



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB

INSTITUTO DE LETRAS

DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO

CURSO DE LETRAS - TRADUÇÃO FRANCÊS

**TRADUZINDO *LE CAFÉ, C'EST PAS SORCIER*: A IMPORTÂNCIA DOS CAFÉS
ESPECIAIS E A PRESENÇA DA MULHER NA CAFEICULTURA**

ALINE DE SOUSA BASTOS

Brasília

Julho

2019

ALINE DE SOUSA BASTOS

**TRADUZINDO *LE CAFÉ, C'EST PAS SORCIER*: A IMPORTÂNCIA DOS CAFÉS
ESPECIAIS E A PRESENÇA DA MULHER NA CAFEICULTURA**

Trabalho apresentado como requisito parcial à obtenção de menção na disciplina Projeto Final de Curso Letras – Tradução, sob a orientação do professor Eclair Antônio Almeida Filho, do curso de Letras – Tradução da Universidade de Brasília.

Brasília

Julho

2019

COMISSÃO EXAMINADORA

Profº Eclair Antônio Almeida Filho

Profº Dr. Augusto Rodrigues da Silva Je.

Profa. Dra. Josina Nunes Magalhães Roncisvalle

Brasília, DF ____ de _____ de 2019

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais que sempre acreditaram em mim e me incentivaram a nunca deixar de estudar, a crescer profissionalmente e como indivíduo, e a não desistir de terminar esse ciclo da minha vida.

Ao meu orientador Eclair pela paciência, por ter aceitado, acreditado e confiado no tema e na minha volta a Universidade, mesmo depois de algum tempo fora dela.

A Daya e Fabio por todo o suporte e por compreenderem que eu precisava desse tempo pra focar na minha conclusão de curso, e terem me liberado do trabalho por um tempo.

Em especial a Raissa e Luciana, por estarem sempre ao meu lado em todos os momentos, sejam eles quais forem, por me fortalecerem, e pelas mulheres que elas são; Karine, pela ajuda e conselhos durante todo o processo; minha irmã, sempre me apoiando e incentivando, mesmo distantes uma da outra; Nathália, pela força, ajuda, ter me ensinado tantas coisas, por ser uma das mulheres que admiro no cenário do café especial; Cinthia, por sempre ter me ajudado em tantos momentos e por seu apoio; Teodoro, obrigada pelos dias loucos, por compreender, por me incentivar, apoiar e estar ao meu lado, nada na vida é por acaso; João Pedro, que sempre me incentiva a crescer como profissional; João Paulo, pela amizade de longa data e momentos de descontração quando mais eu precisava; Ricardo, por todo apoio, por ter me impulsionado a continuar no meu caminho. Agradeço por estarem ao meu lado, me incentivando e apoiando, vocês foram o meu suporte esse tempo todo. Obrigada por acreditarem em mim quando eu mesma já não acreditava. Nunca esquecerei o carinho e atenção que vocês me deram no decorrer dessa jornada.

A todas as mulheres incríveis que tem cada vez mais visibilidade no mercado de café.

A todos que torceram para que este trabalho fosse concluído.

EPÍGRAFE

“Defendemos o foco em qualidade na perspectiva do café como bebida e essa defesa está vinculada a diversas outras bandeiras.

A representatividade de gênero precisa ser reforçada na realidade da cadeia do café especial, já conduzida, inegavelmente, pelas mãos de muitas mulheres.

Importante não romantizar a luta dos coletivos femininos, que garantem nossa presença nos espaços, muito menos fazer uso de discursos meritocráticos.

Se temos voz, precisamos ecoar. E nisso, estamos juntas. Reconhecendo e fortalecendo o trabalho de mulheres produtoras, das provadoras e compradoras de café, das mestras de torra, das baristas, das proprietárias de cafeterias especializadas, das cientistas e pesquisadoras.

Do pé de café à xícara, estamos. Pois sigamos com coragem. ”

Nathália Rodrigues – Mestre de torra

RESUMO

Com o passar dos anos, o mercado de café especial começou a crescer cada vez mais. São Paulo sempre foi o centro de referência para cafeterias especializadas, contudo, Brasília tem crescido consideravelmente nesse sentido. O objetivo deste trabalho é mostrar a importância e o entendimento sobre a cadeia de produção dos cafés especiais, com uma breve introdução ao tema. Ademais, pretendemos discutir sobre a invisibilidade das mulheres na cafeicultura, que pouco sabemos e de que pouco se fala. Nessa perspectiva, discutiremos questões ligadas ao texto, análise terminológica e, através dela, apresentaremos um glossário com os termos mais utilizados, para contribuir com o aprimoramento deste mercado que cresce cada vez mais.

Palavras-chave: Terminologia, Cadeia Produtiva do Café, Mulher na Colheita, Torra, Granulometria, Moagem, Espresso.

RÉSUMÉ

Au fil des années, le marché du café spécial a commencé à croître de plus en plus. São Paulo a toujours été le centre de référence pour les cafés spécialisés, cependant, Brasília s'est aussi fait remarquer en ce sens. L'objectif de ce travail est de démontrer l'importance et la compréhension sur la chaîne de production des cafés spéciaux, avec une courte introduction de ce sujet. Et dans ce contexte, nous proposons de dialoguer un peu sur l'histoire de l'invisibilité des femmes dans la plantation de café, dont nous savons si peu et dont nous parlons encore moins. Dans cette perspective, on abordera des questions liées au texte, à l'analyse de la terminologie et, par l'entremise de cela, on élaborera un glossaire avec les termes plus utilisés afin de contribuer à ce marché qui ne finit pas de grandir.

Mots-clés: Terminologie, Chaîne de Production de Café, Femme à la récolte, Récolte, Cuisson, Granulométrie, Mouture.

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| INTRODUÇÃO | 01 |
| CAPÍTULO 1: OS AUTORES; INTRODUÇÃO À HISTÓRIA DO CAFÉ; E A VISIBILIDADE DA MULHER | 03 |
| 1. OS AUTORES | 04 |
| 1.2 SÉBASTIEN RACINEUX..... | 04 |
| 1.3 CHUNG-LENG TRAN..... | 04 |
| 2 INTRODUÇÃO À HISTÓRIA DO CAFÉ..... | 05 |
| 2.1 O COMEÇO | 05 |
| 2.2 O FRUTO | 05 |
| 2.3 BRASIL..... | 06 |
| 2. VISIBILIDADE DA MULHER NO CAFÉ..... | 11 |
| CAPÍTULO 2: ANÁLISE DA TRADUÇÃO | 16 |
| 3. TERMINOLOGIAS | 17 |
| 1. DIFERENÇAS ENTRE OS TÍTULOS E SUBTÍTULOS TRADUZIDOS | 18 |
| 2. PORQUE ESCREVEMOS <u>E</u> SPRESSO E NÃO <u>EX</u> PRESSO? | 20 |
| 3. TERMOS DA LÍNGUA DE PARTIDA PARA A LÍNGUA DE CHEGADA | 21 |
| CAPÍTULO 3: O TEXTO TRADUZIDO | 24 |
| O CAFÉ NÃO É MAGIA | 25 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 50 |
| BIBLIOGRAFIA | 51 |
| GLOSSÁRIO..... | 54 |

INTRODUÇÃO

O presente relatório foi elaborado a partir das reflexões desenvolvidas ao longo do processo tradutório de alguns capítulos do livro intitulado *Le café, c'est pas sorcier*, organizado por Sébastien Racineux e Chun-Leng Tran, ilustrado por Yannis Varoutsikos, e publicado originalmente pela editora Marabout na França. O livro é formado por capítulos que trazem, de forma simples, uma introdução sobre a cadeia produtiva do café especial (plantio, colheita, torra, água, moagem, métodos, e mais...), escrito por baristas que visam ao público em geral que quer aprender um pouco mais sobre o tema. Com uma linguagem de fácil compreensão, a tradução desta obra para o português é importante, pois serve justamente para fazer com que essa divulgação tenha um alcance ainda maior tanto para o público que já tem algum conhecimento ou nenhum sobre cafés especiais. Até a presente data, só existem traduções dessa obra do original em francês para o coreano, turco, inglês, holandês, espanhol, japonês e chinês tradicional. Ele será lançado em breve em chinês simplificado.

Mostraremos nessa pesquisa o porquê de os cafés especiais serem assim chamados; introduziremos a uma breve história do café no Brasil, desde o Período colonial, e com destaque à participação das mulheres que fazem parte nessa cadeia, sejam elas produtoras, colhedoras, mestres de torra, baristas, negociadoras, pesquisadoras, dentre outras atividades. Esse recorte é importante pois, ainda hoje, tais funções seguem sendo vistas por muitos como totalmente masculinas. Essa cadeia de atividades é de extrema importância e é realizada tanto por homens e como por mulheres, que se dedicam ao processo de tornar uma cereja de café em um ótimo grão para ser torrado, provado e categorizado como um café especial.

O objetivo desse projeto é apresentar o uso das terminologias utilizadas que compõem o tema, de forma descontraída e com uma linguagem direta e simples para quem entende pouco ou nada sobre o assunto, assim como permitir a inserção de um público geral interessado no assunto.

Considerando o processo da tradução, estruturamos o trabalho em três partes. Na primeira parte: uma breve apresentação dos autores; introdução à história do café; e a visibilidade da mulher na cadeia produtiva do café. Em uma segunda parte, analisaremos o texto; os elementos importantes na constituição do texto e discutiremos as questões relacionadas à tradução. Para finalizar, a terceira parte consistirá da apresentação do texto traduzido; e, em

anexo, um glossário com os termos mais utilizados comparando o original, a nossa tradução e a tradução para o inglês.

CAPÍTULO 1: os autores; introdução à história do café; e a
visibilidade da mulher

1. OS AUTORES

1.1 SÉBASTIEN RACINEUX

Sébastien Racineux foi professor de engenharia mecânica antes de adentrar no mundo do café e de se tornar barista. Fundou em 2011 uma organização para a formação de baristas (*Espressoologie*®). Em 2012 e 2014, ganhou o Campeonato de *Brewers*¹ na França. Em 19 de março de 2015, junto com Chung-Leng Tran - o outro autor da obra analisada - deu vida a um projeto de longa data, *L'Hexagone Café*², situado em Paris, onde os autores vivem atualmente. Além dos autores, Stéphane Cataldi, mestre de torra há alguns anos e eleita melhor mestre de torra na França em 2010, e David Lahoz, que atua como juiz sensorial nos campeonatos de barista na França, também fundaram o *L'Hexagone Café*.

1.2. CHUNG-LENG TRAN

Nascido no Camboja, cresceu no 19º distrito em Paris. Estudou sociologia e antropologia visual e trabalhou como fotógrafo antes de se tornar barista. Foi também vencedor do Campeonato de *Brewers* em 2012. É co-fundador do *L'Hexagone Café*, com: Sébastien Racineux, Stéphane Cataldi e David Lahoz.

¹ Campeonato de Café Filtrado, que tem como objetivo selecionar o profissional com melhor desempenho no preparo de cafés, utilizando métodos manuais de extração.

² *L'Hexagone Café*, além de cafeteria especializada, é onde encontra-se a torrefação.

2. INTRODUÇÃO À HISTÓRIA DO CAFÉ

2.1 O COMEÇO

Uma das histórias mais conhecidas sobre a descoberta do café vem de uma lenda que diz que um pastor de cabras da Etiópia observou certo dia que as folhas e os frutos de um determinado arbusto produziam um efeito estimulante em seu rebanho. Os animais mastigavam a planta e subiam as montanhas com agilidade, tinham maior resistência e percorriam quilômetros. Ao experimentar o fruto, o pastor confirmou suas propriedades estimulantes e a notícia se espalhou pela região. Porém, só por volta do ano 1000 foi descoberta sua infusão, consequência do processo em que as cerejas eram fervidas em água e utilizadas para uso medicinal.

A África foi o lugar de origem do café, mas foram os árabes que dominaram as técnicas de plantio e preparo do fruto. Somente a partir de 1450 ele foi introduzido como bebida, em residências e em lugares coletivos. Ao longo do século XVI, os árabes começaram a ter interesse pela bebida e pelo seu potencial de comercialização. O Iêmen tinha o maior cultivo, sendo o seu porto o responsável por uma das maiores exportações de café no mundo árabe. A planta permanecia como exclusividade árabe, porém os grãos de café começaram a percorrer o mundo para o preparo da bebida.

O continente europeu foi a porta de entrada do grão para o preparo da bebida. Por volta de 1615, as práticas de torra e moagem já eram conhecidas e conseqüentemente faziam com que o café passasse a ser consumido como bebida.

2.2 O FRUTO

Nos termos da Botânica, o fruto vem da família das *Rubiaceae* e se desenvolve em regiões tropicais ou subtropicais. Das centenas de espécies de cafeiras existentes, somente duas são cultivadas no Brasil, para o preparo da bebida. São elas o *Coffea Arabica* – arábica, e *Coffea Canephora* – robusta. As principais diferenças entre essas duas espécies são que o café arábica é mais suave, aromático, redondo, enquanto o robusta é mais resistente às pragas e às más condições climáticas, não podendo ser uma bebida qualificada para cafés especiais por possuir um sabor mais amargo e adstringente.

Variedade, na Botânica, é uma categoria taxonômica que é inferior à espécie, e, enquanto a única produzida pelo robusta é o *conillon*, no arábica existem diversas

variedades, entre elas: Bourbon amarelo e vermelho, Catuaí amarelo e vermelho, Acaiaí, Obatã amarelo e vermelho, Topázio, entre outras.

2.3 BRASIL

O café foi introduzido no Brasil pelos portugueses no século XVIII, chegou pelo norte do país a Belém, em 1727. Além do clima e de solos propícios, devido à mão de obra barata, os custos da produção eram mais baixos que os da cana de açúcar e rapidamente as exportações cresceram. Nessa época, o café já tinha cotação superior no mercado por seu alto valor comercial, e, em pouco tempo, as plantações começaram a se espalhar pelo país, do Maranhão à Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais.

A cafeicultura incorporou a monocultura voltada para a exportação com a mão de obra escrava e o cultivo em grandes latifúndios. Os escravos faziam a colheita manualmente e colocavam os grãos de café em terreiros para secar. Após todo o processo, os cafés eram transportados por mulas para o porto do Rio de Janeiro, por onde era exportado. Com o aumento da produção e em consequência dos lucros gerados, o Brasil ocupou, em 1830, o primeiro lugar na balança comercial, dando início ao processo de modernização da economia e da sociedade. Como consequência dessa modernização, começam as construções de ferrovias para o transporte do café, interligando algumas regiões do Império e intensificando a expansão das lavouras.

Entre 1836 e 1837, sua produção superou a produção da cana de açúcar, e o café acaba tornando-se o principal produto de exportação do Império. Consequentemente, os chamados “Barões do café” enriqueceram e garantiram o aumento da arrecadação do Estado Imperial.

Com a Lei do Ventre Livre em 1871 e a Lei dos Sexagenários em 1885, começa uma crise com a falta de mão de obra, o que seria prejudicial para a economia. Tais leis foram se arrastando por muito tempo, temendo a perda da força de trabalho que era movimentava a economia do país, mas eram só medidas paliativas do governo, que protelava o problema. Com a Lei Áurea, abolindo a escravidão, assinada em 1888, passaram a entrar no país grupos e grupos de imigrantes italianos para tomar conta do plantio do café. Não somente italianos, mas espanhóis e portugueses, entre tantas outras etnias fizeram parte dessa história.

A chegada desses trabalhadores, que vinham com suas famílias para o café, mudou as relações de trabalho, de apropriação da terra, cultivo, hábitos alimentares, práticas culturais.

Para os fazendeiros, a vinda em família era propícia, pois cuidavam de um número maior de pés de café, potencializando os rendimentos. Inicialmente, a imigração era exclusiva para a vinda de famílias, mais tarde, porém, vinham cidadãos sozinhos que formavam grupos itinerantes e trabalhavam por empreitadas nas fazendas. O trabalhador imigrante em família perdurou até 1950.

Pouco antes, após a independência, o cultivo do café cresceu ainda mais, conseqüentemente, novos maquinários e novas terras eram adquiridos para o plantio. Como resultado, o Brasil aumentou a oferta do café no mercado internacional, o que levou à queda dos preços e aumento da demanda, justificando a ampliação das lavouras. Com isso crescia a busca constante para a obtenção de lucros. Assim, o cultivo do café foi resultando em terras cada vez mais gastas e esgotadas, e nessa busca por maior rendimento para os cafezais, era praticamente inexistente a criação de planos de recomposição das terras.

Logo, a produção e comercialização do café se potencializam e, após o crescimento do comércio e a implantação das ferrovias, tem-se uma nova divisão de tarefas, gerando novas profissões no circuito do produto. Porém, essas novas profissões aconteceram em estágios. Com as ferrovias, muitos fazendeiros ficavam isolados e conseqüentemente autossuficientes, operando as transações comerciais e financeiras do café nos centros urbanos da cidade. E, sendo a locomoção até o porto difícil, fez-se necessária a mediação de um *comissário*.

Os comissários surgiram ao longo do século XIX. Eles cuidavam do recebimento das remessas, da seleção dos grãos e da classificação por tipos para a exportação, formavam os lotes e entravam em contato com os corretores das exportadoras. Essa prática iniciou-se nos portos do Rio de Janeiro, e se expandiu até os portos de Santos. Com o produtor cuidando da fazenda e os comissários dos portos, essas duas tarefas individuais tinham que se adequar para a obtenção dos lucros com as safras. Em determinado momento esses comissários começaram a contar com *classificadores* e *ensacadores*, que teriam somente que classificar e ensacar os grãos a serem despachados nos portos. Assim, o comércio do café começou a contar com três intermediários: o comissário, o classificador e o exportador.

O governo cria então grandes galpões para estocagem das sacas, melhorando as condições das negociações entre ensacadores e exportadores. As casas comissárias e exportadoras decidem por colocar o café no mercado externo e com isso surgem complexas instalações onde ficavam os escritórios, salas de prova, armazéns com maquinários e locais para o preparo das ligas de café. Esses escritórios dependiam de muita mão-de-obra, logo,

trabalhadores braçais (homens e mulheres) faziam parte de todo um processo de despacho. Do momento da chegada do produto ao porto até o transporte da mercadoria para os navios, as *costureiras* (para as sacas de café), os *ensacadores* (para o preparo do produto) e os *estivadores* (para o transporte até o navio) faziam parte desse processo.

A presença dessas instituições reguladoras e fomentadoras, assim como a rede de novos profissionais [...] fizeram de Santos a cidade que mobilizava homens, máquinas, políticas e mercados. [...] Com tantas referências a Santos, é conveniente nos determos na cidade que, ainda hoje, é o maior porto de café do mundo. [...] Mais que isso, na força de seu patrimônio edificado, expressam-se a história e a memória de um momento de esplendor da cultura cafeeira no Brasil.³ (MARTINS, Ana Luiza, 2012, p. 213)

No início do século XX, o esgotamento das terras durante anos não só culminou em danos às paisagens, como também comprometeu o abastecimento de lenha das ferrovias, dos usos de serraria, construções e até mesmo o cotidiano doméstico. Fazendeiros e empresas ferroviárias começaram, então, a investir no reflorestamento dos locais onde haviam deixado, pela falta de planejamento, a depredação das florestas.

Getúlio Vargas assume o poder em meio à delicada situação econômica do país. Com a Grande Depressão, a queda da bolsa levou as exportações brasileiras a um declínio que começava a desvalorizar o grão de café, que atingiu um terço dos valores de 1929. A política de Vargas, no Governo Provisório, foi de total amparo à cafeicultura. A proteção do café no mercado passou a ser feita sem empréstimos externos, por vezes financiada com recursos extraídos do setor cafeeiro, através da criação de novos impostos.

Com o Decreto de 11 de fevereiro de 1931, o governo passou a comprar os excedentes do mercado e autorizar a compra de todos os estoques que ainda não haviam sido obtidos por São Paulo. Sobre o café que fosse exportado seria incidido um imposto de 20%, em espécie. O decreto criou um imposto de um mil réis por cada novo cafeeiro que fosse plantado nos cinco anos seguintes. O Banco do Brasil abriu um crédito para realizar a operação, totalizando 18

³ MARTINS, Ana Luiza. História do café. 2ª ed. São Paulo: Editora Contexto, 2012. Edição do Kindle.

milhões de sacas, o que equivalia à exportação anual. Paralelamente, um contrato de consignação foi implementado junto a uma das exportadoras mais importantes do país, antecipando 1,35 milhão de libras esterlinas pela compra do mesmo número de sacas, no momento em que foi realizada uma operação de troca de café pelo trigo norte-americano. Porém, tirar parte da produção de café do mercado não era suficiente. A estimativa das safras seguintes excedia a capacidade de absorção dos mercados. Os estados produtores estabeleceram, então, um imposto por saca de café exportado, visando ao financiamento da compra ou à destruição física do produto. Tal medida não resolveu a queda dos preços e a superprodução, com uma economia em crise, levou o governo à queima do café, chocando o país e o mundo pelo simbolismo de se queimar o que já foi fonte de riqueza para o país.

A crise econômica cafeeira só se acentuava. Além da redução da receita de exportações, começou a causar a diminuição de boa parte da receita federal e a desorganização das finanças públicas. Em 1932, mais de seiscentas fazendas de São Paulo estavam hipotecadas. Nesse mesmo ano, o plantio do café passou a ser proibido por três anos. Em 1933, foi criado um acordo com o novo órgão do governo: 30% das safras deveriam ser despachados para os portos, outros 30% seriam retidos no interior, e 40% seriam destruídos. No decorrer daquele ano, 14 milhões de sacas de café foram incineradas. Esse acordo duraria até 1937, quando o governo decide reduzir os preços e aumentar a exportação, eliminando a maioria das taxas. As exportações aumentaram em 1938, porém outra interferência internacional prejudicou uma possível estabilização da política econômica cafeeira, a Segunda Guerra Mundial. De 1931 a 1944, 78 milhões de sacas foram destruídas, o que significava três vezes mais que o consumo mundial anual. A proibição do plantio do café foi suspensa e, em 1944, foi registrada a última queima do produto.

Com o fim da guerra, os preços do café foram liberados nos Estados Unidos. A Europa retoma as compras e, conseqüentemente, vemos a alta do valor do grão. Em condições impróprias pós-guerra, os estoques do Brasil e do mundo estavam reduzidos, ocorrendo a escassez de grãos nos mercados mundiais.

Durante a presidência de Juscelino Kubitschek (1956-1961), foi assinado o Acordo Internacional do Café, que estabelecia cotas de exportação por país produtor, controlando a oscilação da produção e dos preços do mercado mundial. Por conta de irregularidade no acordo, ele foi suspenso. No cenário do entusiasmo pela criação da indústria automobilística nacional e pela construção de Brasília, a urgência de modernidade no país afastava o imaginário da paisagem do campo, e o café tornava-se mais um produto, porém não o principal. Por outro

lado, com as mudanças de costumes e hábitos, acontece um melhor aproveitamento da produção do café brasileiro: a criação do café solúvel.

No Brasil, a primeira fábrica de café solúvel (Nescafé) foi construída em 1953, em São Paulo, na cidade de Araras. Com isso, o Brasil começou a dar destino aos excedentes de café estocados e a conquistar novos mercados mundiais. Apesar do estranhamento dos tradicionais consumidores de café coado, o produtor via o café solúvel com bons olhos, era uma nova possibilidade de colocação do grão. Uma das composições que entrava no café solúvel era o café tipo *robusta*, que era pouco cultivado no Brasil, mas tinha grandes possibilidades de adentrar no país.

O café deixou seu rastro em criações e práticas culturais que definiram a política, a sociedade e a cultura de parte do território brasileiro. A grande fortuna que vinha dos cafeeiros moveu os mecanismos do comércio, indústria e investimentos financeiros, especialmente em São Paulo, a capital dos fazendeiros, local da produção cultural que se difundiu a partir do café.

3. VISIBILIDADE DA MULHER NO CAFÉ

Os relatos da história do café, construídos durante muito tempo a partir da ótica masculina, privilegiaram tão só as realizações dos homens, ocultando quando não deformando, a atuação das mulheres. De algum tempo para cá, a figura feminina vem sendo recuperada pelos historiadores num outro diapasão, como agente decisivo no universo cafeicultor.⁴ (MARTINS, 2012, p. 267)

Por muito tempo acreditou-se que o papel da mulher na agricultura era inexistente, por ser considerada uma área tradicionalmente masculina. O que, de um tempo pra cá; especialmente na cadeia produtiva do café, vem se transformando, uma vez que as histórias de muitas delas estão sendo estudadas e contadas cada vez mais. Essas mulheres estão inseridas em todas as funções possíveis dessa cadeia tais como: negociantes, pesquisadoras, plantadoras, colhedoras, baristas, administradoras, proprietárias, mestres de torra, entre tantas outras.

Essa história não aconteceu de um dia para o outro, muito menos de poucos anos para cá, ela vem desde o período colonial. Na época da escravidão, elas não somente trabalhavam no campo, como também serviam aos seus senhores para ter mais filhos e aumentar a mão de obra no café. Em um segundo momento, há um aumento da participação da mulher, visto que o Brasil torna-se independente e importante produtor de café no mundo.

Com a imigração dos italianos, que teve seu ápice em 1888, nos contratos assinados na Europa, que sempre eram feitos nos nomes dos maridos, constavam que os filhos maiores de 12 anos já podiam trabalhar e que as mulheres trabalhavam somente meio período. A realidade, contudo, era completamente diferente, já que as mulheres trabalhavam mais que os homens. É importante lembrar que todas elas faziam dupla jornada, pois não só tinham que gerenciar e cuidar da casa, como eram responsáveis pelo plantio dos itens que abasteceriam a família, além de serem as únicas responsáveis pelo cuidado e educação dos filhos.

Sobre as esposas dos barões que eram descritas como mulheres que tinham bastante tempo livre e não faziam absolutamente nada além de cuidar da casa e das crianças, quando, na verdade, ficar em casa não significava apenas isso, seu trabalho ia muito além. Elas tinham que

⁴ MARTINS, Ana Luiza. História do café. 2ª ed.. São Paulo: Editora Contexto, 2012. Edição do Kindle.

administrar os escravos, quando seus maridos viajavam, o que ocorria com frequência, e, nesses períodos, eram elas que cuidavam de toda a produção. Do comando dos funcionários na terra até toda a etapa do transporte e despacho do café, elas sempre estiveram presentes. “[...] a atuação da mulher de elite proprietária foi abrangente, sobretudo nas frentes de expansão agrícola, como esposa, mãe e, em vários casos, como administradora da produção.” (MARTINS, 2012, p.269)

Nunca foram realizados registros das inúmeras mulheres que fizeram parte desses momentos tão importantes na história da agricultura, da cafeicultura e até mesmo da construção do país.

As mulheres da cadeia produtiva do café aparecem nos registros somente em trabalhos acadêmicos ou específicos, onde foram estudadas uma determinada lavoura ou uma determinada personagem do café. “Aliás, na galeria das mulheres do café, todas comparecem com efetiva significação social, fosse escrava, imigrante, sinhá, agregada, fazendeira poderosa, esposa de proprietário despossuído ou arruinado, viúva que tocava sozinha suas terras.” (MARTINS, 2012, p.269)

Por essas histórias não contadas é que ainda hoje se acredita que a participação delas é mínima ou inexistente, o que é totalmente o oposto. No cenário da cafeicultura, elas atuam em todos os sistemas agroindustriais, do plantio até o preparo da bebida para o consumidor final. E, tal como no passado, a mulher contemporânea também tem a dupla jornada do trabalho. Sua jornada de trabalho acaba ali e, em casa, é onde começa a segunda jornada, seja para cuidar/lidar da/com a família, seja para lidar com os afazeres domésticos, essa dupla jornada acontece para todas, em qualquer um dos setores.

Diante de toda essa mobilização, para que seus trabalhos tenham mais significado e importância, foi criada em 2003 a *International Women's Coffee Alliance (IWCA)*, em um encontro entre mulheres da Costa Rica, Nicarágua e Estados Unidos com uma missão: o empoderamento e conexão entre as mulheres na comunidade cafeeira para que se possa incentivar e reconhecer a participação delas e para que suas vidas sejam reconhecidas de forma igualitária e sustentável. Essa aliança foi criada em outros países produtores e consumidores como “capítulos”. Atualmente são 22 capítulos já inseridos na África, Ásia, Austrália, Oriente Médio, América Latina e Caribe, e, na América do Sul, somente no Peru e Brasil. É uma organização sem fins lucrativos. Sua missão é a participação e influência nas decisões políticas cafeeiras; incentivo à permanência delas no campo e divulgação e valorização dos cafés de

qualidade na promoção do desenvolvimento socioambiental; e, dessa forma, conquistar novos mercados e adicionar valores aos já existentes. O “capítulo” a *Aliança Internacional das Mulheres do Café Brasil* foi criado em 2013 e conta com a participação das mulheres envolvidas em toda a cadeia do negócio de café, do grão à xícara, tornando mais do que possível sua visibilidade, crescimento e sustentabilidade.

Em agosto de 2015, a Cúpula das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável chegou a um acordo que dispõe de *17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*⁵ (ODS) e de 169 metas para dar início a Agenda 2030. Os objetivos envolvem diversas temáticas. São elas: erradicação da pobreza; segurança alimentar e agricultura sustentável; boa saúde e bem-estar; educação de qualidade; igualdade de gênero; água limpa e saneamento; energia acessível e limpa; crescimento econômico sustentável; indústria, inovação e infraestrutura; redução das desigualdades; cidades e comunidades sustentáveis; consumo e produção responsáveis; combate às alterações climáticas; proteção e uso sustentável dos oceanos e dos ecossistemas terrestres; sociedades pacíficas, justas e inclusivas; e parcerias em prol do desenvolvimento dos meios de implementação.

Em 2017, a técnica em cafeicultura e analista ambiental Cintia Matos Mesquita, presidente da *Aliança Internacional das Mulheres do Café Brasil (IWCA)*, em parceria com a Embrapa Café, a IWCA e o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, lançou o livro *Mulheres dos Cafés no Brasil*⁶, que descreve as cinco principais regiões produtoras de café, visando às mulheres rurais de pequenas propriedades.

Acreditamos que, para atender as necessidades e demandas da mulher rural brasileira, será necessário quebrar barreiras, dando outra dimensão aos seguintes fatores: produtos customizados que atendam às necessidades das mulheres, acesso a produtos adequados, desenvolvimento de normas sociais que não dificultem a participação financeira da mulher, assim como o desenvolvimento de produtos e serviços financeiros específicos, que incluam aconselhamento e educação financeira. (Cintia Matos Mesquita, 2018)

⁵ Pesquisa disponível em: < <http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/politica-externa/desenvolvimento-sustentavel-e-meio-ambiente/134-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-ods> >. Acesso em: 07 de julho 2019.

⁶ ARZABE, C. et al. *Mulheres do café no Brasil = Women in Coffee in Brazil*. Editoras técnicas = *Technical editors*. Brasília, DF: Embrapa, 2018. Disponível: < http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/mulheres-dos-cafes-no-brasil-convertido-vf.pdf >. Acesso em: 07 de julho 2019

O intuito de tal livro é estabelecer o perfil da mulher na cafeicultura, contribuindo para a construção do atual cenário no sistema agroindustrial do café no Brasil, e colaborar para que as mulheres possam ter uma melhoria na sua qualidade de vida hoje e futuramente. Os objetivos de desenvolvimento sustentável estabelecidos em 2015 colaboram para que isso ocorra de forma igualitária. São eles: o empoderamento das meninas e mulheres para erradicação da pobreza; o fim da fome alcançando a segurança alimentar e melhoria na nutrição, promovendo a agricultura sustentável e em consequência o avanço na saúde, bem-estar e educação; crescimento inclusivo e sustentável com trabalho decente, pleno e produtivo para todos; e ações emergenciais para combater a mudança climática e seus impactos.

Diversas pesquisas foram realizadas para que se pudesse coletar o máximo de informações para saber aonde estão as mulheres e se elas estão inseridas em todos os setores agroindustriais? Como elas ainda estão invisíveis? A pesquisa⁷ foi realizada com 737 mulheres: cerca de 60% atua na área de produção e cerca de 90% como produtoras e/ou proprietárias de terra. Para a questão sobre o tempo dedicado ao trabalho na cafeicultura, 268 (36,4%) não responderam; das que responderam, 63,6% afirmaram dedicar parte de seu tempo à propriedade e a outra parte aos afazeres domésticos; 20,3% têm outro emprego remunerado e somente 18,1% dedicam todo o seu tempo à propriedade. Somente 4,7% responderam que não dedicam nenhum tempo à propriedade. Cerca de 40% das mulheres que responderam ao questionário não são da área de produção do café; 12,5% trabalham nas áreas de ensino, pesquisa e extensão; 9,9% no mercado e comércio de café. Nas áreas como indústria/processamento são somente 2,6% delas; publicidade 1,9%; insumos 1,6%; logística 1,5%; e 10,4% atuam em outra área.

Mesmo estando em áreas diferentes e exercendo funções diversas, o objetivo é o mesmo: visibilidade de todas, melhorias em cada área da cadeia de café, sustentabilidade agroindustrial, e, conseqüentemente, o crescimento da economia local e do poder aquisitivo.

Temos que ressaltar a importância dessa pesquisa por se tratar de algo inédito no Brasil, bem como a oportunidade de recuperar a história do café pela perspectiva de gênero. Um dos fatores decisivos, porém não reconhecidos até recentemente, é o trabalho das mulheres no café como mão de obra na construção e crescimento do país, do período colonial até hoje. E ainda

⁷ Os dados dessa pesquisa e os Objetivos de Desenvolvimento e Sustentável podem ser encontrados tanto no livro impresso pela plataforma online: < http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/mulheres-dos-cafes-no-brasil-convertido-vf.pdf >. Acesso em: 07 de julho 2019; quanto na: < <http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/politica-externa/desenvolvimento-sustentavel-e-meio-ambiente/134-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-ods> >. Acesso em: 07 de julho 2019.

temos muitas outras pesquisas e projetos a serem realizados para essas mudanças. Um bom começo, além dessa pesquisa, foi a criação da *International Women's Coffee Alliance (IWCA)*.

CAPÍTULO 2: Análise da tradução

1. TERMINOLOGIAS

Neste ponto do trabalho, apresentaremos e explicaremos termos específicos no ramo de cafés especiais e de toda a sua cadeia produtiva. Dessa forma, analisemos os pontos abaixo, que iremos detalhar no decorrer dessa pesquisa:

- As diferenças entre os títulos e subtítulos do original, em francês, com a nossa tradução para o português, e as traduções encontradas em inglês e espanhol;
- Por que escrevemos eSpresso e não eXpresso?;
- Termos do original que, ao traduzi-los, têm na língua de chegada (português) uma diferença, causando confusão no decorrer da tradução.

1.1 DIFERENÇAS ENTRE OS TÍTULOS E SUBTÍTULOS TRADUZIDOS

Durante as buscas para a realização desta pesquisa, encontramos as traduções em inglês e espanhol do livro *Le café, c'est pas sorcier*, e seu subtítulo *Faire son café mieux que grand-mère*. Observamos uma grande diferença na tradução dos títulos. Para a tradução do título e subtítulo, para o português, tentamos nos manter fiéis ao original, como podemos observar na tabela abaixo:

| | |
|--|--|
| (1) TÍTULO E SUBTÍTULO DO ORIGINAL | <i>LE CAFÉ, C'EST PAS SORCIER</i> <i>Faire son café mieux que grand-mère</i> |
| (2) TÍTULO E SUBTÍTULO DA TRADUÇÃO EM PORTUGUÊS | O CAFÉ, NÃO É MAGIA <i>Fazer seu café melhor que sua avó</i> |
| (3) TÍTULO E SUBTÍTULO DA TRADUÇÃO EM ESPANHOL | <i>EL ARTE DEL CAFÉ</i> <i>Cómo preparar cafés deliciosos</i> |
| (4) TÍTULO E SUBTÍTULO DA TRADUÇÃO EM INGLÊS | <i>COFFEE ISN'T ROCKET SCIENCE</i> <i>a QUICK & EASY GUIDE to BUYING, BREWING, SERVING, ROASTING, & TASTING COFFEE</i> |

- (1) Podemos observar que o título infere que o café não é uma feitiçaria, arte antiga e hermética ou alquimia, e nem um mistério ou segredo, como muitos pensam. Já o subtítulo brinca com o fato de que após a leitura da obra você poderá fazer um café melhor que o da avó.
- (2) Tentamos manter a fidelidade com o original sem cair na literalidade. Se traduzirmos palavra por palavra, o subtítulo ficaria: *fazer seu café melhor que avó*; o pronome (que) seguido pelo substantivo feminino (avó), nos deparou com duas questões; de que avó estamos falando?, porque os autores não especificaram de que avó eles estão falando,

da minha, ou das avós no geral?; segundo Francis Aubert, é possível que ambas as línguas (original – tradução) possam ser próximas, desde que se adote uma postura menos literalizante. (AUBERT, 1993, pg. 38). Seguindo essa linha, optamos por incluir o pronome (sua), para trazer a proximidade com o leitor, sem desviar do original.

- (3) Já na tradução em espanhol, o tradutor decidiu seguir um rumo diferente, optando pela equivalência com o conteúdo apresentado no decorrer do livro. Mudando o sentido do título e subtítulo do original, assumindo o papel de criador e inovador.

- (4) O tradutor para o inglês optou por seguir a mesma linha dos autores, utilizando uma expressão, que não foge tanto do original quanto à tradução em espanhol. *Rocket Science*⁸ é uma expressão que significa algo que não é tão difícil de entender. Mas essa aproximação só se dá no título, no subtítulo ele opta por elucidar, com termos específicos que fazem referência aos temas abordados no decorrer do livro.

⁸ ROCKET SCIENCE. In: Wikipédia, the free encyclopedia. Disponível em: < https://en.wikipedia.org/wiki/Rocket_science >. Acesso em: 10 de maio de 2019.

1.2 POR QUE ESCRREVEMOS ESPRESSO E NÃO EXPRESSO?

Em 1901, o jovem empreendedor milanês, Luigi Bezzerra, construiu, especificamente, a primeira máquina de espresso do mundo. Patentada no mesmo ano, ela era capaz de fazer bebidas concentradas e rápidas. A origem do nome “espresso” vem então de *espresso*, rápido. Originária do latim *expressus*, significa entre outras coisas "apertar com força, comprimir, espremer, tirar de, arrancar". Em português, esse verbo latino originou exprimir, espremer. Método de extração por prensagem. Em alguns países europeus, a variante “espresso” é mais utilizada.

Em 1905, Luigi vende a patente para Desidero Pavoni, que traz um novo modelo de máquina e, juntamente com Teresio Arduino, na mesma época, fundam a companhia chamada *Victoria Arduino*, espalhando a cultura do café espresso na Itália, tornando-se precursores para novas companhias com máquinas cada vez mais modernas.

O nome “espresso”, nos países que escrevem com (x), é para um café de 50 ml (no Brasil, esse café de 50ml é comumente chamado de “longo”, nas cafeterias especializadas). Enquanto o café “espresso”, no Brasil e países que escrevem com (s), é utilizado para um café curto de 30 ml.

Segundo Aubert, “[...] o tradutor [...] tenderá a levar em conta que as condições de recepção dos destinatários da tradução são ao menos parcialmente distintas das condições de recepção vivenciadas por ele, tradutor.” (1993, p.27). Podemos concluir então que, nesse caso, a recepção das duas variantes será distinta pelos destinatários por suas vivências, experiências, e cultura de cada país.

1.3 TERMOS DA LÍNGUA DE PARTIDA PARA A LÍNGUA DE CHEGADA

No decorrer da tradução, alguns termos específicos que são apresentados no texto de partida dificultaram, em vários momentos, o processo da tradução para o texto de chegada.

A percepção da natureza do texto (literário, jornalístico, técnico, científico, jurídico, etc.) implica, ainda, em permitir que o tradutor tome decisões a respeito da necessidade de maior ou menor fidelidade à *forma* ou *estilo* do original e se essa fidelidade será [caracterizada] em relação ao estilo pessoal do autor ou apenas ao tipo de registro característico do gênero de texto em questão. (AUBERT, 1981⁹)

Aqui listaremos os obstáculos e as soluções que encontramos para que a nossa tradução, sem se distanciar do original, se aproxime do que já é de conhecimento do leitor.

| ORIGINAL | SIGNIFICADO | SOLUÇÃO |
|--|---|--|
| <i>Torréfacteur</i> | <i>Torrador</i> : designa tanto a máquina de torra, quanto o profissional que a manipula. Causando ambiguidade. | As soluções encontradas foram baseadas no uso cotidiano entre profissionais do café. A máquina é chamada de <i>torrador</i> , já o profissional é chamado de no dia a dia de <i>mestre de torra</i> , conhecido também por <i>torrefador</i> . |
| <i>Broyer s'emploi couramment pour "moudre" le café. Plus facile à conjuguer !</i> | Broyer : ato de moer o café. | Ele aparece em todo o texto em suas diversas conjugações. Em português, moagem é o ato de moer o grão, e moer a |

⁹ Aubert, F. H. Etapas do ato tradutório, em *Tradução e Comunicação 1*, São Paulo, Álamó, 1981.

| | | |
|---------------|--|---|
| | | ação. Por esse motivo, não faria sentido traduzirmos a última frase: <i>Plus facile à conjuguer!</i> porque não tem a mesma equivalência para o português. |
| <i>Blend</i> | É a combinação de diferentes origens de café | A tradução correta seria mistura, que não é de uso corrente. A forma mais utilizada é <i>blend</i> , que foi mantida. |
| <i>Panier</i> | Filtro de metal utilizado em máquinas de espresso, aonde o grão moído é compactado para a extração do café. | No cotidiano, a forma utilizada é <i>cesta</i> , exatamente por seu formato, e encaixa no porta filtro da máquina. |
| <i>Meules</i> | Peça geralmente em formato de disco, ela encontrada nos moinhos. Uma fixa e uma móvel, que servem para a moagem do grão. | Por se tratar de um objeto específico, foram necessárias pesquisas acerca dele, para podermos chegar a uma solução fiel desse objeto. Traduzimos então por <i>mós</i> . |
| <i>Broche</i> | É a quantidade de grãos de café, que são torrados de uma só vez. | Nenhuma palavra encontrada dava o real significado para esse processo. Nas torrefações, o termo utilizado é <i>batelada</i> . Chegamos a essa solução pelo contexto da frase. |

| | | |
|---------------|---|--|
| <i>Tamper</i> | Ferramenta utilizada por baristas para a compactação do pó, para o espresso, no porta filtro. | Segundo o dicionário (inglês/português) se fossemos traduzir exatamente, o termo correto seria <i>calcadeira</i> ¹⁰ . Decidimos deixar o termo como é utilizado pelos baristas, <i>tamper</i> . |
|---------------|---|--|

¹⁰ “Calcador: ferramenta utilizada para pressionar ou comprimir algo.” Fonte: Dicionário Michaelis Online.

CAPÍTULO 3: o texto traduzido

Tradução do livro: *Le café, c'est pas sorcier, Faire son café mieux que grand-mère* de Sébastien Racineux e Chung-Leng Train

Tradução das páginas: 16 a 32

O CAFÉ, NÃO É MAGIA

Faça seu café melhor que sua avó

SÉBASTIEN RACINEUX

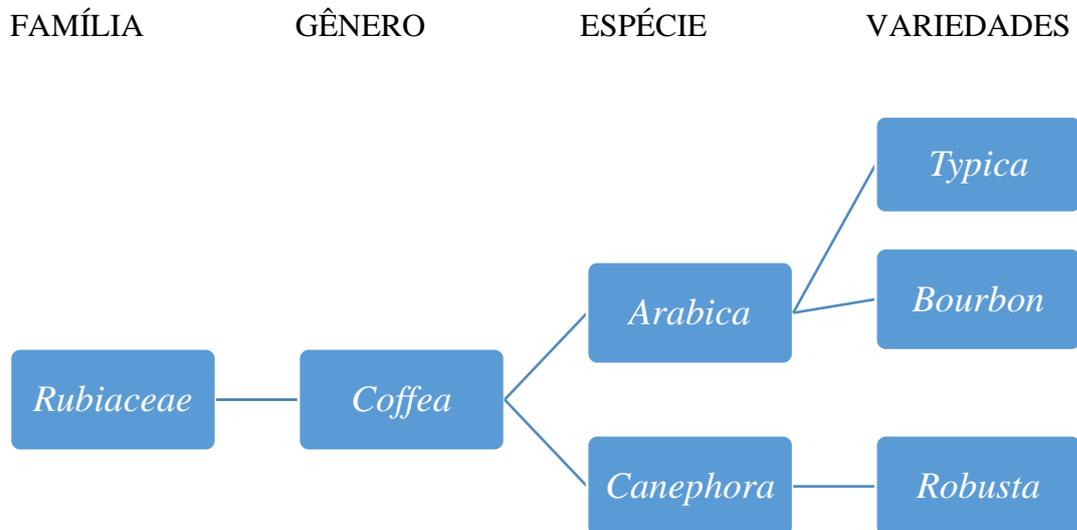
CHUNG-LENG TRAN

A FAMÍLIA DO CAFÉ

Um pouco de botânica para compreender do que falamos quando dizemos grãos de café, e desvendar a questão sobre o Robusta.

Os cafeeiros

99% da produção mundial de café vêm de duas espécies de cafeeiros: o *Coffea arabica* (ou arábica, que vem da palavra “árabe”) e o *Coffea canephora* (ou robusta). Ambos pertencem ao grupo botânico *Coffea* (são aproximadamente 70 espécies de plantas de café), que pertence a uma família maior, a *Rubiaceae* (Rubiáceae). O *Coffea Liberica* e o *Coffea Excelsa* são igualmente cultivados na África Ocidental e na Ásia (essencialmente para consumo local), mas representa menos de 2% da produção mundial.



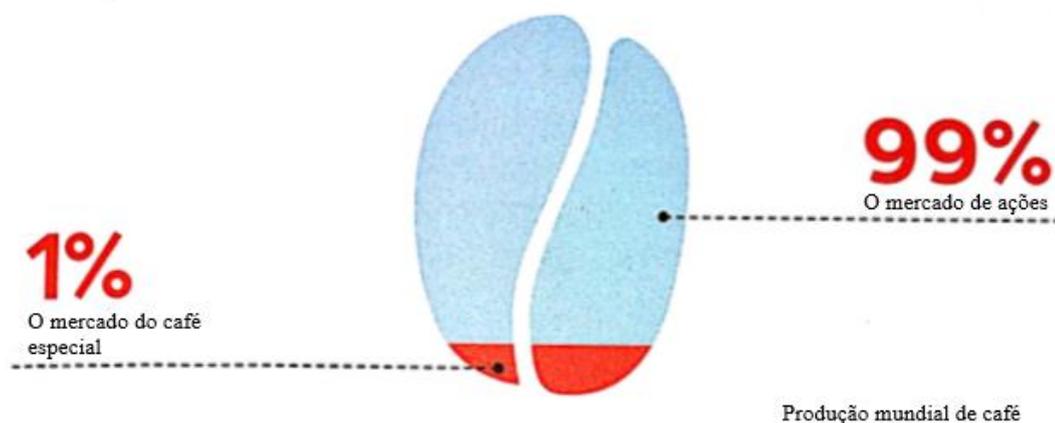
| | <i>Coffea arabica</i> | <i>Coffea canephora</i> |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| Número de cromossomos | 44 | 22 |
| Altitude | 600 a 2400 m | 0 a 700 m |
| Temperatura | 15 a 24 °C | 24 a 30 °C |
| Polinização | Autopolinização | Polinização cruzada |
| Floração | Após a chuva | Irregular |
| Maturação | 6 a 9 meses | 10 a 11 meses |
| Taxa de cafeína | 0,6 a 1,4 % | 1,8 a 4 % |

Robusta? Não é muito bom

Robusta é a principal variedade da *Coffea canephora* a ser produzida e comercializada. Suas qualidades aromáticas são fracas: seu único interesse é ser mais barato e mais fácil de produzir: ela contém em particular mais cafeína. Encontra-se principalmente em cafés instantâneos, em misturas de café espresso na Itália ou em Portugal, e em máquinas de espresso automáticas.

O COMÉRCIO DO CAFÉ

O café como matéria-prima é integrado em diferentes níveis no comércio mundial



O mercado de cafés especiais

Os cafés especiais representam por volta de 1% da produção mundial. Esses são cafés com pontuação de pelo menos 80/100 pontos, cujo preço não depende do mercado de ações, mas de sua qualidade e sua raridade. Esta é uma nova abordagem de mercado global: culturas de diferentes variedades botânicas de acordo com a natureza do *terroir*¹¹ pelo produtor, evolução dos perfis de torra dos grãos verdes pelos mestres de torra, melhora dos métodos de preparação do café pelo barista¹². Embora uma minoria, este mercado integra o café em uma nova forma de produzir e consumir: o café, um produto de primeira necessidade, bebido por seus efeitos estimulantes, torna-se um produto nobre e complexo, da mesma maneira que o vinho. Aqui, o café não mais se bebe/não é mais bebível, é apreciado.

¹¹ *Terroir* é um conjunto de fatores relacionados à região onde o grão de café é plantado. Alguns desses fatores que ajudam a conceber esse coletivo de características ligadas à lavoura são: clima, solo, altitude, colheita, latitude, sentido do vento, umidade, quantidade de luz solar.

¹² Termo designado para o profissional que tem o cuidado com os preparos do café. Do espresso aos métodos filtrados/coados.

O mercado da commodity

É o mercado de matérias primas. O café é negociado entre as bolsas de Nova Iorque, no caso do Arábica, e em Londres, no caso do Robusta. Oscilando de acordo com a oferta e a procura, bem como com o comportamento especulativo dos diversos participantes do mercado (negociantes, fundos de pensão, etc.). O preço, que é variável, é expresso em dólares por libra (453,59g) de café. Nem a qualidade do café nem os custos de produção são levados em consideração, o que se torna problemático para os produtores de café que não podem mais viver do seu trabalho. Para conter esta deriva, surgiram iniciativas como a aplicação de um comércio justo que proporcione um rendimento digno para seus produtores.

O comércio justo

A certificação do comércio justo (Fairtrade)

Criada na Holanda em 1988 por uma organização, Max Havelaar, a fim de garantir um preço de compra considerado justo para os pequenos produtores de café: se os preços oscilarem em baixa, o selo Fairtrade¹³ garante uma quantia mínima que lhes permite viver; se os preços oscilarem acima desse valor, ele será então predeterminado de € 0,05 por libra.

Princípio do comércio justo

O comércio justo baseia-se em torno de três eixos:

- Um preço mínimo e sustentável (mas sem quantidade mínima);
- Uma abordagem ambiental (incentivo para plantio orgânico, sem a OGMs¹⁴);
- Um aspecto social (financiamento de equipamentos coletivos).

Limites do selo Fairtrade

- Uma única fazenda não pode obter esta certificação, ela tem que fazer parte de cooperativa;

¹³ Empresa que faz os regulamentos para o comércio justo.

¹⁴ Organismos Geneticamente Modificados.

- A chegada do mercado justo nos supermercados forçou o selo de certificação a cooperar com grandes fazendas, para atender à demanda quantitativa, enquanto que o Fairtrade foi criado para os pequenos produtores.
- Esta certificação não é um selo de qualidade em si.

OS PROFISSIONAIS DO CAFÉ

Antes que você possa tomar um café, tem muito trabalho! Do grão a xícara, o café faz parte de uma longa cadeia de intervenções e transformações.

O produtor

As plantações de café são cultivadas por um agricultor. O produtor de café é a pessoa¹⁵ que vive em contato com a terra. Quando chega a colheita, ele colhe as cerejas, em seguida extrai os grãos em um processo de secagem.

O comprador

É percorrendo os países produtores de café que o comprador de café seleciona os grãos verdes, e, em seguida, propõe e negocia com as torrefações. Ele assegura a logística do transporte das sacas até os países consumidores onde os grãos serão torrados.

O mestre de torra

Para desenvolver todos os seus sabores, os grãos de café verde precisam ser aquecidos e agitados simultaneamente. Nas torrefações, este é o papel do mestre de torra, que deve adaptar, aos diferentes grãos, bons perfis de torra. Atualmente, seu papel está evoluindo, uma vez que, de forma crescente, torna-se comum eles mesmos selecionarem seus cafés em países produtores.

O barista

O barista, último elo da cadeia do café, não é um simples “garçom de café”. Grande conhecedor de café, ele serve a bebida preparada por seus cuidados especializados, transformando, sob demanda, os grãos torrados em bebida. Ele também aconselha seus clientes sobre as diferentes

¹⁵ Não existem somente homens que fazem esse trabalho. Por isso a tradução sem gênero.

variedades e sabores de café, bem como as formas de preparo (espresso, métodos lentos¹⁶) e oferece grãos à venda.

¹⁶ Prensa Francesa, Moka (cafeteira italiana).

TERMOS DO CAFÉ

Se você quer entrar no mundo do café, existem termos para conhecer!

Grand cru é uma variedade de grãos de café reconhecida por suas qualidades de sabor.

Resta saber como fazê-lo expressar todo o seu potencial!

Moagem emprega-se comumente por “moer” o café.

Uma **batelada** é a quantidade de café torrado de uma só vez.

Granulometria é a medida da finura da moagem do grão.

Barista é o nome do especialista em café, que prepara a bebida a se consumir. Que encontra-se... em uma cafeteria!

A **cereja** é o nome do fruto do cafeeiro, que contém um ou dois grãos de café.

Latte Arte é o nome dado a técnica que consiste em fazer um desenho com a espuma do leite vaporizado no cappuccino.

O **Blend** é a combinação de cafés de diferentes origens (regiões, países, etc).

Torrefação é o local onde ocorre a operação de torra do grão de café.

O **torrefador**¹⁷ é o profissional especializado na torra dos cafés.

A **cesta** é o outro nome dado ao filtro das máquinas de espresso.

Shot é a extração de um espresso. Bebemos de uma só vez.

Tamper é uma ferramenta específica do barista para compactação do café moído no porta filtro¹⁸.

Cupping¹⁹ é o método de degustação padronizada²⁰, destinado a avaliar a qualidade do café.

¹⁷ Correntemente o termo utilizado é *Mestre de torra*.

¹⁸ Ferramenta utilizada nas máquinas de espresso.

¹⁹ O termo utilizado comumente é *cupping*, podemos traduzi-lo como *prova*.

²⁰ Essa padronização é realizada de acordo com as normas da SCAA (*Specialty Coffee Association*), entidade que promove o selo de qualidade para especialização dos profissionais do café, através de cursos, provas e certificados.

Diz-se que um café é **limpo** para falar de sua clareza.

Os mós²¹, nos moinhos de café, que permitem/possibilitam moer o café.

Moagem é o nome que é dado ao café moído.

Kettle significa “chaleira” em inglês. No mundo do café, a *Kettle* refere-se a esta chaleira característica com seu bico na forma de pescoço de cisne, essencial no preparo dos cafés filtrados.

Regulagem de espresso é a expressão que significa ajustar os diversos parâmetros utilizados na realização de um espresso.

Métodos eis aqui os nomes dos métodos que permitem fazer o café, dos mais suaves aos mais lentos²².

Corpo leve

Encorpado

Chemex® → Sifão → V60 → AeroPress® → Prensa Francesa → Moka → Máquina de Espresso → Café Turco

²¹ Peça em a forma de disco utilizada nos moinhos.

²² Comumente chamados de cafés encorpados.

OS MALES DO CAFÉ

Ouvimos falar coisas a respeito do café que não seriam tão boas... Deste modo, informações ou invenções? Aqui está o que podemos te dizer, a partir de fonte confiável.

A Cafeína e o teína

São duas moléculas rigorosamente idênticas. Por convenção da língua, o nome teína ainda existe, e mesmo hoje têm pessoas que acham que as duas substâncias são diferentes.

Café é diurético e laxante!

A cafeína chega ao cérebro após 5 minutos. O período de meia-vida da cafeína é de 3 a 5 horas, duração após a qual seus efeitos são reduzidos pela metade.

O café aumenta a secreção de ácido gástrico, o que auxilia na digestão.

Para ser consumido com moderação! O café é uma droga? Não, não propriamente falando. Mas um consumidor de café (além de 400 mg de cafeína por dia) levará de 3 a 5 dias para, em um desmame brutal, ver os sintomas que são irritabilidade, dores de cabeça e fadiga passageira, desaparecerem.

Parece que o café pode prevenir certas doenças: ele limitaria o desenvolvimento da doença de Parkinson em humanos. Ele também melhora a memória deficiente na doença de Alzheimer. Os polifenóis (poder antioxidante) agiriam, quanto a eles, para lutar contra a diabetes tipo 2. Cerca de 60 estudos mostraram que o café tem um papel preventivo em vários tipos de cânceres (bexiga, boca, cólon, esôfago, útero, cérebro, pele, fígado, mama).

O café irrita! A cafeína tem efeitos estimulantes, ou mesmo excitantes, que aumentam o estado de alerta, a frequência cardíaca, melhoram a função cognitiva e o tempo de reação, e diminuem a sensação de fadiga.

Se o consumo se tornar excessivo (mais de 400 mg / dia) ou próximo da hora de dormir, pode ocorrer **dificuldade em adormecer**, até mesmo insônia. O excesso de cafeína também pode causar palpitações e ansiedade.

Um café filtrado/coado contém mais cafeína do que um espresso. Uma xícara de espresso: 47 a 75 mg. Um caneca de café filtrado/coado: 75 a 200 mg.

Se o café pode manchar os dentes, a cafeína e os polifenóis (ou compostos fenólicos) têm propriedades antibacterianas que impedem a formação de cáries.

A cafeína melhora o desempenho físico, especialmente a resistência, mobilizando a gordura como energia. Tanto que a cafeína estava na lista de substâncias proibidas no Código Mundial Antidoping até 2004.

MOER SEU CAFÉ

Qualquer que seja a forma de preparo do café pretendida, café filtrado/coado ou espresso, é necessário utilizar o café em pó. O moinho de café, como todos sabemos, serve para moer os grãos de café torrados afim de obter esse pó. O que é menos conhecido, é que, de acordo com os modelos de moinho, obtemos diferentes moagens para variadas qualidades e usos. A escolha de um bom moinho, portanto, é sobretudo de não negligenciar para satisfazer a busca pelo shot perfeito.

Porque investir em um moinho?

Como o mestre de torra é capaz de adaptar a granulometria de acordo com o método utilizado, adquirir seu próprio moedor de café pode parecer completamente um acessório. Se você é um iniciante ou amador informado, aqui estão duas boas razões para investir:

1. Ter todo dia café fresco

O café moído se preserva/conserva mal. A transição do estado dos grãos para o estado de moagem provoca duas reações associadas: a liberação de CO₂, conservante natural contido nos grãos, e a aceleração da oxidação dos óleos essenciais aromáticos do café (chamados *cafféol* ou *caffeiol*) e outros compostos aromáticos em contato com o ar ambiente. Por isso, pacote aberto, o potencial de conservação do café para espresso vai de alguns dias em grãos a algumas horas moído.

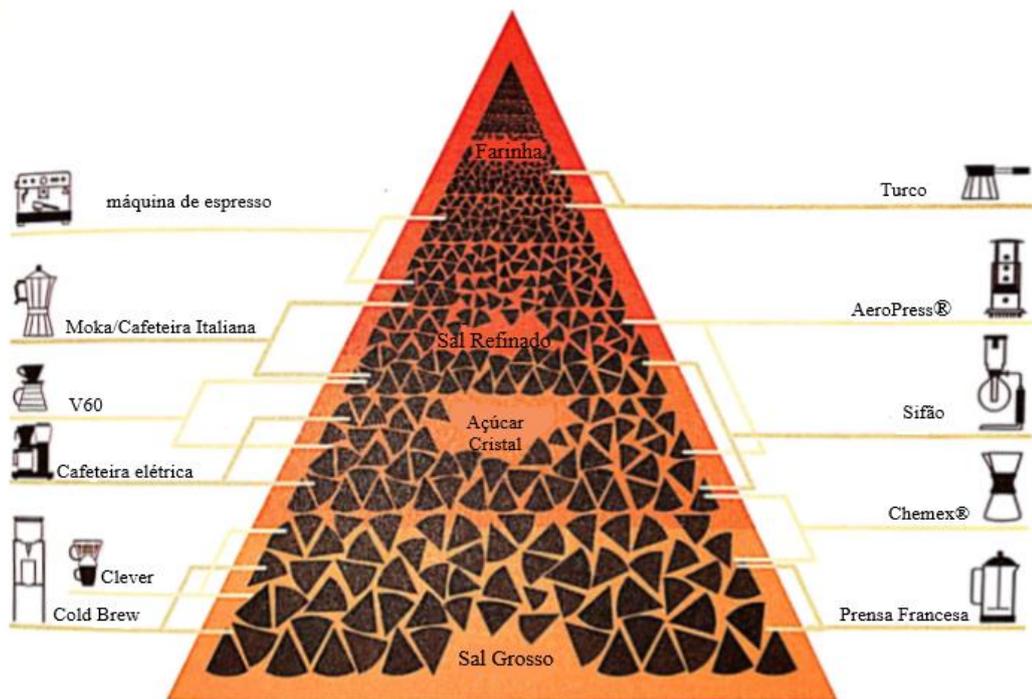
2. Controlar a finura da moagem

A finura da moagem (granulometria) é uma regra fundamental fazendo variar dependendo do resultado que você deseja obter e dos outros parâmetros. O tempo do fluxo do espresso e o equilíbrio do café dependem da temperatura e da umidade do ar. O barista deve então ajustar a granulometria várias vezes ao dia. Entendemos melhor porque não é aconselhável comprar o café já moído com uma granulometria fixa.

Adaptar a moagem para cada método preparo

Nem todas as extrações requerem a mesma granulometria. Seu ajuste permite jogar na velocidade de extração das moléculas aromáticas do café. Quanto mais fina a granulometria, maior a superfície de contato com o solvente, nesse caso a água, maior e mais rápida a extração dos compostos de café: o espresso precisa de uma granulometria fina para compensar o curto tempo da extração (menos de 30 segundos), enquanto que a prensa francesa, e seus quatro minutos de infusão, possui uma moagem grossa afim de reduzir o amargor e os resíduos na xícara.

QUAL MOAGEM, PARA QUE MÉTODO?



POR QUE EXISTEM DIFERENTES REGULAGENS PARA CADA MÉTODO E NÃO SIMPLEMENTE UM PONTO DE AJUSTE?

Porque existem outras variáveis:

- O próprio grão de café (variedade, densidade, nível de torra);
- A dose necessária (quanto maior for o peso, mais grossa deve ser a moagem);
- Após a torra, o café envelhece (uma moagem fina compensa a perda do frescor);
- Condições climáticas (a humidade do ar necessita de uma moagem mais grossa)

OS MOINHOS

Do moedor de café manual ao mais moderno amontoado eletrônico, o princípio é sempre o mesmo: quebrar e triturar os grãos de café passando-os entre dois mós, um giratório e outro fixo. Conforme o distanciamento dos mós, obtém-se, mais ou menos, a finura do pó, ou moagem.

MOINHO MANUAL

Item indispensável nas residências durante décadas. O moinho manual parecia condenado a juntar-se ao mercado de pulgas e coleções. Ele reencontra atualmente seu lugar graças aos amantes de café.

Uso:

- Doméstico ou nômade

Moagem:

- Adequado para café coado/filtrado

Prós:

- Um belo objeto com design atrativo seja vintage ou contemporâneo, dotado de mós de cerâmica resistentes ao desgaste
- Compacto, transportável, barato, funciona sem eletricidade

Contras:

- Ter
- Moagem não muito homogênea

MOINHO DOMÉSTICO COM CÚPULA

Inicialmente distribuído por grandes cadeias de cafeterias, agora encontramos em todos os lugares.

Uso:

- Doméstico

Moagem:

- Bastante fina, dependendo do modelo

Prós:

- Pequeno
- Barato

Contras:

- Lento

MOINHO DE ESPRESSO COM DOSADOR

É o moinho para espresso tradicionalmente utilizado em bares e restaurantes.

Uso:

- Profissional ou doméstico

Moagem:

- Fina

Prós:

- Pode moer bem fino

- O dosador agita a moagem e quebra os torrões

Contras:

- A moagem contida no medidor se altera

MOINHO DE ESPRESSO SEM DOSADOR

Criado pela marca alemã Mahlkönig®, o moinho sem medidor mói a demanda e distribui diretamente uma ou duas doses programadas, de café moído, no porta-filtro.

Uso:

- Profissional ou doméstico

Moagem:

- Fina e sempre fresca

Prós:

- O café recentemente moído não tem tempo de ficar rançoso
- Pode moer bem fino

Contras:

- Produz torrões

MOINHO COMERCIAL

Uso:

- Profissional

Moagem:

- Nem sempre regular

Prós:

- Sua alta capacidade permite que ele moa grandes quantidades de café em pouco tempo

Contras:

- Regulagem imprecisa da granulometria

| | |
|---|--|
| <p>2 TIPOS DE COMANDOS PARA AJUSTAR A GRANULOMETRIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O controle de tempo sem alguma configuração: quanto mais tiver, mais será preciso. 2. A regulagem dita “contínua”, ou seja, com uma etapa (<i>stepless</i>). Isto permite um ajuste mais preciso da granulometria. Portanto, ele é preferível para o preparo do espresso. | <p>E OS MOINHOS DE HÉLICE?</p> <p>Eles funcionam conforme o mesmo princípio de um processador de cozinha para carnes e legumes: quanto mais tempo deixarmos girar, mais fino será/ficará. Eles não são muito caros e proporcionam uma moagem heterogênea. Para evitar se desejarmos um café equilibrado.</p> |
|---|--|

OS DIFERENTES MOINHOS

Chamamos os equipados com mós de moinho (diferentemente dos moinhos de hélice).

Existem dois tipos de mós: os planos e os cônicos.

As formas

Os mós planos

Os mós planos produzem uma moagem bastante homogênea e retêm pouco café moído no moedor. Esse tipo de mó condiz mais aos moinhos de uso doméstico ou profissional com baixo fluxo (menos de 3kg/dia) igualmente dividido ao longo do dia.

+: uma moagem mais homogênea e fresca

-: eles exigem uma alta velocidade de rotação (por volta de 1500 voltas/minuto) e tendem, no caso de uso intensivo, a aquecer a moagem formando amontoados oleosos (caroços) e a arriscar a evaporação dos aromas.

Os mós cônicos

Esse tipo de mó equipa vários moinhos domésticos de nível de entrada. Paradoxalmente, nos moinhos profissionais, sua baixa velocidade de rotação requer um motor mais potente ou um sistema de engrenagens que torna a aquisição do moinho mais cara. Os moinhos de mós cônicos são, preferencialmente, destinados a profissionais com grandes saídas (mais de 3kg/dia), propensos a gerenciar picos de fluxo porque eles dão o melhor de si em serviço contínuo.

+: a rotação mais devagar desses mós (por volta de 400 voltas/minuto) preserva o calor da moagem e oferta uma boa textura ao café.

-: eles retêm muito café moído no centro da câmara de moagem. Se o moedor ficar inativo durante vários minutos, isto pode representar um problema no frescor da dose dispensada.

Vida útil

A longo prazo, os cortes dos mós ficam cegos. Entre os indicadores de desgaste, observar o prolongamento do tempo de moagem com, eventualmente, a presença de caroços que denuncia o aquecimento dos mós e um café de qualidade inferior (menos crema no espresso, aromas sem graça...) em outras palavras, dizemos que uma cafeteria muda os mós todos os anos, e um particular uma vez a cada 20 anos.

Os materiais

Cerâmica

Duro mais frágil, sensível a passagem de corpos estranhos como seixos que se misturam as vezes entre os grãos de café.

Aço e titânio

Tem qualidade de ser duradouro sem quebrar.

MANUTENÇÃO DO MOINHO

O café é um produto que vai naturalmente sujar o moinho. É importante manter os componentes limpos para não alterar as extrações.

1. Cúpula

Como? Uma esponja e detergente.

Frequência? Desde que traços oleosos e resíduos de películas prateadas são depositadas aparecem nas superfícies.

2. Carroceria

Como? Uma esponja levemente ensaboada e um pano de microfibra para remover quaisquer marcas aparentes.

Frequência? Todos os dias.

3. Dosador

Por quê? O interior do dosador retém a moagem.

Como? Um pincel dedicado para remover as partículas alojadas nas arestas e outras fendas. Para uma limpeza mais profunda, passar um aspirador.

Frequência? Todos os dias, até mesmo várias vezes ao dia.

4. Câmara de moagem

Porque? A câmara de moagem e os mós retêm a moagem e os óleos do café que envelhecem em todas as superfícies internas.

Como? Através do túnel de saída e entrada da câmara de moagem: jato com aspirador.

Para acessar os recantos, duas soluções:

- Desmontar o mó superior fixo afim de atingir a parte central da câmara. Solução eficaz mas trabalhosa, apesar das instruções do manual do moinho.
- Utilizar um limpador de moinho em forma de grânulos para derramar no funil, e então moer como grãos de café. Eles desalojam as partículas de café enquanto absorvem os

resíduos de óleo. Embora este produto seja específico e neutro, os primeiros grãos que seguem essa limpeza não serão usados

Frequência? A cada 25kg de café moído, pode ser aumentada ou diminuída, dependendo do nível de torra dos grãos utilizados.

A ÁGUA

A água é composta de dois elementos químicos, o hidrogênio e oxigênio (H₂O), mas nunca se apresenta nesta forma pura. Durante sua viagem, ela é carregada de minerais e oligoelementos²³ cujas propriedades químicas afetam o sabor do café. Por isso é importante que ela atenda a determinados critérios.

Qualquer que seja o método de preparo do café, a água deve extrair os compostos aromáticos da moagem, sem mascarar os sabores da bebida. Ela compõe aproximadamente 88% de um espresso e mais 98% de um café filtrado/coado. Mas cuidado, nem todas as águas são iguais.

Para ser aprovada, a água deve ser:

Sabor neutro

Todas as águas não têm o mesmo sabor. Ele varia de acordo com as proporções de minerais e oligoelementos que elas contêm, bem como a quantidade de cloro (para águas encanadas). Para um bom café, é necessário utilizar uma água fresca, pura e isenta de odores impertinentes.

Capaz de revelar os aromas do café

Os minerais contidos na água podem ser isolados após a evaporação da água ao alcance de 180° C. Estes sais minerais e outros oligoelementos condicionam o sabor da água, bem como a capacidade de extrair os compostos aromáticos do café. Após os testes de degustação organizados pela SCAA – *Specialty Coffee Association of America* (Associação Americana de Cafés Especiais), a taxa de resíduo seco deve ser em torno de 150mg/l para obter uma xícara equilibrada: resíduo seco a 180° C: 150mg/l.

²³ São um conjunto de elementos químicos inorgânicos necessários aos seres humanos em pequenas quantidades. Também conhecidos por microminerais.

Nem muito mole²⁴, nem muito dura

Para o café, o importante é, sobretudo, a dureza temporária dos carbonatos (KH) que deve estar entre 3 e 5°dH. Entretanto, a dureza permanente deve permanecer inferior à dureza temporária para evitar o entupimento e assegurar o equilíbrio mineral necessário para o bom sabor do café. Se a água for muito dura, ela incrusta o interior das máquinas de espresso, cafeteiras elétricas e chaleiras. Se a água for muito mole, o KH perde seu poder de tamponamento temporário moderador da variação do pH; o risco é de corroer as partes da máquina.

EM DUAS PALAVRAS

Se a água for muito dura, o calcário encrusta nas máquinas.
Se a água for muito mole, perfura a caldeira.
Fazendo as contas, é melhor encrustar.

²⁴ Quimicamente a água é classificada como mole ou dura, o que não significa que as propriedades físicas da água se modifique. A dureza da água é definida por sua concentração de cátions, cálcio e magnésio, geralmente acompanhados dos ânions carbonato, bicarbonato, cloreto e/ou sulfeto....

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tradução de textos técnicos é sempre um desafio para o tradutor visto que cada um deles tem uma linguagem diferente e é destinado a um público específico. Segundo Berman (2012, p 90) “Um texto técnico (se for possível falar aqui de texto) é certamente uma mensagem visando a transmitir de forma (relativamente) unívoca uma certa quantidade de informações”. Ou seja, se o tradutor não conhece sobre o assunto em questão, a mensagem que está no texto original não será transmitida. A tarefa do tradutor será mais árdua e o texto técnico perderá então completamente sua função de transmitir determinado conteúdo com determinada linguagem, pois a mensagem original não será repassada. Ele deve pensar no público, mas, principalmente, na legibilidade da sua tradução. E, pensando nessa ideia, que priorizamos a junção público + legibilidade, porque é possível realizar a tradução de um texto com uma linguagem específica para um público específico, sem que a tradução sofra com a perda do seu significado original.

Dentro de todo o cenário de visibilidade da mulher na cafeicultura, esse projeto é só mais uma das tantas formas de dar voz a muitas delas. A tradução de um livro sobre cafés especiais, do pé até a xícara, visa atingi-las como público, mas também inserir qualquer pessoa curiosa pelo assunto, ou que não possa ter acesso ao original.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARZABE, C. et al. Mulheres do café no Brasil = *Women in Coffee in Brazil*. Editoras técnicas = *Technical editors*. Brasília, DF: Embrapa, 2018.
- AUBERT, F. H. Etapas do ato tradutório, em *Tradução e Comunicação 1*, São Paulo, Álamo, 1981.
- AUBERT, F.H. As (in)fidelidades da tradução: servidões e autonomia do tradutor. Coleção Viagens da Voz. Editora da UNICAMP, 1993. 89p.
- BERMAN, A. A tradução e a letra ou o albergue do longínquo. Tradução de: Marie-Hélène C. Torres, Mauri Furlan, Andreia Guerini. 2 ed.. Florianópolis: PGET/UFSC, 2013. 200 p.
- CAFÉ EXPRESSO. In: Wikipédia, the free encyclopedia. Disponível em: < https://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_expresso >. Acesso em: 01 de julho de 2019.
- ESPRESSO. In: Dicionário da Língua Portuguesa. São Paulo: Michaelis online, 2019. Disponível em: < <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/espresso/> >.
- ESPRESSO. In: Dicionário da Língua Portuguesa. São Paulo: Michaelis online, 2019. Disponível em: < <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/espresso/> >. Acesso em: 06 de junho de 2019.
- EXPRESSOLOGIE.FR. Expressologie.fr, 2011-2019. Página inicial. Disponível em: < <https://www.espressologie.fr/> >. Acesso em: 06 de junho de 2019.
- FOGAÇA, Jennifer. Água mole e água dura. Canal do educador, Brasil escola. Disponível em: < <https://educador.brasilescola.uol.com.br/estrategias-ensino/Agua-mole-Agua-dura> >. Acesso em: 30 de junho de 2019.
- História das Máquinas de Café Expresso, Revista Cafeicultura, 25 de outubro de 2007. Disponível em: < <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=13437> >. Acesso em: 01 de julho de 2019.
- História das mulheres na cafeicultura brasileira. Locução de: Kelly Stein. Local: São Paulo, 19 de julho 2017. COFFEA. Disponível em: < <https://open.spotify.com/episode/1i8DWUbfccKJqeuqYXtAgb?si=DOOnZpkhARtqAoeSDcEtuMQ> > ou < <https://portalcoffea.com/episodes/ep-02-historia-das-mulheres-na-cafeicultura/> >. Acesso em: 29 de junho de 2019.

INTERNATIONAL WOMEN IN COFFEE ALLIANCE (IWCA). Strong Women. Strong INTERNATIONAL WOMEN'S COFFEE ALLIANCE, 2019. Página inicial. Disponível em: < <https://www.womenincoffee.org/>>. Acesso em: 06 de junho de 2019.

IWCA BRASIL. Aliança Internacional das Mulheres do Café, 2013, Página inicial. Disponível em: < <http://www.iwcabrasil.com.br/> >. Acesso em: 01 de junho de 2019.

L'HEXAGONE CAFE. Hexagone Café. 2019. Página inicial. Disponível em: < <http://www.hexagone-cafe.fr/> >. Acesso em: 29 de junho de 2019.

MARTINS, Ana Luiza. História do café. 2ª ed. São Paulo: Editora Contexto, 2012. Edição do Kindle.

MEISTER. Coffee History: Luigi Bezzera, Inventor of the Espresso Machine, Serious eats. 25 de abril de 2011. Disponível em: < <https://drinks.serious eats.com/2011/04/coffee-history-luigi-bezzera-inventor-of-the-espresso-machine.html>>. Acesso em: 01 de julho de 2019.

ORGANIZAÇÕES INTERNACIONAIS DE ROTULAGEM FAIRTRADE, EV. Fairtrade, 2019. Página inicial. Disponível em: < <https://www.fairtrade.net/> >. Acesso em: 06 de junho de 2019.

RACINEUX, S; TRAN, C-L. *Le café, c'est pas sorcier* : Faire son café mieux que grand-mère. Paris : Hachette Livre (Marabout), 2016.

RACINEUX, S; TRAN, C-L. *Coffee isn't a rocket science* : a quick & easy guide to buying, brewing, serving, roasting, & tasting coffee. Running Press. Edição do Kindle. Tradução por: Black Dog & Leventhal Publishers. Hachette Book Group, 2018.

RENDELUCCI, Fábio. Água mole e dura - Concentração de cátions cálcio e magnésio na água. Educação UOL. Disponível em: < <https://educacao.uol.com.br/disciplinas/quimica/agua-mole-e-dura-concentracao-de-cations-calcio-e-magnesio-na-agua.htm> >. Acesso em 30 de junho de 2019.

ROCKET SCIENCE. In: Wikipédia, the free encyclopedia. Disponível em: < https://en.wikipedia.org/wiki/Rocket_science >. Acesso em: 10 de maio de 2019.

RÓNAI, P. Dicionário francês – português, português – francês. 4 ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.

SANTOS, Tales. "Raízes do café no Brasil"; Brasil Escola. Disponível em: < <https://brasilecola.uol.com.br/historia/o-cafe-no-brasil-suas-origens.htm> > Acesso em 22 de junho de 2019.

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION (SCA). Specialty Coffee Association, 2019. Disponível em: <https://sca.coffee/>. Acesso em 01 de julho de 2019.

STEIN, Kelly. História das mulheres na cafeicultura. Coffea, 19 de julho de 2017. Ep. 02. Disponível em: < <https://portalcoffea.com/episodes/ep-02-historia-das-mulheres-na-cafeicultura/> >. Acesso em: 29 de junho de 2019.

TORREFADOR. In: Dicionário da Língua Portuguesa. São Paulo: Michaelis online, 2019. Disponível em: < <http://michaelis.uol.com.br/busca?id=kLaOn> > Acesso em: 06 de junho de 2019.

GLOSSÁRIO

| ORIGINAL | TRADUÇÃO PORTUGUÊS | TRADUÇÃO INGLÊS |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <i>AeroPress®</i> | <i>AeroPress®</i> | <i>AeroPress®</i> |
| <i>Barista</i> | <i>Barista</i> | <i>Barista</i> |
| <i>Blend</i> | <i>Blend</i> | <i>Blend</i> |
| <i>Broche</i> | <i>Batelada</i> | <i>Batch</i> |
| <i>Broyer</i> | <i>Moagem</i> | <i>Grind</i> |
| <i>Brûleries</i> | <i>Torrefação</i> | <i>Roasting/ Roasting Shop</i> |
| <i>Cafés filtre</i> | <i>Cafés Filtrados/Coados</i> | <i>Filter Coffee</i> |
| <i>Cafetière à piston</i> | <i>Prensa Francesa</i> | <i>French Press</i> |
| <i>Cafetières</i> | <i>Métodos</i> | <i>Coffee makers</i> |
| <i>Cerises</i> | <i>Cerejas</i> | <i>Coffee cherries</i> |
| <i>Chemex®</i> | <i>Chemex®</i> | <i>Chemex®</i> |
| <i>Cupping</i> | <i>Cupping</i> | <i>Cupping</i> |
| <i>Granulométrie</i> | <i>Granulometria</i> | <i>Grind size</i> |
| <i>Ibrik</i> | <i>Café Turco</i> | <i>Ibrik</i> |
| <i>Latte art</i> | <i>Latte art</i> | <i>Latte art</i> |
| <i>Machine espresso</i> | <i>Máquina de espresso</i> | <i>Espresso machine</i> |
| <i>Méthodes douces</i> | <i>Métodos Suaves</i> | <i>Gentle methods</i> |
| <i>Méthodes lents</i> | <i>Métodos Lentos</i> | <i>Slow methods</i> |
| <i>Meules</i> | <i>Mós</i> | <i>Burrs</i> |
| <i>Moka</i> | <i>Moka/Cafeteira Italiana</i> | <i>Moka Pot</i> |
| <i>Mouture</i> | <i>Moagem</i> | <i>Grounds</i> |
| <i>Panier</i> | <i>Cesta</i> | <i>Basket</i> |
| <i>Producteur</i> | <i>Produtor</i> | <i>Producer</i> |
| <i>Siphon</i> | <i>Sifão</i> | <i>Siphon</i> |
| <i>Tamper</i> | <i>Tamper</i> | <i>Tamper</i> |

| | | |
|---------------------|---------------------------------------|----------------|
| <i>Torréfacteur</i> | <i>Torrefador/Mestre de torra</i> | <i>Roaster</i> |
| <i>Torréfaction</i> | <i>Torrador</i> | <i>Roaster</i> |
| <i>V60</i> | <i>V60</i> | <i>V60</i> |