre a ecologia cafeeira nas Serras do Sertão Norte da Bahia, antes uma das maiores áreas produtoras de café do Brasil. Cada sujeito que fala, parte da sua história pessoal que, como veremos, é um dos pontos de conexão com a teia da reativação da cadeia produtiva do café nas montanhas do nosso Sertão. E esta é a grande beleza desse revolucionário processo que estamos atravessando: a diversidade de fios que tecem a história do café na Serra dos Morgados, em Jaguarari, na Bahia. Como pondera o carismático Neudenir:

"É a história de cada um que forma a história do café da Serra."

Parto, inicialmente, da história dos meus avós maternos, Manoel Marques e Alice Marques, pois, foi nas suas roças de café, na Serra dos Morgados, que tivemos as primeiras experiências com a cultura do café. Hoje, passados quase meio século dessas vivências, estamos imersos na "ressurgência" da produção de café, no que hoje é, novamente, nosso lar: a Serra dos Morgados. Entretanto, a página nova que dá um sabor diferente a esta história é a produção de excelentes cafés especiais que tem projetado nosso cantinho sertanejo para diferentes lugares do mundo.



Figura 1: Juracy colhendo Café no Ecosítio da Serra (NOVAES, 2015)

Como parte da Cordilheira do Espinhaço, única do Brasil, o povoado de Serra dos Morgados localiza-se em um enclave úmido das Serras do Sertão Norte da Bahia, no município de Jaguarari. É nesse local montanhoso, com predominância de manchas de Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica, um ecótono, que são produzidos excelentes cafés especiais, os quais trazem como marca um profundo cuidado socioambiental.



Figura 2: Paisagem da Serra dos Morgados (GUEDES, 2026).

Antes esta região era conhecida como um pedaço das “Serras das Jacobinas”. Esta denominação geralmente era usada para designar o conjunto de montanhas que vai de Jacobina até Jaguarari, pois, no passado, toda esta área pertencia à “Missão de Jacobina”. Hoje, entendemos que essa não é mais uma boa denominação, haja vista os processos emancipatórios das dezenas de municípios que integram esta “serpente montanhosa” na qual estão inclusos Jaguarari, Senhor do Bonfim, Campo Formoso, Antônio Gonçalves, Pindobaçu, Mirangaba, Saúde, Caém e Jacobina.



Figura 3: Jacobina no colo das Serras do Sertão (MARQUES, 2022).

Outro equívoco, que tem impacto direto na Identidade Geográfica (IG) dos nossos cafés, é dizer que “aqui começa a Chapada Diamantina”. Esta região não é uma “chapada”. Geomorfologicamente é uma outra paisagem de montanhas. Em nosso livro “Ecologia Humana em Ambientes de Montanhas”, por desconhecimento, à época, reproduzimos esta informação. Entretanto, a partir dos estudos que fizemos para organizarmos e publicarmos os “Relatórios de Denúncias” do Salve as Serras (“Ecocídio das Serras”, “Amputação das Montanhas do Sertão”, “O Cárcere dos Ventos” e “O Fogo do Fogo”) construímos e assumimos a denominação “Serras do Sertão Norte da Bahia”.

Como regra, as áreas elevadas de uma “chapada” possuem um topo plano, suavemente ondulado e com bordas abruptas, lembrando o formato de uma mesa. Um bom exemplo disso é o Morro do Pai Inácio, um dos principais cartões postais da Chapada Diamantina, no município de Palmeiras, na Bahia. Como dito acima, hoje usamos a denominação “Serras do Sertão Norte da Bahia” ou simplesmente “Serras do Sertão”.



Figura 4: Com Joaquim no Vale do Pati e Morro do Pai Inácio, Chapada Diamantina-BA (MARQUES, 2014)

Em conversas com Amanda Teixeira, nossa “Embaixadora do Café” pelo SEBRAE, em conformidade com outros parceiros, apresentamos, tanto na Feira Baiana de Cafés Especiais quanto na Semana Internacional do Café (SIC), inspirados nessa delimitação, as “Serras do Sertão” como a mais nova área produtora de cafés especiais na Bahia. Em junho, levamos os cafés especiais das Serras do Sertão Norte da Bahia para um dos maiores eventos desse ramo no mundo: o “São Paulo Coffee Festival”.

Apesar do café estar no topo desse novo momento de nossas vidas, a nossa luta nas Serras do Sertão Norte da Bahia teve início com um intenso trabalho ecológico e socioambiental. Foi essa longa e difícil travessia que nos trouxe até as “águas” do café nestas partes montanhosas do nosso Sertão. Portanto, quem vai guiar nossa jornada ecológica nas Serras do Sertão é a “alma do café”.

De alguma forma, no início,

o café foi pensado como uma estratégia de luta ecológica contra a política entreguista de nossas montanhas

para atividades profundamente destrutivas das paisagens serranas, como é o caso da mineração e da implantação de grandes complexos produtores de energia eólica e solar. Defendíamos, ao dar os primeiros passos replantando a pele verde cafeeira que hoje cobre nossas serras, que era possível gerar desenvolvimento sem ter que destruir as belas e históricas montanhas do nosso Sertão. Ensaíamos essa atuação no seio de um belo movimento socioambiental que criamos em 2020: o Movimento Salve as Serras (SAS).



Figura 5: Com Amilton e Richard do SAS em Jacobina (NOVAES, 2022).

Estou completando quase meio século de existência; dentro das coisas que fiz, que vivi, ter ajudado a criar o Salve as Serras, foi uma das experiências que mais me orgulhou na vida. Em 2024, recebi o prêmio, na Universidade do Estado da Bahia (UNEB), como uma das mais importantes ações desenvolvidas no âmbito da nossa Universidade.



Figura 6: Com as crianças da Serra e na entrega do título com meu amigo João (GUEDES, 2021; UNEB, 2024).

Este livro é parte dessa memória, que, como observação, foi construída por diferentes mãos, em parceria com a comunidade local e regional. Temos, assim, a tarefa de deixar materializada esta história que, a esta altura do campeonato, consideramos uma experiência de sucesso, apesar de sua “invisível” fragilidade.

As milhares de plantas de café que hoje cobrem quase todos os municípios que integram as Serras do Sertão Norte da Bahia fazem sombras e assombram-se com as avizinhas mineradoras de diamante, ouro, esmeralda, cobre e ferro, as maiores da América Latina. Neste exato momento um formigueiro de garimpos e mineradoras, particularmente de quartzo e granito, estão comendo nossas serras nos sitiando como uma ilha que persiste graças às nossas poucas experiências de lutas comunitárias.

Lamentavelmente, observamos a cumplicidade do Estado e outros agentes com essa evitável destruição. Há um perverso submundo destruindo nosso mundo. Não havendo resistência as Serras do Sertão tombarão.

Não podemos romantizar muito, pois, sabemos, o território das Serras do Sertão Norte da Bahia, está, visivelmente, em disputa. O café também é uma folha dessa “floresta de ouro” em que se converteram os bens naturais das montanhas do nosso país.

Entretanto, ao contrário de modelos destrutivos e exploratórios, como a mineração, os complexos solares e eólicos, que têm fulminado com nossas serras e seus modos de vida tradicionais associados a estes territórios,

o café se tornou uma bandeira de luta ecológica para preservação da nossa sociobiodiversidade.



Como descreverei mais à frente, por diversas vezes, a passeio ou a trabalho, estive na Europa e em outras partes do mundo (EUA, China, Filipinas, México, Cuba, Argentina, Paraguai etc) onde pude conhecer diversas cafeterias nesses países. Sempre foram meus lugares preferidos. Foi nesses espaços regados pelo “ouro negro” da Abissínia, hoje Etiópia, que li os meus melhores livros e, foi mesmo, onde pude escrever parte do que considero, minhas melhores produções acadêmicas, a exemplo de “O Coração da Espécie Humana” e “A Ecologia de Freud”, ambas publicadas pela editora da SABEH (Sociedade Brasileira de Ecologia Humana), que ajudei a fundar nos anos de 2012.

Lembro-me, particularmente, de uma tarde onde, após assistir à Ópera “Simon Boccanegra”, de Giuseppe Verdi, com Plácido Domingo e a maravilhosa soprano Adrianne Pieczonka, no Teatro Sscala, em Milão (Itália), ainda em estado de êxtase, me dirigi à luxuosa cafeteria Marchesi 1824, e, diante de cafés de todo o mundo, saudoso, pedi um café brasileiro.

Foi neste espaço que conheci a “Cantata do Café”, escrita entre 1734 e 1735 pelo compositor alemão Johann Sebastian Bach. Esta pequena ópera cômica traduz a paixão de Bach pelo café e sua participação na cafeteria de Zimmerman, que fica em Leipzig (Alemanha). Quando estive em Berlim, desejava muito ir a Leipzig para conhecer esta cafeteria tão famosa, mas, por algumas intercorrências, tive que adiar este sonho que ainda irei realizar.



Figura 7: Passagem por Berlim (NOVAES, 2018).

Foi esta vivência que me fez imaginar o projeto “Ópera-Café da Serra”, hoje, um dos momentos mais lindos do Ecofestival do Café, protagonizado pela talentosa cantora lírica Ingrid Torres, de quem sou fã. O “Ópera-Café” nasceu de um diálogo com minha amiga a cantora brasileira Eliane Chagas, atual soprano da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo (OSESF), que, me confidenciou, breve, também estará conosco nas Serras do Sertão.



Figura 8: Com Ingrid Torres e Eliane Chagas (GUEDES, 2025; NUNES, 2002).

Não que não valha, mas o “alto” valor que paguei numa xícara de café, me remeteu ao tempo de criança em que via meu Avô produzir toneladas e toneladas de café e ter que vender por uma “mixaria”. Como nos contou Seo Juraci Martins: “Naquele tempo, o café não tinha preço para pagar as despesas”.



Figura 9: Seo João Sérgio, cuidando do café no Terreiro na Serra (Arquivo de Elizabete).

Silenciosamente, observava como aquele merecido valor pago naquele “néctar dos deuses”, certamente, não chegaria nas mãos dos (as) agricultores (as) que, em diferentes lugares do mundo, particularmente, no Sul Global (África, Índia, América Espanhola e Brasil) produzem os cafés mais extraordinários para um mercado consumidor que paga, cada dia melhor, por essa requintada e exótica “bebida negra”.

Alí, no íntimo de meu coração, perante esta bebida sagrada, jurei que, quando regressasse ao Brasil, voltaria às terras do meu Avô e lá plantaria café, e não descansaria enquanto nós, a comunidade cafeeira das Serras do nosso Sertão, não tivéssemos o merecido valor pelos cafés que produzíssemos, sobretudo os cafés especiais.

Quisera o destino que, passado mais de duas décadas, desde que fiz essa promessa em solos europeus, estivéssemos vivendo, de forma vertiginosa, a reativação da cadeia produtiva do café nas Serras do Sertão Norte da Bahia e celebrando os saborosos terroirs que têm feito muito sucesso e conquistado uma clientela exigente nas melhores cafeterias do Brasil e de alguns países da América Latina.



Figura 10: Marlinhos e Miro, parceiros na produção de Cafés Especiais (GUEDES, 2025)

Sem que entendam essa sinfonia cafeeira do Sertão como feita por uma única nota - haja vista a diversidade de pessoas e instituições que contribuíram para que vivêssemos esse momento tão especial, e que tentarei descrevê-las no corpo deste livro - quero apenas deixar este escrito como um testemunho, mais um relato que se somará a tantos outros que aparecerão, num momento em que me despeço de diversos projetos que tive que mobilizar para tornar possível o nascimento dos Cafés Especiais das Serras do Sertão Norte da Bahia, particularmente da Serra dos Morgados.

Este escrito é um esforço para “lembrar de minhas lembranças”. Por exemplo, ao fazê-lo, recordei de um hábito comum da minha mãe, Maria Marques (Bobó), de “ler a borra do café”, e, com suas interpretações, apostar no Jogo do Bicho. Certo dia, ao tomarmos um café que ela mesma havia torrado, gritou: “Hoje vai dar cobra!”. Entusiasmada nos mostrava o resto do café no fundo de sua xícara que, na minha percepção, revelava uma forma suntuosa, como uma cadeia de montanhas e que, para ela, era uma cobra, um sinal de boa sorte. Fato é que minha mãe jogou e ganhou. Trata-se de um hábito milenar ainda vivo em muitas culturas que praticam a Cafeomancia, a exemplo dos turcos.

Este é meu “Diário Ancestral” que resolvi dividir com vocês. O fiz em virtude de, ano que vem, completarei meio século de existência. Resolvi celebrar partilhando alguns dos meus “diários de campo”, iniciando por este que relata minhas vivências no meio dessa história dos cafés das Serras do Sertão. Sei, um dia, não terei mais memória das minhas experiências; assim, ao escrever e publicar estes diários poderei, quando este dia chegar, “ler”, “ouvir”, e “lembrar” do que fiz, do que fizemos.

O segundo diário vai falar da minha experiência à frente de um projeto que resultou na implantação do primeiro doutorado em Ecologia Humana na América, na UNEB... o último, falará dos meus “sonhos”. Eu sendo psicanalista de

mim mesmo. Não sei se estas histórias vão lhe interessar, mas, se quiser, convindo-o (a) a lê-las.

Ao escrever este livro, que tem notas de um “café autobiográfico”, percebi o quanto vamos carregando as histórias que vivemos em nosso corpo, em nossa alma, em nosso espírito, em casulos invisíveis da vida. São páginas da memória que ficam grudadas como num álbum de figurinhas. O que fiz aqui, foi tirar os pacotinhos da minha memória e colá-las num álbum que conta a história do nascimento dos cafés especiais na Serra dos Morgados, que se seguiu ao fortalecimento da produção de cafés artesanais na Serra, que existem há séculos. Esta história ficará mais rica quando, outros (as) atores (as) envolvidos nela, também materializem as experiências que trazem nos passos de suas vidas nestes chãos tão belos das Serras do Sertão Norte da Bahia.



Café dos Marques



Figura 11: Kita no rancho de taipa de nosso Avô (JUSTINO, 2023).

Andei muito, mas, quisera o destino, retornei para viver nas terras onde meus avós maternos trabalharam e viveram: Serra dos Morgados. Por si só já é um lugar bucólico, muito agradável, frio. Entretanto, no meu caso, há uma ligação ancestral que me enraíza à nossa história familiar, mas, também, à minha espiritualidade. Como ecoespiritualista não tenho dúvida: para voltar a plantar café “tive que olhar para o céu”. Como narro no meu livro “Ilha das Almas”, o café que plantei na Serra tem conexões profundas com minhas raízes africanas e indígenas.

O café, liga a memória do Sertão à memória da África.

Nossos avós, Manoel Marques (“Pai Nele”) e Alice Marques (“Mãe Lice”), eram agricultores e pecuaristas e possuíam muitas terras na Serra dos Morgados. Entre suas atividades, estava a produção de café, num tempo em que essa região era uma grande produtora de café do Brasil.



Figura 12: Alice Marques e Manoel Marques, meus avós maternos (MARQUES, 2025).

Entretanto, nunca foi, de fato, uma atividade muito rentável para as famílias cafeicultoras das nossas Serras do Sertão. Tanto que, com o passar do tempo, essa atividade quase foi extinta da nossa região. Restaram, para nossa felicidade, manchas de alguns pés de cafés nos quintais agroflorestais de muitos moradores e moradoras das nossas serras.

Foram esses quintais as fontes de inspiração para sonharmos com a reativação da cadeia produtiva do café que estamos vivendo hoje, depois de uma travessia diante de graves ameaças socioambientais nas Serras do Sertão que, como disse anteriormente, trouxeram a urgência de fundarmos um importante movimento ecológico para proteção das nossas serras: o Salve as Serras.

Agora sabemos, os quintais agroflorestais dos (as) cafeicultores (as) da Serra guardam um tesouro: variedades de café Típica que são seculares. Este patrimônio genético quase foi erradicado pois, no início do projeto coletivo do café da Serra, ventilava-se tratar-se de uma variedade de Conilon (*Coffea canephora*) que, à época, defendia-se que não seria uma espécie adequada para produção de cafés especiais. Hoje, sabemos, esta informação é um grande equívoco, haja vista as boas bebidas que vêm sendo produzidas com o café Robusta, uma das principais espécies de café cultivadas no mundo e mais adaptadas para tempos de mudanças climáticas.

Devemos este momento de “virada de chave” de nosso projeto a um grande amigo e hoje considerado o “Padrinho do Café da Serra”, Renato Rodrigues. Numa das oficinas que ministrou no I Ecofestival do Café de Serra dos Morgados (2023) para os (as) cafeicultores (as) da Serra, pediu que trouxéssemos amostras de nossos cafés. Ao observá-las e experimentá-las, foi taxativo: “Este café não é o Robusta, mas pode tratar-se do Típica. Considero que vocês têm um tesouro nas roças, nos quintais de café de vocês”.



Figura 13: Renato Rodrigues e as amostras do Café da Serra (GUEDES, 2023).

O Típica é uma variedade muito antiga e nobre de *Coffea arábica*, originária da Etiópia que, se bem processada, oferece um café de sabor muito doce, com acidez equilibrada e muitas notas frutadas e florais. No caso da Serra, tivemos a alegria do primeiro café especial vir do “Quintal de Maria”. Trata-se de uma liderança comunitária, que, por muito tempo, foi Presidenta da Associação de Moradores da Comunidade. Ela nomeou seu café como “Gran Paraíso” em homenagem ao seu pai, José Luiz Silva, de quem herdou a área com os exemplares seculares do Típica e que - diz Maria - ele tratava aquele lugar, onde estão os cafés, como “um paraíso”.



Figura 14: Maria de Lourdes (GUEDES, 2025).

Hoje ela é uma apaixonada por cafés especiais, cujo café que produz, no seu quintal secular, é disputado por torrefações de diversas partes do Nordeste mas que, pela atenção e cuidado que recebera de Gabriel Fonseca, da Suculenta Cafeína, importante torrefação de cafés especiais de Aracaju, prefere passar quase toda sua produção para ele - que tornou-se, para todos nós, uma espécie de “embaixador” dos cafés especiais da Serra, tamanha nossa admiração por ele.



Figura 15: Paresha, Marco, Isabele, Gaby, Joaquim e Taty no I Ecofestival do Café (GUEDES, 2023).

Hoje, neste novo momento de florescimento da cadeia produtiva do café nas Serras do Sertão Norte da Bahia, somos agraciados com uma diversidade de cafés, com notas de sabores únicos, que conferem a esses produtos um lugar muito singular no mundo dos cafés especiais, disputados por “cafelovers” e donos de torrefações e cafeterias de várias partes do Brasil e do mundo. Como o de Maria, dois outros cafés especiais da Serra dos Morgados têm se destacado muito: o de Ireno Bonfim (Gran Serrano) e de Rubem (Café do Rubão). Antes o café especial de Cícero (Café Miranda da Serra) nos encantou com seus sabores de amêndoa e chocolate ao leite.

Mas o coroamento mesmo dos sabores dos cafés especiais da Serra veio da produção da Fazenda Cachoeira, de Joaquim Novaes, carinhosamente conhecido como “Joca”. A arqueologia dos sensoriais dos cafés da produção do ano de 2025, feita sob a supervisão de Igor Almeida, um dos proprietários da Roast Cafés, surpreendeu a todos. “Aqui eu encontrei um dos melhores cafés que já bebi na vida”, destacou Igor.



Figura 16: Joaquim no seu “Jardim Sagrado” (MARQUES, 2015).

Com notas raras e excêntricas de pamonha, uvas tintas, morango, goiaba, chocolate, ameixa, guaraná, tangerina, pêssego, jaca, entre outras, o “Café do Joca” (Zohar) teve grande aceitação na maior feira de café da América Latina, a Semana Internacional de Café (SIC), tendo se tornado, num dos cafés mais apreciados nas melhores cafeterias de cafés especiais do Vale do São Francisco. Tornou-se, também, parte do portfólio de importantes torrefações e cafeterias do Nordeste como a Suculenta Cafeína, em Aracaju, Versado, em Recife, Roast Cafés, em Belo Horizonte, Do Coado ao Expresso, em Salvador, Café de Bule, The Lopes Coffee, Odara, Cafeto e Restaurante Flor do Mandacaru, em Petrolina, e na Cafeteria Caroá, em Senhor do Bonfim.



Sol, como chamamos a proprietária do Café de Bule, importante cafeteria de cafés especiais de Petrolina, é uma amiga muito querida e, desde o início do nosso projeto, quando ainda tínhamos poucos pés de cafés plantados na Serra, sempre adubou nossos sonhos com muito entusiasmo. Hoje, ela acolhe nossos cafés especiais com um carinho singular e, celebrando, nos disse recentemente: “Vocês não sabem a felicidade que estou sentindo! Aqui no Café de Bule a maioria dos meus clientes já chega pedindo os cafés de vocês. Hoje somos uma Cafeteria

que, quase que exclusivamente, trabalha com os cafés especiais da Serra”.



Figura 17: Sol (MARQUES, 2023).

A Serra já começa a atrair compradores de cafés especiais de várias partes do Brasil. Na foto abaixo está a equipe da Versado (Erick Cassimiro e Fernando Trajano), importante rede de cafeterias do Nordeste, além de Flávio Camargos, da Do Coado ao Expresso, que foi Campeão Brasileiro de Torra pelo Campeonato da Átilla (SIC – 2025), um dos maiores do mundo. O café especial do “Joca”, também foi destaque do portfólio de cafés especiais da Do Coado ao Expresso, em 2025.



Figura 18: Compradores de Cafés Especiais na Serra (MARQUES, 2025).

Num dos maiores eventos culturais do Vale do São Francisco, alicerçado pelas vanguardas na área de arquitetura, a “Casa Sertão”, produzido por Beto Binga, a Casa Siqueira Buffet assumiu a cafeteria do Evento e serviu, com exclusividade, dois dos nossos cafés especiais da Serra: O Zohar (Fazenda Cachoeira) e o Terro (Ecosítio da Serra).



Figura 19: Cafés Especiais para o Casa Sertão (MARQUES, 2025).

O ginecologista e obstetra da região do Velho Chico apaixonou-se pelos cafés especiais, pela Serra dos Morgados, e vestiu a camisa da nossa luta ecológica. Devemos mesmo parte do processo de “florescimento” do café das Serras do Sertão à sua coragem. Após adquirir a Fazenda Cachoeira, antes um grande pasto, tomou a decisão de recuperar quase a totalidade de seus mais de cinquenta hectares. Inspirando-se nas obras esocoespirituais de C.S. Lewis, disse certa vez: “Quero que esta roça seja meu jardim sagrado aqui na Terra”. Está sendo!



Figura 20: Joaquim Novaes (MARQUES, 2015).

Desde o início estive conosco no grupo formado de cafeicultores pela equipe do SENAR nos idos de 2020 e, vendo a “timidez” do projeto nos seus primeiros passos, decidi alavancar a plantação de café na Serra fazendo a aquisição de trinta mil mudas que vieram do viveiro Veroneze, que fica em Varginha (MG).

Para esta façanha, além da minha silenciosa persistência ao seu lado, contamos com o entusiasmo febril de Jair Cruz, “o Professor Pardal da Serra”, também cafeicultor, que, sem medir as consequências, nos estimulava dizendo que seria fácil estruturar todo o sistema para retomada de produção de café na Fazenda Cachoeira.



Figura 21:Jair Cruz com sua filha (MARQUES, 2023).

Como Joaquim mesmo costuma dizer: “caí na cilada”. Também tive a intuição, diante dos grandes desafios que atravessamos e que ainda estamos passando, de que, no fundo, eu forjei, para mim, e para todos (as) que estão perto de mim, uma “emboscada ecológica”. Creio, “o café nos salvou”. Somente poucos entenderão o que significa esta frase: “o café nos salvou”. É com esta expressão que nomeio a “Ecologia Cafeeira” das Serras do Sertão. Esta frase é uma oração que suplico ao nosso futuro.

Antes de entrar nas tessituras do Projeto do SENAR que, de fato, consolidou a capacitação inicial de trinta produtores (as) de café da Serra dos Morgados e do papel que teve uma importante liderança comunitária da Serra, Elizabete Cruz, gostaria de descrever um pouco como eu e Joaquim fomos buscar inspiração para produzirmos cafés especiais na Serra dos Morgados.

Temos um querido amigo, Marco Antônio que, antes de nos conhecer, fundou, junto com Gabriel, em Aracaju, uma cafeteria pioneira em cafés especiais do Nordeste chamada “Art in Coffee”. Por também ser membro de um grupo ecoespiritualista que tínhamos na Serra, a Alma (Aldeia Luz da Jurema), desenvolvemos uma amizade muito forte, bonita e respeitosa. Marco é um desses seres humanos singulares da vida.



*Figura 22: Marco Antônio
(MARQUES, 2024)*

Foi ele que, quando estava conosco, em nossa Casa-Árvore da Serra, não media esforços para nos perturbar e dizer que não descansaria enquanto não ensinasse a gente a tomar café especial. Foi ele que trouxe a “semente negra” para dentro de nosso lar. Para onde ia, levava, em sua “capanga”, vários pacotes de cafés especiais. Brincávamos dizendo que ele, filho de Oxalá, queria que fizéssemos parte da “Seita dos Cafés Especiais”.

Antes de conhecer pessoalmente Gabriel Fonseca, Renato Rodrigues, Tainã Bittencourt, Antônio Rigno, Igor Almeida, Silvio Leite, Leandro Paiva, Tadeane Matos, Renata Kelly, Glayco Barbosa, Thiago Motta, Brenda Matos, Aneilson Souza, Lucas Campos (Blenditta), Mary Mesquita, Túlio Fernando, Leonardo Carvalho, ou seja, um dos panteões dos cafés especiais do Brasil, já sentíamos suas vidas através da história dos cafés especiais que Marco trazia para a Serra.



Figura 23: Com Renato, Flávio e Thiago (XAVIER, 2025).

Assim, mesmo tendo bebido muitos cafés especiais em diversos paí-

ses por onde andei, nosso batismo, de fato, foi feito por Marco. A ele devemos muito de toda esta transformação que estamos vivendo. Somos gratos a ele, embora não saibamos, bem, aonde isso vai nos levar.

Acreditamos na quiança da força sagrada do café.

Em 2014, fizemos, eu e Joaquim, nossa primeira incursão atrás do café que levaríamos para a Serra. Fomos para o Capão a convite de um querido amigo Flávio Fux que nos apresentou aos produtores de cafés especiais, Dona Marly e Zé Duarte, donos da Fazenda Riachinho. Visitamos sua propriedade, conhecemos seus modos de produção e beneficiamento e colhemos algumas sementes. Saímos encantados, sobretudo, porque o café que produziam, particularmente o Bourbon Amarelo, uma variedade nobre e brasileira de *Coffea arábica*, resultado da mutação natural do Bourbon Vermelho, era enviado para o Vaticano e já era conhecido como “o café do Papa”. Esta história ressoa e sempre a vemos repetida em outras fazendas que conhecemos ao longo desse tempo de busca dos nossos cafés especiais.



Figura 24: Dona Marly nos dá as primeiras noções sobre cafés especiais (FUX, 2014).

Antes disso, em alguns momentos em que estive na Europa, fui contatado por uma figura lendária do Vale do São Francisco: Antônio Carlos Chaves. O ex-vice-prefeito de Juazeiro, que também foi chefe da Codevasf de 1989 a 1992, era persistente na ideia de que deveríamos voltar a plantar café nessa região de serras. Ele e Marcos Moraes, nosso vizinho de montanha, outro grande entusiasta desse projeto, também cafeicultor da Serra, estiveram em casa, mas nos encontramos e, nesta data, não consegui acompanhá-los nesse sonho maravilhoso que traziam consigo.



*ex-vice-
prefeito de
Juazeiro*

←

Figura 25: Antônio Carlos Chaves (REDE GN, 2016)

“O que me levou a sonhar com a reativação da cadeia produtiva do café em Jaguarari, nas serras, foi, antes, a intuição”. Esta é a frase que Chaves, sempre fala quando perguntamos o que o levou a plantar café nessas terras.

Em dois mil e dois, quando “ninguém” mais falava em plantar café, ele, num rompante, preparou o “prazeroso” chão, conseguiu muitas mudas de café (Caturai e Acauã), que trouxe de Barra do Choça, e implantou uma unidade demonstrativa em Juacema, onde seus parentes têm terra. Queria provar que esta atividade seria uma excelente alternativa para alavancar o desenvolvimento da região.

Em conversas informais, falou que não contou com apoio de quase ninguém. Uma pessoa da Serra de Cima, Antônio Policarpo Almeida, conhecido como Popó, sabendo do feito de Chaves, embarcou com ele nessa jornada. Também plantou algumas mudas que conseguiu com Chaves, na sua roça no Calemba, na Serra da Berinjela (“Serra de Cima”), mas não conseguiu desenvolver bem a sua plantação de café.

Como disse acima, Chaves chegou a nos procurar pois sabia do nosso retorno para a Serra, tendo estado em nossa casa algumas vezes, mas nos desencontramos à época. Ainda não estávamos morando lá. Mesmo não encontrando parceiros, não desistiu. Fez esta importante jornada de forma solitária e, indiretamente, nos inspirou.

Neste período eu estava estudando e trabalhando, uma parte do meu tempo, na Europa. Não pudemos estar com ele, mas manifestamos nosso desejo de que sua luta fosse exitosa. Chaves chegou a colher café nessa unidade que, gradativamente, foi se desativando. Sua esposa, companheira de toda vida, disse que conseguiram beber do café porque, um amigo, pegou um “tantinho” e preparou para eles beberem, mas queixa-se, rindo, que Chaves doou todo o café que produziu.

Em dezembro de 2025, estivemos em sua casa, e levamos um pacote de café especial que produzimos na Serra. Seus olhos brilhavam. Já com seus oitenta anos, apresentava um sorriso como de uma criança quando ganha um doce. Já com algumas limitações, foi categórico em afirmar que, a motivação para sonhar com este projeto foi a “intuição”. Dentro do café que o presentearmos tinha este tempero chamado “intuição”. O sabor que trazíamos era o gosto dos que sonham e não desistem, apesar das grandes dificuldades que atravessam.

Encontro Germinal em Senhor do Bonfim e Jaguarari



Figura 26: Com meu amigo Ivomar Gitano (NOVAES, 2019)

Ivomar Gitano, querido amigo e figura lendária de Senhor do Bonfim, foi uma das pessoas com as quais trocamos muitas ideias sobre um possível projeto para reativação da cadeia produtiva de café, pois nossa região, foi um grande polo produtor até as primeiras décadas do Século XX.

A partir dessas conversas e graças a seu empenho, foi realizado, no dia 23 de agosto de 2019, o “I Encontro do Café”, com a presença de dois grandes especialistas na área: Abraão Carlos Verdin Filho (Coordenador do Programa Café do Espírito Santo), e a Dra. Sandra Elizabeth de Souza (Pesquisadora da UESB).

1º Encontro
do Café



Figura 27: Cartaz do I Encontro do Café que realizamos em 2019.

Além das importantes discussões, fizemos diversas visitas nas Serras de Senhor do Bonfim e de Jaguarari que considerávamos áreas potenciais para este sonho do reinício da atividade cafeeira na nossa região.

No dia seguinte às discussões do evento, dia 24 de agosto, fizemos a visita que seria um marco para o que viria a ser o projeto da reativação da cadeia produtiva do café da Serra. Estivemos atentos a todas as reflexões trazidas por Verdin e pela Professora Sandra a respeito dos desafios que seria o renascimento da cafeicultura na Serra dos Morgados, por exemplo. Entretanto, fomos alimentados de uma vontade infreável para a reativação da cadeia produtiva do café em nossa região. Diríamos, este momento, foi um dia para ficar na história.



Figura 28: Aula de Campo na Serra com Verdin e com a Professora Sandra (BRANDÃO, 2019).

Como dito, eu já tinha uma pequena plantação de café na minha “Casa-Árvore” da Serra. Fiz algumas mudas com as sementes que trouxe do Capão e plantei com outras que comprei do Seo Pedro Ronaldo, à época funcionário do Departamento de Agronomia da UNEB de Juazeiro. Ele havia conseguido sementes com o experimento de café desenvolvido pelo Professor Jairton Fraga, no CAERDES (Centro de Agroecologia, Energias Renováveis e Desenvolvimento Sustentável), que também ajudei a fundar e do qual fui membro do Conselho Científico.

Então, além dos exemplares que sobreviveram nos quintais florestais da Serra, eu e Popó, inspirados por Chaves, iniciamos, sem conhecimento técnico nenhum, nossas primeiras plantações de café. Durante a atividade de campo, Verdin nos “traumatizou”, diria, positivamente.

Após visitar nossas roças de café disse: “Posso ser sincero?! Arranquem todos os

pés de cafés e façam novos plantios.” Fiquei em estado de choque mas fingi educação: “certo Verdin! Vou arrancar meus cafés sim! Vou atrás de novas mudas e plantá-las corretamente”. Claro que não dei fim nas minhas plantas, embora, elas, como alertado por Verdin, se desenvolveram muito mal e quase não produzem nada. Tenho-as como testemunhos históricos-biológicos desses tempos em que sonhávamos com a reativação da cadeia produtiva de café na Serra.

Completei minha “coleção de plantas errantes” com algumas mudas que ganhei do professor José Alves da UNIVASF (Universidade do Vale do São Francisco). Ele coordenava um viveiro de mudas que era usado no processo de Revitalização do São Francisco em decorrência do Projeto de Transposição. Neste viveiro já estava produzindo algumas mudas de café, haja vista, também ser um apaixonado por essa bebida africana.

Após a implantação do Projeto do Café da Serra pelo SENAR, em 2020, recorri a ele para produzir algumas mudas e distribuímos para os (as) agricultores (as) da Serra. Com a ajuda de Gilson Longuinho, Técnico do Senar que nos supervisionava, comprei as sementes da Fundação Procafé (1kg de Graúna e 1 kg de Acauã) e tínhamos o objetivo de plantar, pelo menos, dez mil mudas, dessa parceria. A coisa não saiu como planejamos e, de fato, conseguimos receber menos de mil mudas desse café da variedade Graúna, produzida pelo Professor José Alves e que, hoje, encontram-se num lote específico da Fazenda Cachoeira, cujos cafés trouxeram sensorial frutado, doce, com uma acidez cítrica, ou seja, um bom café especial.

No nascimento deste projeto dos cafés serranos Gilson foi, aos poucos, desabrochando. Como disse Rogério Cabral: “Daqui a trinta anos olharemos para trás e veremos como foi especial a participação de Gilson na história dos cafés das Serras do Sertão. Hoje ele é uma referência para nós quando o assunto é cafeicultura.”

*fiquei em estado de
choque mas fingi
educação*



Figura 29: Primeiras mudas certificadas de Graúna produzidas na UNIVASF (MARQUES, 2021).

Como dizia Chaves, parecendo intuição, deixamos as sementes de Acauã com Gilson. Vendo as dificuldades de acesso às mudas da parceria com a UNIVASF, planejamos fazer as mudas com os (as) próprios (as) produtores (as) da Serra. Deu certo! É dessa leva os primeiros plantios estruturados (certificados) de cafés nos quintais e roças da Serra dos Morgados e da Serra da Berinjela. Como eu estava muito empolgado, também realizei a compra de centenas de mudas do viveiro de Jorge “Irriga”, em Senhor do Bonfim.



Figura 30: Gilson e Ireno catando café na Casa-Árvore (MARQUES, 2024).

A Luta Ecológica fez florescer os Cafés Especiais nas Serras do Sertão



Figura 31: Paisagens Ecológicas da Serra (MARQUES, 2022).

Recupero aqui uma lembrança que tinha, ainda quando criança, da Serra dos Morgados: um lugar muito verde com árvores frondosas, com águas abundantes das nascentes vivas e rios correntes, particularmente das cachoeiras, entre as quais a de Catuni, a dos Betes, a do Rio Estiva, a da Pingueira (Covão) e a de Juacema. As montanhas que abraçam as roças e a Comunidade, todas eram cobertas pela pele verde dos cafezais, mangueiras, jaqueiras e bananeiras. Este cenário, no meu imaginário infantil, transformava as “Grotas”, como chamava meus avós, na nossa “Amazônia do Sertão”.

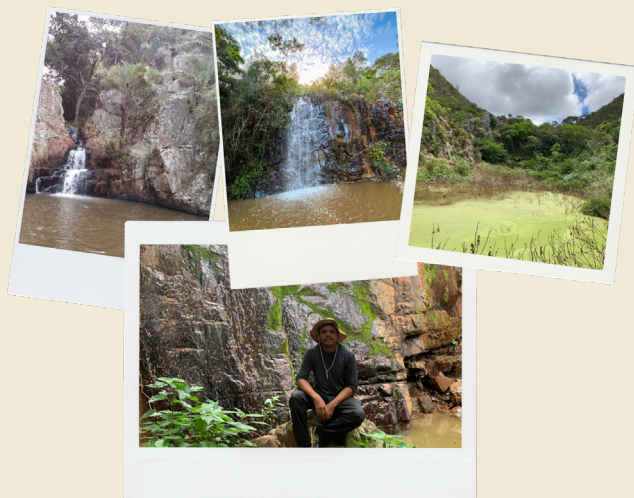


Figura 32: Cachoeiras dos Betes, Serra dos Morgados, Juacema e Catuni (GUEDES, 2023).

Saí de Jaguarari quando completei dezoito anos para estudar e trabalhar. Fiz minha formação (sou doutor com três pós-doutorados) em diversos lugares do Brasil e em outros países. Estive na França, Alemanha, Itália, Espanha, Portugal, China, Filipinas, Estados Unidos, Cuba, Argentina, Paraguai, México e, depois dessa longa caminhada, resolvi parar um pouco e construir meu cantinho no Brasil. No fundo, voltei para meu “Ninho Ancestral”.

A esta altura, já tinha morado em Senhor do Bonfim, Salvador, Paulo Afonso e estava recém chegado na região do Vale do São Francisco. Por ter sido transferido para o Campus III, da UNEB de Juazeiro, onde estou lotado atualmente, trabalhando na graduação e nos Programas de Pós-graduação em Ecologia Humana e Gestão Socioambiental – PPGECOH (Mestrado e Doutorado), e em Educação, Cultura e Territórios Semiáridos – PPGESA (Mestrado), que ajudei a fundar, resolvi fixar residência em Petrolina, Pernambuco. Escolhi morar aqui para ficar perto dos meus grandes amigos, Joelma e Felipe, ambos de Jaguarari, mas que estão em Petrolina há quase 40 anos.





Figura 33: Joelma e Felipe na Serra (MARQUES, 2020).

Vinha frequentemente a Jaguarari visitar minha família. Quando podia, subia a Serra e deixava que o filme da minha infância passasse como as bucólicas nuvens serranas. Numa dessas visitas, acompanhado de meus irmãos Lourivar Ribeiro e João Ribeiro, partilhei com eles da minha angustia por ver a Serra tão devastada. A pele dos montes tinham virado pastos e as fontes de água, na sua grande maioria, estavam secas.

Para minha surpresa, eles me disseram que algumas áreas estavam sendo vendidas, entre as quais, a roça que pertencia a nossos avós e a área onde atualmente fundei o Ecosítio da Serra e onde construí a Casa-Árvore. Num rompante, sem pensar muito, comprei estas duas áreas. Confesso, não fazia ideia para quê, embora estivesse latente o desejo de plantar café. Entretanto, naquele momento preciso, uma grande jaqueira estava sendo destruída e, pensei, adquirindo aquelas terras, seria uma forma de salvar aquela árvore centenária. Ela hoje é uma amiga frondosa do Ecosítio da Serra.



Figura 34: Jaqueira do Ecosítio da Serra (GUEDES, 2026).

Nunca falei sobre isso, mas minha saída de Paulo Afonso para Juazeiro, se deu em virtude de eu ter sofrido algumas ameaças. No tempo em que passei naquela região, como docente, pesquisador ou gestor (fui Diretor do Campus da UNEB em Paulo Afonso por dois anos), trabalhei com muitas questões ligadas à natureza, particularmente do São Francisco, e de diversos grupos de povos tradicionais. Sempre coloquei a ciência que fazia a serviço da Ecologia e das populações mais vulneráveis.

Fizemos muitos trabalhos com os povos indígenas da Bacia do São Francisco. Fiz minha tese sobre esta questão e ajudei a criar a Licenciatura Indígena na UNEB, para que, estando na Universidade, pudessem ter mais voz.



Figura 35: Com o Povo Pankararu e com a Turma do LICEI (TOMAZ, 2002).

Sobre estas questões trabalhei, particularmente, com a companhia de uma amiga muito amada, Alzeni Tomaz, hoje minha orientanda no doutorado em Ecologia Humana, pela demarcação de muitos territórios tradicionais, sobretudo dos pescadores e pescadoras artesanais, bem como dos povos de terreiro. Ajudei a construir uma memória dos atingidos pelas barragens do São Francisco, fazendo uma arqueologia das “almas inundadas”. Nesta época futuquei muita “onça” com vara curta.



Figura 36: Alzeni Tomaz com seus “dois” amigos (OLIVERIA, 2024).

Até aqui, algumas ameaças, mas veladas. Em poucas ocasiões, acontecimentos mais dramáticos, como o que ocorreu quando estávamos, junto com o Padre Isaías, trabalhando para a demarcação dos territórios tradicionais dos (as) pescadores (as) artesanais da Foz do Rio São Francisco, sobretudo, Resina e Saramém. Fomos seguidos, sondados e, para nossa surpresa, naquele período, colocaram fogo na casa do Padre Isaías e ameaçaram de morte uma pescadora que estava conosco na luta pelos territórios pesqueiros: Iraneide Machado.

Conseguimos dar visibilidade a estes problemas do São Francisco quando, pelo Projeto da Nova Cartografia Social do Brasil, nossa pesquisa foi escolhida para ser um programa do “Globo Ecologia”, exibido em rede nacional com o tema: “São Francisco: Um Rio de Lembranças.” O Programa teve grandes repercussões e influenciou, positivamente, em muitas decisões a favor dos territórios tradicionais da Foz do São Francisco.



Figura 37: Gravação do Globo Ecologia (TOMAZ, 1999).

A coisa engrossou quando, juntamente com minha amiga e arqueóloga Cleonice Vergne, começamos um movimento de proteção dos sítios arqueológicos numa área de exploração de pedras em Paulo Afonso. Chegamos a inaugurar um “Museu de Arqueologia à Céu Aberto” em Malhada Grande. Mexemos

com uma memória terrível e com pessoas poderosas da região que, sabemos, ganharam muito dinheiro explorando pedras e pessoas e, por tabela, destruindo os sítios arqueológicos, um tesouro da humanidade. Dois livros que publiquei (“Pedras Pintadas” e “Barrando as Barragens”) carregam anotações desta época.



Figura 38: Com minha amiga Cleonice Vergne (TOMAZ, 2002).

Depois das nossas denúncias, entraram em cena o Ministério Público, sobretudo com a atuação da minha querida amiga, a Dra. Luciana Khoury, a Polícia Federal, ONGS Socioambientais como a AGENDHA (Assessoria e Gestão em Estudos da Natureza, Desenvolvimento Humano e Agroecologia), coordenada por meus queridos amigos Maurício Aroucha e Valda Aroucha, entre outras instituições.



Figura 39: Com Joaquim, Valda, Maurício, Beto, Edvânia... (VASCONCELOS, 2002).

Certo dia, logo após a inauguração do Museu de Arqueologia, numa de nossas idas à Malhada Grande, vimos nosso “Museu-Escola”, cravejado de balas com os dizeres: “os próximos serão vocês”.



Figura 40: Placa do Museu destruída com balas (MARQUES, 2002).

Para piorar, no dia seguinte, recebi uma visita de um advogado criminalista, que trabalhava com uma clientela bem perigosa, e que me trouxe o seguinte recado: “Diga a seu amigo professor que saia daqui o quanto antes, a cabeça dele e da arqueóloga estão a prêmio”. Fiz uma reunião emergencial com o Reitor, Professor Lourisvaldo Valentim, e conversei também com meu guru intelectual, Professor Alfredo Wagner. Ambos recomendaram minha saída imediata de Paulo Afonso. De pronto, fizemos os trâmites e fui transferido de lá para Juazeiro.



Figura 41: Aline, Alfredo... (TOMAZ, 2004)

À boca miúda a notícia das nossas ameaças se espalhou a ponto de, semanas depois, eu receber a visita do repórter da Globo, José Raimundo, que planejava publicar uma matéria com o título: “Professores universitários são ameaçados por tentar proteger sítios arqueológicos na Bahia”. Avaliamos e decidimos: não daríamos visibilidade àquela situação. Ele acabou fazendo uma matéria com Cleonice Vergne focando no valor do patrimônio arqueológico da região do São Francisco.



Figura 42: Pintura rupestre de Paulo Afonso (MARQUES, 2000).

Não sou arqueólogo de profissão, mas de paixão. Logo que voltei para nossa região, aqui, já me encontrei com minha querida amiga Cristiana de Cerqueira, paleontóloga, e, juntos mergulhamos nos estudos e escavações de restos paleontológicos, no Lajedo, e arqueológicos, em Catuni da Grota, ambos em Jaguarari. Aqui temos uma riqueza indescritível nesses aspectos, entretanto, pouca ou quase nenhuma importância é dada ao assunto. O café, assim como as pinturas e outros artefatos pré-históricos que temos aqui, são importantes patrimônios da nossa Cidade.



Figura 43: Com Niede e Cris (TOMAZ, 1998; GUEDES, 2023).

A verdade é que estava cansado da luta ambiental e frustrado com o que havia acontecido comigo. Com minha vinda para cá, havia pensado em parar com a militância ecológica. Sabemos, o Brasil é um dos países que mais matam ambientalistas no mundo. Foi então que decidi construir a “Casa-Árvore” da Serra e fazer de lá um refúgio, um lugar de descanso.



Figura 44: Minha Casa-Árvore na Serra (GUEDES, 2026).

Nos primeiros anos, foi uma maravilha só! Sossego absoluto! Aos poucos a rea-

lidade das Serras do Sertão batia na minha porta. Nos dávamos conta da morte sistêmica de nascentes, rios e cachoeiras. Apesar da Comunidade achar a situação natural, a verdade é que aquilo me incomodava profundamente.

A consciência é um estado de espírito irreversível.

Foi então que convidei uma orientanda minha de pós-doutorado (PPGE-COH), Amazile Lópes, para estudar a realidade socioambiental da Serra. Posteriormente convidei outros orientandos (mestrado e doutorado) para pesquisar a realidade das Serras do Sertão Norte da Bahia, entre eles: Maria Rosa, Luciano Menezes, Alan Bonfim, Robson Marques, Enio Costa e Marcos Masutti.



Figura 45: Orientandos (as) visitando a Serra (MARQUES, 2020).

O diagnóstico feito pela Dra. Amazile, mostrava uma grave situação ambiental na Serra, sobretudo nas questões hídricas. Com este estudo, a partir de um edital do Comitê da Bacia Hidrográfica do São Francisco (CBHSF), fiz o primeiro projeto estrutural para a Serra, num valor de um milhão e meio para a recuperação das nascentes e do Rio Estiva.

Como já estávamos com o grupo de cafeicultores (as) do SENAR, incluí na proposta, a implantação de cisternas de cinquenta e dois mil litros para cada um (a) dos (as) produtores (as) de café fazerem o que chamamos “molhação de salvamento”.

A nossa situação hídrica é um dos dilemas para o futuro do projeto dos cafés da Serra.

Esta proposta foi feita em parceria com a Associação de Mulheres da Serra, e, por esta razão, considerando a necessidade de reflorestamento das nascentes e das matas ciliares, incluímos, também, a construção de um viveiro para a produção de mudas nativas com capacidade para cem mil mudas/ano. A associação de Mulheres, cuja presidenta é Edna Cruz, é quem ficou responsável pela gestão do viveiro.

O cuidado com o reflorestamento das Serras já era uma grande preocupação nossa. Desde que cheguei aqui, juntos (novos serranos e a comunidade local) já plantamos milhares de árvores. Em 2018, com as presenças valiosas das agroecólogas Dhyan Shamaa e Fabiana Peneireiro, discípula de Ernst Gotsch (criador da Agricultura Sintrópica), realizamos o primeiro curso de agrofloresta da Serra e, com ele, plantamos valiosas sementes.



Figura 46: Curso de Agrofloresta na Serra com Fabiana Peneireiro e Dhyan Shamaa (MARQUES, 2018).

No estudo de Amazile, identificamos que o Rio Estiva não corria fazia mais de duas décadas. “Morreu”, sobretudo, em decorrência da perfuração excessiva de poços artesanais em seu leito. Com a implantação do projeto, intuíamos seu retorno num prazo de cinco anos. Para supressa de todos (as) o Rio Estiva retornou em menos de um ano. Que alegria!



Figura 47: Cachoeira do Rio Estiva Viva (GUEDES, 2021)

As serras são áreas produtoras de água.

Representam vinte e dois por cento (22%) da superfície da Terra e dezessete por cento (17%) do território brasileiro. Com as águas voltando, fizemos uma análise de sua qualidade em alguns locais e, para nossa surpresa, identificamos a presença de coliformes fecais, o que indicava contaminação ocasionada pelos esgotos e fossas, haja vista não haver tratamento desses efluentes na Comunidade.

Como é possível observar, hoje, com toda a visibilidade que a Serra tem, muitas pessoas procuram este lugar para investir, para morar. Estamos atravessando uma desafiadora transformação da paisagem, das relações comunitárias e de produção, que exige cuidado e planejamento. A situação do saneamento era, naquele momento, uma questão crucial. Desenha-se nos ares das Serras do Sertão o nascimento de uma “cidade verde”. Espera-se que cada um que chegue neste território esteja tocado por uma profunda responsabilidade social e ambiental.



Figura 48: Novas Casas da Serra (GUEDES, 2026).

Por esta razão, comecei a elaborar outra proposta para o saneamento total da Comunidade. Aproveitando a oportunidade de um outro edital do CBHSF para o Saneamento de Áreas Rurais da Bacia do São Francisco, consegui a aprovação do nosso projeto no valor de quase três milhões. Com ele implantamos fossas ecológicas e alguns banheiros em quase todas as casas da Serra. Finalizado em 2025, somos, hoje, uma das poucas comunidades rurais saneadas do nosso país. Como defende Claudio Ademar, atual Presidente do CBHSF: “A Serra dos Morgados é um exemplo para o Brasil”.



Figura 49: Claudio visitando os cafês da Serra (MARQUES, 2025).

Foram projetos muito importantes e que contaram com recursos totais do CBHSF, pois, além da Bacia do Itapicuru, a Serra dos Morgados, integra a Bacia do São Francisco. Por isso que os projetos que se referem, apenas, à Bacia do Itapicuru, não nos incluem totalmente, a exemplo da “Rota Agroecoturística do Piemonte Norte do Itapicuru”. Importante deixar claro que estes recursos direcionados aos projetos são pagos pelo CBHSF (Agência Peixe Vivo) diretamente para as empresas após a execução das obras. Estas iniciativas calçaram, de forma estrutural, focando, sobretudo, na dimensão da saúde integral e segurança hídrica, nosso projeto de Reativação da Cadeia Produtiva do Café.



Projetos

Figura 50: Projetos financiados pelo CBHSF nas Serras (NOVAES, 2023).

Estamos em fase de execução de quatro novos projetos focados na produção de Cafés Especiais: 1. Estruturação de uma unidade de beneficiamento de cafés especiais; 2. Melhoria das condições de produção de cafés especiais na Serra dos Morgados; 3. Indicação Geográfica dos cafés da Serra dos Morgados, 4. Implantação do Laboratório do Café da Serra (LABC).

O primeiro foi financiado pela Fapesb (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia), o segundo pelo Fundo Casa Socioambiental, o terceiro através de um edital do Ministério da Educação em parceria com o IF de Pernambuco e que está sendo coordenado pelo Professor Francisco Amorim, uma sumidade quando o assunto é IG, haja vista, ter acompanhado todo o processo que envolveu a IG dos vinhos do Vale do São Francisco. Agora ele deixa um pouco o vinho e vem para o café. Sorte nossa!



Figura 51: Francisco coordenador do projeto da IG do Café da Serra (MARQUES, 2026).

O último, coordenado pelo Dr. Robson Marques (IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim), é um projeto apoiado pela Fapesb para fomentar o desenvolvimento de startups na Bahia. No caso específico, estamos com uma parceria com meu amigo Jackson Guedes, farmacêutico, Professor da UNIVASF, para desenvolvermos produtos à base do café. Sinto, muita coisa boa nascerá desse projeto.



Figura 52: Jackson com sua família visitando a Serra (NOVAES, 2022).

Dois outros projetos que elaboramos estão no “forno”: 1. Cuidado e Recuperação da Cachoeira de Juacema (CBHSF); 2. Recuperação da Cachoeira da Pingueira – Serra dos Morgados.

Minha caminhada por estas trilhas das Serras do Sertão me fez perceber as “desequilíbrios” entre suas riquezas e o quadro de pobreza que afeta as populações que vivem nesses territórios.

Como aponte, nesses espaços de nossas montanhas sertanejas estão as maiores mineradoras de diamante, esmeralda, ouro, cobre, ferro etc, da América Latina. Então, porque tanta pobreza por aqui ainda?

Assim, a convite de José Farias, da Sudene, passei a desenvolver o estudo sobre “A Pobreza da Riqueza do Sertão: Transição Energética e Mineração nas Serras do Sertão”. Este projeto se soma a um outro que desenvolvo pela Fundação Ford onde estudo a “Transição Energética nas Serras do Sertão”. Portanto, como ser humano, como ecologista, como professor, como pesquisador, como serrano,

devemos desvendar o véu que cobre a face da neocolonização no Sertão.

Precisamos de muitas outras ações para que possamos consolidar, com segurança, nosso Projeto de Produção de Cafés Especiais nas Serras do Sertão Norte da Bahia. Ainda falta muito até que tenhamos segurança hídrica, tecnológica e de saberes associados aos processos de beneficiamento de cafés especiais. Importante que, cada passo que damos, nos aproxima do sonho da Reativação da Cadeia Produtiva do Café das Serras do Sertão Norte da Bahia, com foco na produção de cafés especiais.

Aldeia Luz da Jurema – Alma



Figura 53: Parte da Equipe da Alma (BRANDÃO, 2016).

Tive muitas oportunidades dentro e fora do Brasil, mas o porquê regressei para o local de onde saí, onde meu avô produzia café, para a Serra dos Morgados? Sabe quando você coloca um barquinho de papel num córrego formado pela chuva e ele segue aquele destino? Pois bem, foi assim que me vi trazido, carregado, até minha terra natal.

Não entrarei em muitos detalhes mas, por onde andei, sobretudo estudando rituais de povos indígenas e de terreiros, vivi muitas experiências ecoespirituais, xamânicas e, neste plano, no meu destino cármico, dármico, recebi o chamado para fazer algo por minha terra. Não sabia ao certo o que era, mas, tão logo pisei os pés de volta à Serra dos Morgados, criei, juntamente com o amigo e Babalorixá Reuber Rosendo, o grupo ALMA (Aldeia Luz da Jurema), em 2014.

A Alma foi a ponte para eu chegar até a alma do café.

Foi nas vivências ecoespirituais desse Grupo que fomos convocados, pela Ecoespiritualidade, a organizarmos ações que protegessem as Serras do nosso Sertão, para nós, lugares sagrados. Comungo da ideia de minha amiga Thalynni Lavor quando diz: “Nesta encarnação, estamos nos reencontrando na nossa Aldeia da Serra.”



Figura 54: Com Thalynni e Valécio na Casa-Árvore (MARQUES, 2024)

Na Alma sempre fomos guiados por alguns princípios, a saber: 1. A Natureza Sagrada é a expressão de Deus; 2. *Deus é nossa Consciência*; 3. As Forças Sagradas estão encarnadas na Natureza.

Assim, sentíamos que ao proteger a Natureza cuidávamos da Casa de Deus que é nossa casa, que somos nós. “Deus é nossa consciência”. Portanto, a luta ecológica que inauguramos com a Alma foi uma ação para cuidarmos das “coi-

sas” sagradas criadas por Deus. Não víamos sentido em pessoas que acreditam em Deus mas veem sua Casa Sagrada, a Natureza, sendo destruída e não fazem nada. Para nós, cuidar das nascentes, das matas, dos bichos, das pedras, das pessoas, é celebrar Deus, o Divino em nós! Na Alma também tínhamos muitos ateus a quem temos profundo respeito e admiração, sobretudo, por sua valerosa ética de amor à vida.

Como Grupo vivemos o que nomeamos como “Ecologia-Profunda-Espiritual-Sagrada.” Foram muitos anos consagrando a Jurema Encantada e desenvolvendo ações para o autocuidado e amor à Terra, nossa Casa Comum. Foi na Alma que, inicialmente, nasceram muitas ideias para cuidarmos das nossas serras, das nossas montanhas, entre elas:

1. O Movimento Salve as Serras (SAS), que se converteu num amplo processo de mobilização em defesa das Serras do Sertão Norte da Bahia. Hoje ele se tornou uma das frentes mais importantes contra a destruição persistente das nossas serras e da vida das pessoas que vivem nesses lugares estando sob a competente e compromissada coordenação colegiada feita por Maria Rosa, Amilton Mendes e Andreza Barreto, pessoas pelas quais tenho profunda admiração.



Figura 55: Rosa e Andreza do Salve as Serras (GUEDES, 2023).

2. Ações de Cuidado das Águas das Serras: Nascentes, Rios e Cachoeiras que se desdobraram, entre outras coisas, na Criação da APA Municipal das Nascentes das Serras dos Morgados. Este projeto foi lapidado por muitas mãos, das quais destacamos as valiosas colaborações dos meus queridos amigos Edmar Conceição e Ana Vitória, advogados moradores do Covão, da equipe da Secretaria de Meio Ambiente de Jaguarari: José Roberto (Secretário), Alan Bonfim e Karol Gonçalves (Diretores), dos Promotores Igor Miranda e Luciana Khoury, e do vereador João Paulo.

3. O Caminho de São Miguel: a proposta seria criar uma rota místico-espiritual ligando a Serra dos Morgados à Igreja de São Miguel das Figuras, tentando reunir ecoespiritualistas, sobretudo devotos de São Miguel;



Figura 56: Igreja de São Miguel das Figuras (MARQUES, 2020).

4. A proposta do Ecofestival da Serra que, entre outras funções, tinha a inten-

ção de trazer boa música, sobretudo as que celebram a natureza como algo sagrado, a exemplo de Alê de Maria, que iria abrir a primeira edição. Seria um espaço para apresentação das canções ecoespirituais que nasciam nos nossos rituais, parte das quais estão gravadas e disponibilizadas, gratuitamente, nas plataformas digitais de música (“O Espírito da Serra”, “Além da Serra”, “O Sol da Alma”, “Árvore-Sol”). Estas canções chegavam por processos mediúnicos e, após recebê-las, lapidávamos escutando-as coletivamente e, para concluí-las, eu e meu compadre Edésio César, também membro da Alma, as finalizávamos.



Figura 57: Com meu Compadre Edésio (JUSTINO, 2023)

Descrevendo superficialmente este processo, quero dizer que, a primeira canção que recebi na Alma foi “O Cafezinho da Serra”. Assim, desde o início da Alma, sempre celebramos o café como algo sagrado, como foi e ainda é em muitas tradições pelo mundo. E foi, por esta razão, que fizemos do café a principal luta ecológica para o cuidado da Serra dos Morgados. O café, antes de estar nos planos técnicos, políticos, estava na nossa proposição ecoespiritual. No meu caso, particularmente, desde sempre se tratou de algo ancestral que veio se revelando “grão a grão”.

Vendo que o “café foi plantado” em nossas Serras, por diferentes mãos, por diferentes corações, de diferentes formas, em diferentes lugares, sentimos que era hora de encerramos as atividades da Alma. Cumprimos parte dessa missão que nos veio por meio de um Plano Superior, para aqueles que creem. O café foi plantado no meio do diamante, do ouro, da esmeralda, do cobre, do ferro, ou seja, nas feridas das Serras. Oramos a Deus que seja a planta sagrada que veio para curar as chagas acesas das Serras do Sertão.

CAFEZINHO DA SERRA (Juracy Marques e Edésio César)

Canção

Café Planta de Amor
Que tem frutinho de cor
Acolho de coração
A ti faço um louvor

Parumdê, rumdê, rumdê, ô
Parumdê, rumdê, rumdê, ô, ôô
Parumdê, rumdê, rumdê, ô
Parumdê, rumdê, rumdê...

Existe uma Planta Mágica
Uma Planta Misteriosa
Veio da Etiópia
É muito saborosa

É uma Planta de Poder
Que veio para alegrar
A frieza da alma
Veja a força que vai chegar

Veja a força que vai chegar

Café Planta de Amor
Que tem frutinho de cor
Acolho de coração
A ti faço um louvor

É uma Planta de Poder
Que veio para alegrar
A frieza da alma
Veja a força que vai chegar

Veja a força que vai chegar

Esta Planta de Magia
Que nos traz alegria
É o Cafezinho da Serra
Feito na nossa cozinha

É uma Planta de Poder
Que veio para alegrar
A frieza da alma
Veja a força que vai chegar

Veja a força que vai chegar

Acorda e vem tomar um café
Acorda e vem tomar um café, vem Cá-Fé
Acorda e vem tomar um café
Acorda e vem tomar um café

Capacitações e Eventos

O universo dos cafés especiais no Brasil e no mundo era algo a ser descortinado. A “nação-café” já tem status de “uma nova civilização”. A cada passo aprendíamos, com os amigos e amigas que íamos fazendo entre uma xícara de café e outra, “o quê” e “como” deveríamos fazer por sermos novos habitantes desta egrégora cafezeira.

Começamos assim, uma “penitência” por alguns espaços importantes onde poderíamos aprender mais sobre os cafés especiais. Em 2024 fui, pela primeira vez, para a Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte, onde sempre acontece. Quando aterrissei naquele “planeta do café” foi que me dei conta da grandiosidade do mundo dos mercados e tecnologias relacionados à cafeicultura, sobretudo dos cafés especiais. Pensei: “É aqui que devemos apresentar nossos cafés especiais da Serra”. No ano seguinte, com o apoio do SEBRAE, estávamos nós lá com cafés especiais que foram destaques na SIC de 2025.



*Semana Internacional
do Café*

Em virtude das nossas viagens, das nossas amizades, do Ecofestival e parceiros, particularmente SENAR, SEBRAE e CESOL (Centro Público de Economia Solidária) pudemos ter “gigantes” perto de nós e aprendermos muito com esses grandes mestres do mundo dos cafés especiais. Destes destacamos:

Gabriel Fonseca, Renato Rodrigues, Tainá Bittencourt, Antônio Rigno, Thiago Motta, Igor Almeida, Luís Mendonça, Paulo Massai, Silvio Leite, Leandro Paiva, Giselle Abreu, Tadeane Matos, Glayco Barbosa, Brenda Matos, Aneilson Souza, Lucas Campos (Blenditta), Mary Mesquita, Túlio Fernando, Leonardo Carvalho, Renata Kelly e Jerônimo Borel.

Este último, um grande pesquisador da UNIVASF apaixonado pelo mundo dos cafés, sempre esteve presente nos trazendo, com o olhar crítico de cientista, importantes reflexões que, por diversas vezes, nos fizeram pensar sobre quais caminhos deveríamos trilhar quando o assunto era produção de cafés especiais. Neste particular ele é incansável. Seus experimentos com a produção de variedades de arábica no Vale do São Francisco, ou seja, numa região de baixa altitude e quente, é admirável. Ciência fina, de ponta! Para nossa alegria, agora, está chegando para produzir cafés especiais nas nossas Serras. Borel chegou para fortalecer nosso time!



Figura 59: Jerônimo Borel no Ecofestival (GUEDES, 2024).

No mínimo, cada um de nós, do grupo dos cafeicultores (as) da Serra, passou quase quatro anos na “Escola do Senar” para a cultura do café. De quando começamos até hoje, o universo de conhecimentos que acessamos é enorme.

Somado a isso, os cursos e capacitações que fizemos, nos permitiram produzir cafés especiais que não deixam a desejar a muitos cafés especiais nacionais e internacionais.

Dominada a cadeia produtiva do café, era hora de mergulhar em outras vertentes, como, por exemplo, métodos de extração e preparos de cafés especiais. Kerly Xavier, minha sobrinha, no ano 2023, formou-se em Barista na Kaffe, em Recife. Eu, Joaquim e Kerly, além dos cursos que fizemos com Mary Mesquita, Túlio Fernando, Renato Rodrigues, Tainã Bittencourt e Gabriel Fonseca, nas diferentes versões do Ecofestival (I, II e III), participamos de uma maravilhosa “Formação em Barista”, que vem sendo oferecida pela The Lopes Coffee, coordenada por Eduardo Lopes, na região do Vale do São Francisco. Esta Cafeteria tem se convertido num verdadeiro espaço de formação altamente qualificada para o mundo dos cafés especiais. Em junho deste ano realizamos (Zohar, Terro e The Lopes Coffee), na Serra dos Morgados, um curso de formação de “cafeiristas”.



Figura 60: Com Equipe da The Lopes Coffee (NOVAES, 2025).

Eu e Kerly, em 2025, além de levarmos os cafés especiais da Serra para serem

apresentados na Feira Baiana de Cafés Especiais, participamos de um importante minicurso sobre métodos de extração de cafés especiais com Lucas Campos, da Blenditta. Simplesmente fantástico!

Corria, aos nossos olhos, a capacitação sobre “Torra de Cafés Especiais”, ministrada por Igor Almeida. Robson Marques, meu irmão mais novo, e Kerly Xavier, chegaram a fazer o curso integral de torra da Roast Cafés, em Recife.



Figura 61: Robson e Kerly no Curso de Torra da Roast (MASSAI, 2025).

Igor Almeida, juntamente com Luís Mendonça e Paulo Massai, seus parceiros na Roast, foram didáticos e, graças a eles, hoje conseguimos torrar nossos cafés especiais aqui na Serra. Vivian e Kaio, jovens da Serra, aprenderam a fazer esta atividade com maestria. Para completar, eu e Joaquim também fizemos o curso de “Torradas de Cafés” com Elvio dos Santos. Também foram preciosas as dicas de Daniel da Caparaó Roasters, de quem compramos o nosso primeiro torrador para cafés especiais.



Figura 62: Com Daniel, mentor da Caparó (ALMEIDA, 2025; GUEDES, 2026).

Renato Rodrigues, da Fazenda Vista Alegre (Piatã) e Gabriel Fonseca, da Suculenta Caféina (Aracaju), nos deram as primeiras noções para degustação e classificação de cafés especiais. Entretanto, foi Igor Almeida, da Roast Cafés, que ficou conosco por quase um ano dando consultoria, que aprimorou nosso jeito de torrar, degustar e classificar os cafés especiais.

A primeira vez que vi a Roda de Sabores de Café (Coffee Taster's Flavor Wheel), organizada pela Specialty Coffee Association (SCA), em parceria com a World Coffee Research (WCR), na casa de Renato, em Piatã, confesso, fiquei apavorado. Aquele mapa de aromas e sabores do café, que lembra uma bela obra de arte arco-íris, hoje, depois de passar pelas mãos desses mestres do café, não me assusta mais. Breve terei uma emoldurada nos lugares mais especiais da minha casa.



Figura 63: Roda de Sabores do Café (SCA).

Como diz a encantadora Amanda Teixeira (SEBRAE), nossa “Embaixadora do Café”, passada esta inicial jornada de aprendizagens, era hora de voltar à lavoura, da “porteira para dentro”, e aplicar tudo que aprendemos até hoje e, assim, fazer o melhor café que podemos entregar na xícara daqueles que beberão nossos cafés especiais, tão ricos dessas histórias. Ela e Geron Pereira, Gerente Regional do Sebrae, nos alimentam de um entusiasmo “caboclo-sertanejo”, que me fizeram acreditar que é “fácil” vender um café com uma história tão bonita quanto a nossa.

Se antes foi uma “intuição” que ocorreu fora do Brasil, “da Europa para o Sertão”, agora, sobretudo com a capacitação com a ApexBRASIL (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos), mediada pelo SEBRAE a partir da coordenação de Josênia Cerqueira, bem como pelas novas possibilidades abertas com as janelas mundiais do café, diria, estamos tocados por novas “intuições”, agora do “Sertão para a Europa”. Queremos que nossos cafés alcancem novos ares. Como destaca Geron: “Trata-se de um desafiador, mas,

também, um fascinante ecossistema cafeeiro que brotou no nosso Sertão.”



Figura 64: Amanda e Geron - SEBRAE-BA (GUEDES, 2025)

Rede Biocultura – Países da América Latina na Serra



Figura 65: Rede Biocultura na Serra (MARQUES, 2023)

Pelos caminhos desenhados pela Ecologia Humana, fizemos bons amigos na América Latina, particularmente Amado Insfran e Maria José, ambos docentes da Universidade de Assunção, onde estive por diversas vezes para realizar palestras e cursos.

Nossas articulações, ao longo de quase vinte anos, nos levaram a criar a SO-LAEH (Sociedade Latinoamericana de Ecologia Humana). Foi então, a partir dela, que desenvolvemos um projeto que criou a Rede Biocultura, formada por seis países da América Latina: Paraguai, Venezuela, Bolívia, Argentina, México e Brasil, financiada pelo CYTED (Programa Ibero-Americano de Ciência e Tecnologia para o Desenvolvimento).

Nesta Rede, definimos como espaço de trabalho, no Brasil, as Serras do Sertão Norte da Bahia, de Jacobina a Jaguarari. Formamos a equipe brasileira com pes-

quisadores que, de alguma forma, tinham imersões de trabalhos nesse espaço. Além de mim, participam da Rede Biocultura brasileira: Maria Rosa, Robson Marques, Joaquim Novaes, Icaro Maia, Gustavo Negreiros, Alan Ferreira, Luciano Menezes, Gislene Moreira, Alzeni Tomaz e Solange Ikeda.

Ao longo de quase quatro anos de existência da Rede Biocultura, discutimos, numa escala latinoamericana, os problemas socioambientais das Serras do Sertão Norte da Bahia e, para não ficar numa posição pessimista, como é comum aos discursos ecológicos, partilhamos nossa experiência da Reativação da Cadeia Produtiva do Café nas Serras do Sertão. Tamanho o entusiasmo causado que, em 2024, vieram para a Serra dos Morgados, delegações de seis países da América Latina: México, Argentina, Paraguai, Bolívia, Venezuela e membros do Brasil. Também esteve presente uma pessoa da Espanha. Marcando os passos da nossa caminhada cafeeira na América Latina, este ano, recebemos a visita de Tania Armero, produtora de café na Colômbia.



Figura 66: Tania Armero (ARMERO, 2026).

Dentro da Rede Latinoamericana de Biocultura a reativação da cadeia produtiva do café da Serra é considerada um caso de sucesso e, sempre que possível, somos chamados a partilhar estas experiências em alguns países da América Latina. Em 2025 fui convidado para falar da recuperação agroflorestal e produção de cafés especiais nas Serras do Sertão, na Argentina e, posteriormente, no Paraguai, onde partilhei nossa experiência de produção de cafés especiais da Serra com agricultores da região de Altos que, há bem pouco tempo, foi uma grande área produtora de café no Paraguai, um caso muito similar ao da Serra dos Morgados.



Figura 67: Com amigos na Argentina e no Paraguai (INSFRAM, 2026).

Já está prevista uma ida nossa para a Venezuela, para Mérida, onde dois amigos, Licia Romero e Nelson Pulido, agregaram aos seus revolucionários trabalhos agroecológicos comunitários, a produção de café. Outra agenda muito importante para nós, na América Latina, será a nossa participação, no México, no Encontro Mundial da Rede Biocultura e da Sociedade Latinoamericana de Ecologia Humana (SOLAEH), este ano.

Aos poucos vamos semeando o que aprendemos, em tão pouco tempo, com irmãos de muitas partes do mundo e levando o exemplo da nossa experiência com

a produção de cafés especiais nas Serras do nosso Sertão, na Serra dos Morgados, em Jaguarari, na Bahia. Nessa nossa itinerância, o que deixamos claro é que dentro das xícaras dos nossos cafés vai uma luta ecológica que deve ser apoiada por diversas pessoas de várias partes do Planeta. Beber café, como defendemos, é, também, um ato ecopolítico!

A Formação com o SENAR



Figura 68: Equipe Senar nas Serras (MARQUES, 2024)

Aqui começa uma parte muito importante da história do café da Serra. Neste capítulo Elizabete Cruz tem um papel fundamental. Certo dia, questionada por Gustavo Marciel, Coordenador Regional do SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), sobre a possibilidade de implantação de uma turma de apicultura na Serra, respondeu: “Não! Queremos uma turma de café!”.

Gustavo, que num primeiro momento achou estranho, topou o desafio. Depois de várias tentativas, conseguimos formar uma primeira turma com trinta produtores (as). Estávamos nesse coletivo e foi com ele que aprendemos a trabalhar, de forma mais clara, com toda a cadeia produtiva do café, do chão à xícara.



Figura 69: Com Enéias, primeiro técnico do Senar (MARQUES, 2020).

Salvo os preparos domésticos do café tradicional, comuns a quase todas as famílias da Serra, é preciso deixar claro que foram as mãos de Maria Angelina, conhecida como Chica, que mantiveram viva a tradição de preparar o café artesanal da Serra e, de alguma forma, divulgá-lo.

Desde que pisamos os pés na Serra contamos com a preciosa amizade e solidariedade de toda a família de Chica. Joaquim não cansa de dizer que, para ele, era “a pessoa que mais gostava dele na Serra”. Era! Chica foi uma mulher alegre, “resenheira”, que, atravessando tantas tempestades que a vida lhe impôs, criou sua família de forma digna. Como dizemos aqui no Sertão: “Era uma Mulher arretada”!!!



Figura 70: Chica nos ensinando a fazer café artesanal (MARQUES, 2024)

Inicialmente Elizabete (Café Real - artesanal) firmou uma parceria com Chica e, juntas, tornaram-se as “damas” do café tradicional da Serra. Gradativamente, Elizabete ocupou um lugar de protagonismo na venda dos cafés tradicionais e fez dele uma bandeira de luta. Sua filha, Liliane Cruz, conhecida como “A Menina do Café”, abraçou a lida de sua mãe e, juntas, foram apresentando os cafés artesanais da Serra em diversos lugares por onde andavam. Liliane, em seu tra-

balho de conclusão de curso no IF Baiano, Campus Senhor do Bonfim, chegou a pesquisar a produção de “vinho” e cerveja a partir dos cafés da Serra. Liliane é uma preciosa flor serrana que brotou do chão alaranjado das nossas grotas.



Figura 71: Elizabete e Liliane (MARQUES, 2021)

Se no início eram apenas essas duas mulheres que vendiam o café artesanal da Serra (Chica e Elizabete), com o renascimento cafeeiro das Serras do Sertão, esse número, só na comunidade de Serra dos Morgados, já chega na casa de trinta pessoas, o que aponta o impacto do nosso projeto na economia local. Se antes éramos trinta produtores (as), hoje somos mais de trezentos cafeicultores (as) nas Serras do Sertão Norte da Bahia.

Esta nova realidade da cafeicultura nas Serras do Sertão da Bahia foi trabalhada num importante diagnóstico feito pelo SEBRAE: “Levantamento e Mapeamento da Produção Cafeeira da Regional Jacobina.”

Vindo de uma família que também tem a tradição de produzir café artesanal, o jovem serrano, Josemar Bonfim (Café Recant da Serra- artesanal), fez do café a inspiração para se fixar, novamente, em sua comunidade natal. Hoje é empreendedor desse ramo cafeeiro e o atual presidente da Associação dos Produtores de Café da Serra dos Morgados e Adjacências, fundada em 2025.

Uma fala de Josemar mostra o poder dessa “Ecologia Cafeeira”: “Entre entregar minhas terras para mineradoras ou empresas eólicas, prefiro plantar café. Fiz as contas: hoje consigo ganhar muito mais com a venda de cafés que com essas atividades que, por sinal, impactam muito nossas serras, nossas nascentes e rios. E o café não! Ao contrário, ele está ajudando a recuperar a natureza do nosso lugar.”

A rede comercial dos cafés artesanais contou com a cuidadosa supervisão da Equipe do Cesol (Centro Público de Economia Solidária), sobretudo Nilo Ramos e Romário Meira, gentes do mais alto valor que, convictamente, abraçaram a luta por uma economia solidária na nossa região.



Figura 72: Romário, Nilo, Bobô e sua Assessoria visitando a Serra (GUEDES, 2024).

Além de todos os ensinamentos e supervisões cuidadosas de Gustavo Marciel, Gilson Longuinho, Augusto Pontes, Rogério Cabral, Ludimila Ferreira, Evandro Pitanga, entre outros, a primeira visita técnica às fazendas produtoras de cafés especiais de Piatá, organizada pelo SENAR em parceria com SEBRAE,

em 2023, foi um divisor de águas para que nos encorajássemos a tocar em frente nosso sonho de produzir cafés especiais na Serra. A esta altura o nosso café artesanal já estava bem divulgado e era muito procurado na nossa região. Mas ainda faltava esta parte do quebra-cabeça: produzir cafés especiais na Serra.



Figura 73: Visita Técnica organizada pelo SENAR e SEBRAE (SENAR, 2023).

Enquanto não produzíamos cafés especiais nas nossas Serras, um jovem que também apaixonou-se por este projeto, que se intitula “O Menino do Café”, Ruan Mangabeira, começou a alimentar o mercado regional com bons cafés especiais, sobretudo vindo da “rota” de Piatã, particularmente os cafés de Rigno, Renato e Tadeane.

*Piatã sempre foi nossa escola nos caminhos dos
cafés especiais. foi nessa preciosa fonte que bebemos.*

Antes dessa importante visita, em 2021, Marco nos apresentou Renato e Tainã

que nos receberam em sua casa. Estávamos nessa missão eu, Joaquim, Robson, Marco e Isabela.

A primeira grande impressão que tive foi a grandiosidade das almas de Renato, Tainã, e de seus filhos Benjamim e Sara. Foram cuidadosos e generosos conosco. Nos apresentaram suas roças produtivas na Fazenda Vista Alegre, e, como pais que ensinam os primeiros passos a seus filhos, nos mostraram toda a cadeia produtiva do café e a forma como faziam o beneficiamento na histórica COPIATÁ (Cooperativa de Cafés Especiais e Agropecuária de Piatã).

fazenda de
Renato →



Figura 74: Primeira Visita à Fazenda de Renato (MARQUES, 2021).

Ao mesmo tempo que nos encantávamos com o mundo dos cafés especiais, víamos quanto desafio tínhamos pela frente. Fecharam este momento germinal de nossas vidas cafeeiras nos apresentando ao lendário Rigno que, por diversas vezes, ganhou o prêmio do melhor café especial do Brasil. Voltamos de lá com o coração cheio de sementes.



Figura 75: Com Silvio Leite e Rigno, Gigantes dos Cafés Especiais (NOVAES, 2023).

Foi então que vi o quão seria necessário mobilizar novos profissionais para que pudéssemos aprender mais sobre o mundo dos cafés especiais. A equipe do SENAR, reforçada com a do SEBRAE e Cesol, já eram nossa base sólida nesse processo. Seria, portanto, um reforço a mais nos complexos e desafiadores aprendizados para que pudéssemos, um dia, fazer cafés especiais na Serra dos Morgados. Intuí que, como havíamos pensando na Alma, poderíamos criar um festival que servisse como espaço de formação, celebração, divulgação e comercialização dos nossos cafés. Surgiu assim o Ecofestival do Café de Serra dos Morgados.

Ecofestival do Café de Serra dos Morgados



Figura 76: Participantes do I, II e III Ecofestivals do Café da Serra (GUEDES, 2023).

Com a ideia do Ecofestival do Café fervilhando na cabeça, fiz uma primeira reunião com Alan Bonfim, à época meu orientando e funcionário da Secretaria de Meio Ambiente de Jaguarari, e com o recém empossado Secretário de Turismo e Desenvolvimento Econômico, Raimundo Gomes, conhecido como “Grande”. Entreguei-lhes uma minuta do projeto. Dias depois, fui comunicado que o projeto tinha dado passos importantes, mas que, por razões que não deixaram muito claro, o projeto seria executado em Catuni.

Ao contrário do que poderia parecer, não fiquei triste com isso, pois, em Catuni, comunidade natal de meu pai, João Ribeiro dos Santos (“Zizi”), aconteceria o I Festival de Inverno, o que era maravilhoso! Catuni é um lugar lindo, pelo qual tenho um carinho muito especial. É, hoje, minha “segunda casa”.



Pai
←

Figura 77: Meu Pai (MARQUES, 1998).

Junto com Alan, pelo nosso Projeto da Nova Cartografia Social do Brasil, tínhamos acabado de publicar um livro sobre a Comunidade de Catuni. É aqui que também vive um grande amigo apaixonado por nossas Serras: Luizinho Barracão.



Figura 78: Alan com amigos (as) no Festival de Inverno de Catuni (MARQUES, 2023).

Senti, portanto, que tinha que encontrar novos caminhos para realizar o Eco-festival do Café de Serra dos Morgados. Escrevi, junto com a bela Maria Eduarda (Produtora que me ajudou na condução de duas edições do Ecofestival do Café) projetos para duas edições do edital Aldir Blanc - Bahia, mas nunca conseguimos aprovação. Contando com a colaboração de amigos (as) e de algumas instituições, seguimos em frente.



Duda
↙

Figura 79: Com minha amiga Duda (GUEDES, 2025).

Antes, porém, havíamos convocado uma grande reunião com todas as Instituições que tinham alguma relação com a região das Serras do Sertão (Prefeituras municipais de Jaguarari e Campo Formoso, ASPAF, GAMBA, GEOGRAFAR, CPT, MAM, CESOL, IRPA, SAS, SENAR, SEBRAE, MP, ALMA etc) e com as Associações comunitárias dos Moradores da Serra, das Mulheres de Serra dos Morgados e da Serra da Berinjela (“Serra de Cima”).

O Ecofestival nasceu “bipolar”: parte acontecia na Serra de Baixo, em Jaguarari, e a outra parte na Serra da Berinjela (“Serra de Cima”), em Campo Formoso. Na primeira edição, sobretudo pelo apoio que recebemos de um grande amigo,

Rangel Batista, Campo Formoso teve um papel central. Entretanto, este formato “bipolarizado” se tornou inviável e o carregamos até a segunda edição, em 2024. A partir da terceira edição o Ecofestival aconteceu, apenas, na Serra dos Morgados. Sobretudo nesta edição, tivemos a valiosa colaboração de Mateus Diniz, Secretário de Cultura de Jaguarari. Trata-se de uma pessoa gigante, um escritor muito talentoso, pelo qual tenho profundo respeito e admiração.

Estamos torcendo para que outros eventos, com foco no ecoturismo, na economia solidária e circular, também aconteçam na Serra da Berinjela e em outras regiões das Serras do nosso Sertão, e que fortaleçam, ainda mais, nossa cultura e a luta pela preservação dos nossos espaços de vida. Na Serra dos Morgados, aos poucos, brotam novas propostas de atividades e eventos superinteressantes. Por exemplo, hoje, através da Fazenda Cachoeira e do Ecosítio da Serra, organizamos o projeto “Ópera-Café da Serra”, como sonhei, um dia, nos requintados cafés europeus.



Figura 80: Com Renato e Rangel no I Ecofestival (GUEDES, 2023).

Depois da grande reunião que fizemos, todos (as) acolheram com muito entusiasmo o projeto e, no que lhe competiam, apoiariam da forma que seria possível. No meio dessa caminhada, em decorrência do excelente trabalho que vinha sendo realizado pelo SENAR, havíamos planejado criar a Cooperativa Mista de Cafeicultores (as) e Produtores (as) Agroflorestais de Serra dos Morgados (COOMAMOR).

Aqui sentimos o quão desafiador é incorporar o “espírito cooperativo” onde não há essa tradição, na forma institucional de ser. Persistimos. Provável que, agora, passados quase cinco anos no forno, a COOMAMOR esteja madura para ser formalizada. Jair carrega essa “Cruz” agora. Espero que ela floresça. Senão, que brotem novas possibilidades.

Mesmo com tantos percalços, depois da decisão de Joaquim de comprar trinta mil mudas de café para alavancar nosso Projeto, aproveitamos este cenário para realizarmos o I Dia de Campo da Fazenda Cachoeira, focado na Cafeicultura da Serra. Além de toda expertise do SENAR para esta atividade, me impressionou o entusiasmo de Jair Cruz para que realizássemos esse momento. Ao contrário de mim que cuidava de parte da “organização” do Evento, ele produziu a memória plástica do Dia de Campo, confeccionando cartazes, banners etc, já trazendo a assinatura da COOMAMOR. Eu, confesso, olhava para aquele mundo de mudas e pensava: “Como vamos plantar tudo isso?”.

Figura 81: Dia de Campo na Fazenda Cachoeira (GUEDES, 2023).



Naquele momento, na minha cabeça, era muita planta. Do total comprado, Joaquim conseguiu repassar para os (as) moradores (as) da Serra e adjacências, a preço de custo, cerca de dez mil mudas. Ficou sob sua responsabilidade organizar a Fazenda Cachoeira para receber os mais de vinte mil pés de cafés restantes.



Figura 82: Início da plantação na fazenda Cachoeira (GUEDES, 2023).

Eu, na tentativa de organizar os primeiros plantios “rastreados” do Ecosítio da Serra, onde está minha Casa-Árvore, plantei, à época, dois mil pés de cafés desta leva de Joaquim. Lá já tinha minha plantação “condenada por Verdin” (Capão), as mudas que trouxe de Juazeiro, as mudas de Acauã feitas por Rubão e cerca de trezentos pés que havia comprado ao Jorge Irriga, viveirista de Senhor do Bonfim.

Só depois entenderíamos que estas mudas eram a quantidade básica para nosso início. Hoje, por exemplo, já tem quase meio milhão de pés de cafés plantados nas Serras do Sertão Norte da Bahia, com projeção de crescimento exponencial. No meu Ecosítio, neste último ano, plantei mais dez mil pés da variedade Arara, selecionada na década de 1980, no Paraná, fruto do cruzamento do Obatá com o Catuaí amarelo.

Nas Serras (Morgados e Berinjela) também cresceram os plantios de Cícero Mi-

randa, Antônio Gomes, Maria de Lourdes, Ireno Bonfim, Jailson Silva, Jair Cruz, Rubem João, Maria Rosa, Jucilene Melo, Jozete Marques, Carmem Matos, Luciene Moraes, Elizabete Cruz, Robson Marques, entre outros.



Figura 83: Jailson - produtor de café da Serra (MARQUES, 2025).

Mais recentemente os sensoriais de dois cafés especiais de nossas serras nos impressionaram muito: o de Marcos Morais (“Rio das Nuvens”) e o de Jucilene Melo (“Flor da Jurema”). Não tenho dúvida, a paixão que eles têm por nossas serras foi acolhida por seus pés de cafés.



Figura 84: Marcos no seu cafézal na frente de sua casa nos Betes (MARQUES, 2024).

Juci, uma jóia que a vida colocou em nossos caminhos, destacada Chefe do Restaurante Flor do Mandacaru (Petrolina) e da Cozinha Ancestral Flor da Jurema (Serra dos Morgados), tem se plantado na Serra como, um dia, muitos de nós esperávamos. A “isca” de Joaquim, uma fatia do seu delicioso “Bolo de Noiva”, que amo, pescou essa “flor de mandacaru”, essa “flor da jurema”, essa “flor linda do nosso Sertão” para que, juntos, possamos partilhar momentos muito especiais de nossas existências aqui na Serra.



Figura 85: Com nossa querida Juci (GUEDES, 2025).

Embora, em diferentes pontos das Serras do Sertão, outros (as) cafeicultores (as) estavam embebecidos dos mesmos sonhos que o nosso, a exemplo de Vinícius Chaves, da Fazenda Formoso, em Campo Formoso, o que observamos é que o nosso projeto foi o epicentro para “contaminarmos” outros espaços da cadeia cafeeira das Serras do Sertão Norte da Bahia.



Figura 86: Visita ao cafezal de Vinicius (MARQUES, 2024).

Quero destacar como isso tocou três pessoas muito especiais na nossa jornada e que se tornaram grandes empreendedores no mercado de cafés da nossa região: Aldenora Reis (Nori), Emerson Lopes e Adenilson Brasileiro. Hoje são, também, grandes produtores (as) no mundo dos cafés especiais.

Num esforço hercúleo, até aqui, realizamos três edições dos Ecofestivais do Café da Serra. Sem sombra de dúvidas, foi este Evento que calçou o que consideramos um sucesso da cafeicultura de Serra dos Morgados, tanto para os cafés artesanais quanto para os especiais. Ele também abriu as portas para o ecoturismo e trouxe uma importante valorização para as terras das Serras, hoje comercializadas “a preço de ouro”.

No II Ecofestival, realizado em 2024, ousamos lançar os primeiros cafés especiais da Serra. Tínhamos, sob a coordenação de Gabriel Fonseca, da Suculenta Caféina, e de Renato Rodrigues, da Fazenda Vista Alegre, o aparecimento dos primeiros cafés classificados como “especiais”. Como dito, o de Maria de Lourdes, foi o primeiro deles, depois vieram os de Joaquim (Zohar), Rubão, Ireno,

Marcos, Juci, Jailson, Cícero, Antônio, Marcos e o meu (Terro). Nesta edição do Ecofestival, tínhamos poucos cafés especiais produzidos e que foram preparados em Aracaju (Suculenta Caféina) e em Belo Horizonte (Roast Cafés), haja vista, não dispormos, na época, de equipamentos para tal finalidade.



Figura 87: Lançamentos dos cafés especiais da Serra no Ecofestival (GUEDES, 2024).

Seguimos. Após o final da II Edição do Ecofestival, fiquei imaginando como reuniríamos as condições para preparar o volume de cafés que estava sendo produzido na Serra dos Morgados. Não seria possível enviá-los para Aracaju ou mesmo Belo Horizonte. Para nossa sorte, foi quando apareceu a oportunidade de dois editais em que eu poderia incluir esta nossa demanda: um da FAPESB e outro do Fundo Casa Socioambiental. Escrevi dois projetos com foco na estru-

turação de uma miniunidade de beneficiamento de cafés especiais, bem como para capacitações voltadas para toda a cadeia produtiva de cafés especiais da Serra. Ambos foram aprovados e executados.

Um elemento novo, nas propostas destes projetos, foi a capacitação de jovens da comunidade para o mundo dos cafés especiais. Durante todo este trajeto do Projeto dos Cafés da Serra, ainda não tínhamos envolvido a juventude serrana para que, no futuro, eles pudessem cuidar desse sonho que estamos plantando hoje. Foi uma parte muito especial dessa história.



Figura 88: Igor com os (as) jovens da Serra (MARQUES, 2025).

Sob a supervisão do Dr. Robson Marques, participaram os jovens serranos, alunos do CETEP (Centro Territorial de Educação Profissional Piemonte Norte do Itapicuru): Kaio Gonçalves, Vivian Cruz, Amanda Ferreira, Alexandre Vinicius, Matheus Conceição e Joel de Jesus. Destes, até o final, ficaram Kaio Gonçalves e Vívian Cruz que dominaram todo o processo, inclusive, como realizar

a torra dos cafés especiais.

Sobre sua experiência no Projeto Vivian nos trouxe o seguinte depoimento: “O café só me deu felicidade e, o mais especial, me devolveu a vontade de ficar aqui, na minha terra natal, na Serra”.



Figura 89: Jovens do Projeto (MARQUES, 2025).

Robson acolheu esta supervisão na sua proposta de pós-doutorado e parte dessa experiência compôs a escrita de seu relatório do Estágio Pós-Doutoral no Programa de Pós-graduação em Ecologia Humana e Gestão Socioambiental da UNEB (PPGECOH).

Finalizado este projeto criamos o Laboratório do Café da Serra (LABC), para darmos continuidade nas pesquisas com os nossos cafés, particularmente, desenvolvendo produtos utilizando a folha, a flor, o grão, a casca e o pó do café.

Com estes projetos estruturamos a Unidade de Beneficiamento de Cafés Especiais da Serra, e, com a Assessoria de Igor Almeida, da Roast Cafés, conseguimos mergulhar, de forma mais profunda na “alma” dos cafés que estamos produzindo na Serra. Com sua ajuda, desse lugar secreto do “espírito do grão”, escavamos sensoriais impressionantes, com notas florais, frutadas, doces, entre as quais de uvas tintas, jaca, morango, graviola, pamonha, guaraná, goiaba etc.

Assim, a partir de então, já conseguimos produzir nossos cafés especiais na Serra que saem prontos para comercialização. Como dito acima, desses sensoriais, levamos alguns para a SIC (Semana Internacional do Café), em 2025. Jheyson Dantas, do Núcleo de Estudos em Cafeicultura da UFPB, um dos maiores especialistas em cafés especiais do Brasil, chegou a afirmar: “Sem sombras de dúvidas, este sensorial de uvas tintas, do café do Joca, é um dos melhores da SIC deste ano.”

Hoje estamos sonhado com a possibilidade de continuarmos a jornada de realização de novos ecofestivais, de novos eventos. Neste momento estamos nos preparativos do IV. Oxalá que consigamos e sigamos firmes com esse belo projeto.

Novas Trilhas – Velhos Caminhos

O trecho baiano da Serra do Espinhaço, onde estão inclusas a Chapada Diamantina e as Serras do Sertão Norte da Bahia (de Jacobina a Jaguarari), possui paisagens naturais de tirar o fôlego, serpenteada por um conjunto de rios, nascentes e cachoeiras que conferem a estes lugares como um dos mais belos do mundo. Por exemplo, hoje, o Vale do Pati, na Chapada, que também já foi área produtora de café, já é considerada a terceira rota mística mais visitada do mundo, perdendo apenas para o Caminho de Compostela, na Europa, e Machu Picchu, no Peru.

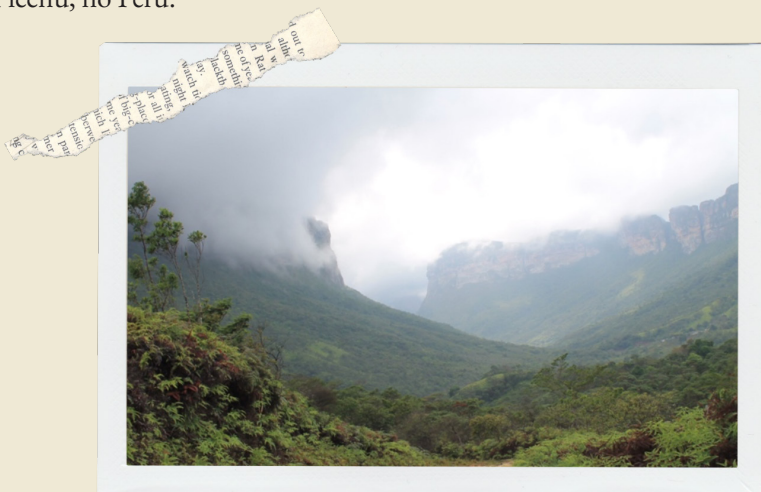


Figura 90: Vale do Pati (MARQUES, 2004).

Desde tempos antigos, toda a cadeia do Espinhaço, este “colar de pérola de Deus”, vem sendo destruída, sobretudo, pela exploração minerária. Conheçamos as tragédias socioambientais que envolvem seu “início”, particularmente, no Estado de Minas Gerais, bem como das marcas deixadas pelo período diamantino, na Bahia.

Se hoje formos fazer uma cartografia da “Serpente do Espinhaço”, veremos que

toda a sua cadeia de montanhas está escarificada com a extração mineral, mas também, com a implantação de muitas outras atividades impactantes como as grandes extensões de complexos eólicos e solares (desertos de concreto e vidro), atividades agropecuárias de grandes escalas, entre outras. Renato Cunha, ambientalista do Gambá e amigo que admiro muito, numa visita que fez à Casa-Árvore, disse-me: “É hora de sermos mais vigilantes para que não destruam, de vez, as nossas Serras”. Ele é ecologicamente incansável, tem “testosterona” de clorofila.



Figura 91: Com Renato e Luciana Khoury na Rio 92 (SALOMÃO, 1992).

Apesar da Constituição Federal garantir o direito público às paisagens, o que vemos, em muitos lugares do Brasil e, particularmente nos belos cenários da Cordilheira do Espinhaço, é uma destruição vertiginosa dessa “obra de arte” de Deus.

Se conseguirmos salvar as belas paisagens da Cordilheira do Espinhaço, da Chapada Diamantina, das Serras do Sertão Norte da Bahia, temos, em “nossa casa”,

“em nosso quintal”, uma possibilidade de gerar renda e riqueza, trazendo qualidade de vida para as populações locais, tradicionais, sem que optemos por um processo vergonhoso de destruição que é impagável e inapagável.

Gradativamente, em diferentes partes dessa extraordinária Cordilheira de Montanhas, única do Brasil, estão sendo organizados belos roteiros turísticos. Poderíamos destacar a Estrada Real Mineira, particularmente o “Caminho dos Diamantes”, sobretudo nos trechos que ligam Diamantina a Ouro Preto, mas também a nossa Estrada Real da Chapada Diamantina, entre Rio de Conta e Livramento de Nossa Senhora, que é um lugar histórico, de belezas naturais impressionantes. O que dizer do misterioso Vale do Pati, ou do místico Vale do Capão?

Mais pra cá, já nos trechos de montanhas que vão de Jacobina a Jaguarari, foram apresentadas duas propostas de ecoturismo muito interessantes: O Caminho de São Miguel, um roteiro místico-espiritual desenhado nas entranhas da ALMA, e a Rota Agroecoturística e Cultural do Piemonte Norte do Itapicuru, inicialmente pensado por Paulo Roberto.

A Rota Agroecoturística do Piemonte Norte do Itapicuru

O visionário Paulo Roberto, sempre apoiado por sua família, que deu os primeiros passos na organização da proposição dessa Rota Ecoturística, contou-me que, para pensá-la, inspirou-se em experiências ecoturísticas do Sul do Brasil e que, inicialmente, chamou este roteiro de “Circuito Ecoturístico da Manga-beira”, pois não tinha a pretensão que fosse tão extenso e que se resumisse nas mediações onde vivia e tinha empreendimentos. A nascente dessa proposta foi uma reunião, com quarenta pessoas aproximadamente, que fizeram no município de Antônio Gonçalves, em 2019.



Figura 92: Gaby, Camila, Américo e Paulo, queridos amigos (NOVAES, 2023).

Quando algumas pessoas de Campo Formoso e Pindobaçu tomaram conhecimento do projeto, manifestaram interesse em incluir os roteiros turísticos de seus municípios e, com suas inclusões, a proposta passou a chamar-se “Circuito Agroecoturístico Pico da Redenção”.

A equipe, agora com novos participantes, passou a organizar fotos e a destacar os pontos turísticos mais conhecidos de cada localidade. Perceberam que era necessário colocar o setor público em cena. Conseguiram, à época, com o apoio do Deputado Bobô, uma audiência com o Secretário de Turismo da Bahia, o Senhor Fausto Franco, que gostou muito da proposta e, em seguida, enviou alguns turismólogos para a região, objetivando melhorar o projeto.

Paulo lembrou que esta equipe acabou indo para Senhor do Bonfim, onde tem uma turma que já vivia as belas paisagens e pontos turísticos desse município, dos quais destacamos Ivomar Gitano, Gilson França e Rodrigo Wanderley. Ao ter acesso à proposta questionaram a delimitação do projeto e o nome: “Pico da Redenção”. Pontuaram: “E a nossa Serra da Maravilha, e as Serras e Cachoeiras de Jaguarari, a Serra dos Morgados?” Jair Cruz, também chegou para defender a inserção de Jaguarari no Projeto. Hoje ele é um entusiasta incansável. Assim, novos municípios, novas paisagens, iam sendo incorporadas à proposta da Rota Agroecoturística das nossas Serras.

Os técnicos da Secretaria de Turismo apontaram que no Mapa Turístico do Estado, esta região estava nominada como “Piemonte da Chapada Norte”, ou “Piemonte Norte do Itapicuru”, indicando, de alguma forma, como deveria ser chamada a proposta.

Esse entusiasmo contagiante mostrava o quanto o projeto estava vivo, pujante e como se expressa como uma vontade coletiva. Já com o apoio do Consórcio do Piemonte Norte do Itapicuru, particularmente do seu Secretário Executivo,

Toinho Cerqueira, Paulo e os novos atores começaram a conversar com os gestores de cada município que passavam a integrar o Circuito Agroecoturística e Cultural do Piemonte da Chapada Norte, que tem como ponto de Partida o Povoado de Serra dos Morgados, em Jaguarari, interligando os municípios de Senhor do Bonfim, Campo Formoso, Antônio Gonçalves, até Pindobaçu, onde estão localizadas as belas Cachoeiras da Fumaça e da Estrela, na Vila Lutanda, totalizando um trecho de 72 km.



Figura 93: Visitando a Cachoeira da Estrela (MENDES, 2022).

Lapidado o projeto, conseguiram entregar ao Governador Rui Costa que, de pronto, mandou licitá-lo, disponibilizando o volume de recursos na ordem de vinte e dois milhões de reais. No processo de licitação houve uma empresa vencedora do certame mas, por razões estranhas e diversas, a obra não foi iniciada.

Paulo pondera que questões políticas têm fragilizado um projeto que deve ser maior que as disputas partidárias nestes territórios, dada sua grandiosidade e o impacto que terá na estruturação de um desenvolvimento econômico sustentável para nossa região.

Em dezembro de 2025, participei de uma reunião convocada por empresários e várias instituições que atuam na região do projeto do Circuito, onde estava presente o Deputado Estadual Bobô. Uma Comissão Mista Regional apresentou ao Deputado dois projetos: o da construção de um Ceasa e, novamente, o projeto do Circuito Agroecoturístico e Cultural do Piemonte Norte do Itapicuru.

Rogério Cabral, um dos idealizadores desse encontro, destacou o valor que tem estas ações para o desenvolvimento sustentável da nossa região: “Temos grandes potenciais adormecidos. Cabe a nós, que os vemos, que os sentimos, ajudar a despertar esta força que pode mudar, para sempre, o cenário econômico e socioambiental da nossa terra”.



Figura 94: Rogério, Pedro e Ludimila (MARQUES, 2026)

Em sua fala o Deputado Bobô se comprometeu em lutar para a implantação dos dois projetos, dada suas importâncias regionais, mas que, naquele momento, teríamos que priorizar um. Por estar mais amadurecido, o coletivo optou pelo Circuito Agroecoturístico. Bobô garantiu empenhar-se para efetivar este projeto o mais breve possível, quiçá, ainda este ano. Em abril aconteceu uma grande audiência popular, em Senhor do Bonfim, para a consolidação efetiva do projeto da Rota.

Estamos na esperança que, de fato, ele se concretize. Enquanto isso ele vai brotando aos poucos. A Serra dos Morgados e o impacto que o projeto do Café, do Ecofestival, vem tendo a nível regional, de alguma forma, já nos permite dizer que a ponta do circuito está viva. O Prefeito de Jaguarari, Antônio Nascimento, também já tem feito os primeiros investimentos, e cumprido parte do compromisso que assumiu com a equipe do Projeto.

Em março deste ano, uma ação estrutural muito importante para alavancar o desenvolvimento da região serrana do Sertão, foi autorizada pelo governador da Bahia: a construção da estrada que liga o povoado de Catuaba à Serra dos Morgados.



Figura 95: Com Seo Antônio no Ecofestival (GUEDES, 2023).

O Caminho de São Miguel das Serras

Como dito anteriormente, nós que integramos a Alma, na Serra, somos devotos de São Miguel, “O Fogo Sagrado”. O fogo é um elemento de transformação. Ele é a fonte da vida. No campo sagrado, místico, espiritual, ele foi traduzido como uma das principais expressões de Deus e dos deuses. Dentre essas manifestações do Poder Divino está o Arcanjo Miguel - “Aquele Semelhante à Deus”, conforme tradução hebraica - mi - “quem”, ka - “como”, El - “Deus” - “Quem como Deus?”.



Figura 96: Reverência ao Fogo Sagrado (MARQUES, 2021).

Na perspectiva judaico-cristã, depois de um jejum, o Profeta Daniel relatou a visita do Anjo Miguel, descrito por ele como um dos primeiros príncipes, Rei da Luz. Nas narrativas bíblicas, em Daniel, Josué, João (Apocalipse), Enoque, o Arcanjo Miguel é adorado como o Guerreiro que vence as trevas; aquele capaz de vencer o demônio. São narrativas que tratam da guerra contra o mal, as

sombras interiores, o ego, numa leitura mais próxima das interpretações místico-xamânicas.



Figura 97: Santeiro esculpindo o São Miguel da Serra (MARQUES, 2022).

Para nós, devotos de São Miguel, membros da Alma (Aldeia Luz da Jurema), Deus “é a nossa Consciência”, e o nosso processo de iluminação acontece quando clareamos nossas trevas interiores com a Luz do Fogo Sagrado; quando o clarão do Amor Profundo do nosso Espírito incandesce nossa alma, nossa Consciência.

Foi em virtude dessa crença e, sabendo da existência de uma Igreja de São Miguel entre os municípios de Caem, Jacobina, Mirangaba e Saúde, um dos principais patrimônios históricos das Serras do Sertão Norte da Bahia, que idealizamos uma Rota Místico-Espiritual, serpenteando os topos das nossas montanhas nos pontos de conexões com as nossas principais cachoeiras, ligando o Templo de São Miguel da Serra dos Morgados, na Alma, à Igreja de São Miguel, nas Figuras.



Figura 98: Igreja das Figuras (MARQUES, 2021).

Seria uma Rota com propósitos ecoespirituais, semelhante ao Caminho de Compostela, Machu Picchu, Vale do Pati, ou como o roteiro de peregrinação que existe no Paraná, focado no turismo religioso e ecológico e que também se chama “Caminho de São Miguel”.

Antes de traçarmos esta rota, eu e Joaquim, conversamos com um grande amigo e peregrino de nossos serras, Amilton Mendes que, durante anos, já fazia uma caminhada semelhante com uma equipe que se chamava “Caminhantes de São Miguel”. Ao ter conhecimento da nossa proposta, resolveu nos apresentar à devota de São Miguel e guardiã da Igreja das Figuras, Dona Ester.



Figura 99: Encontro com Dona Ester (NOVAES, 2022).

Fomos até sua casa nas Figuras e, quando a encontramos, parecia que nos conhecíamos há anos, tamanho o magnetismo que emanava. Ela acolheu nossa proposta e disse que no dia marcado, esperaria por nós, “os novos Caminhantes de São Miguel”.

Em 2021, reunimos um pequeno grupo da Alma e fomos desbravar, pelas partes altas e lindas paisagens das Serras do nosso Sertão, esta trilha sagrada da Serra dos Morgados para as Figuras, que seria “O Caminho de São Miguel das Serras”.

Passamos três dias caminhando, meditando, rezando, celebrando a vida e rogando pela proteção de São Miguel Arcanjo. Já fiz várias peregrinações místicas pelo mundo e não tenho dúvida: foi a caminhada mais especial da minha vida! Para quem quer conhecer nossa experiência, ela está registrada num vídeo do Youtube chamado “Caminhantes de São Miguel”.

Temos, portanto, a proposição de muitas rotas ecoturísticas para as Serras do Sertão Norte da Bahia. Aqui falamos de duas: Rota Agroecoturística e Cultural do Piemonte Norte do Itapicuru e Caminho de São Miguel das Serras. O que as difere, de fato, é que o propósito essencial do Caminho de São Miguel é que os caminhantes encontrem a dimensão ecoespiritual das montanhas sagradas do nosso Sertão. Oxalá este sonho toque outros devotos de São Miguel e este Caminho Sagrado das nossas Serras, de fato, se materialize.

Uma Ecologia Cafeeira no Sertão



Figura 100: Minha ecopaixão: as neblinas da Serra (MARQUES, 2024)

Quando falamos em café, a segunda bebida mais consumida no mundo, estamos tratando, também, de uma das maiores commodities agrícolas globais. Neste panorama da cafeicultura brasileira, observamos diferentes cenários que compõem o mosaico do maior mercado de cafés do Planeta.

A cafeicultura praticada por agricultores familiares, cuja produção acontece em “pequena escala”, não está posicionada para concorrer com grandes fazendeiros de café que, via de regra, abastecem quase que a totalidade de cafés commodities do mercado nacional e internacional.

Há uma bolha, um nicho de mercado voltado para o mundo dos cafés especiais. É nesta fatia do bolo que alguns (as) cafeicultores (as) brasileiros (as), que produzem cafés diferenciados em áreas não muito grandes, de onde são colhidos “pequenos” lotes, estão vislumbrando posicionar cafés de mais qualidade e com melhor valor agregado, tornando possível o sonho de, através do café, terem uma vida mais digna decorrente da produção de seus cafés especiais. É neste recorte que situamos a cadeia produtiva dos cafés especiais das Serras do Ser-

tão Norte da Bahia, particularmente, da Serra dos Morgados. Trata-se, hoje, do maior ativo ecológico de nossas serras.

Ao escrever sobre o nascimento dos nossos cafés especiais e da retomada da cadeia produtiva aqui no Sertão Norte da Bahia, percebo, estamos tratando, antes, de uma “Ecologia Cafeeira” que envolve complexas camadas por trás dos destinos das nossas serras sertanejas e das pessoas que vivem nesses espaços. É como se o café quisesse nos manter atentos, despertos, para as graves situações por que passam nossos ecossistemas serranos e os modos de vidas tradicionais associados a eles.

Dentro de uma xícara de café sempre tem muitas histórias, muitos destinos. O espelho cafemomâncio do café das Serras do Sertão reflete os desafios desses mundos cafezeiros. O pó deste escrito é para revelar uma camada de nossa realidade sertaneja cafeeira que não é tão jovem embora a produção de cafés especiais o seja. A ideia é coar, filtrar, desnudar, descascar, a realidade daqueles que devotam suas vidas à produção de cafés, trazendo transparências para esta bebida, desde o chão, desde o grão, até a xícara.

Olhar para a Ecologia Cafeeira é querer ver o complexo mundo humano e ambiental que carrega uma xícara de café. Beber café, que é um dos melhores prazeres da vida, não deve ser um hábito passivo, desresponsabilizado, acrítico e apolítico, mas uma atitude que nos convida, como “civilização do café”, a ser parte da construção de um mundo socialmente justo e ecologicamente sustentável.

Depois desses anos atravessando tantas questões sociais e ambientais no Sertão, ao tomar nota das minhas experiências no meu Diário de Campo, queria, ao falar especificamente do café, me nutrir de esperança em terrenos tão áridos que são desertificados pela ambição humana que objetifica a natureza e os corações

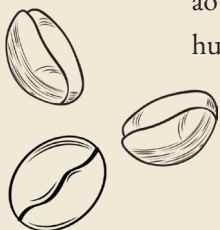
de pessoas que ainda sonham ou sonhavam. Sempre que tomo uma xícara de café espero a minha esperança e assim consigo viver com mais alegria a vida.

Acontece que, aos poucos, à medida que fui escrevendo, anotando minhas vivências, fui percebendo que ao materializar esta escrita dava forma a um “Diário Ancestral”, regado por uma bebida sagrada africana, o café. Desejei falar dos ecossistemas do café, dessa ecologia cafeeira no Sertão da Bahia para, pela alma do café, pelo ato ecológico contido numa xícara de café, convidar novas pessoas a evitar que as belas serras do nosso Sertão sejam destruídas, como estão sendo agora.

Fiz. Agora mais que isso, reencontrei pessoas lindas, intensas e profundas aprendendo a celebrar a existência com a alma negra do café. Bebendo café me irmano com outros corações que buscam especiais sentidos existenciais. Como diz meu amigo Gabriel: “Uma xícara de café gera amizades”. Quanto a isso, como sou grato pelas valiosas amizades que o café me deu.

Desde Kaldi, passando pela força “arábica”, pelo destino trazido de Mocha por Budan para a Índia, bem como pelos controversos sentidos causados na realeza e papado europeus, até chegar na América, no Brasil, no Sertão, o café preencheu os dias frios e quentes, as noites estreladas ou de céus nublados, momentos de solidão ou de encontros, com uma partitura de notas de aromas e sabores, inundando nossos espíritos, decantando nossas memórias com um sabor ancestral abissínico. Assim, *por onde andou, o café encheu as almas humanas com uma “oração africana.”*

Por fim, esta pequena jornada que descrevi aqui, me fez entender que os rizomas do café, suas teias, nos ensinam o poder que uma planta africana tem ao costurar o mundo suturando notas, pontos de prazer, banhando o espírito humano com o melhor perfume arquitetado pela natureza: o cheiro do café.



Desejo que o mesmo estado de alegria que me invade quando bebo café também lhe toque - e, torço, que seja com os Cafés Especiais das Serras do Sertão da Bahia, com os nossos cafés!





Apoio

