

Nos Trilhos do Café

ONDE O GRÃO DESPERTA
MEMÓRIAS E A TRADIÇÃO GANHA
VIDA NA SERRA DE BATURITÉ



Organizador
Kayky Ribeiro

**EDIÇÕES
INESP**



ALECE

ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

1902
ANOS



Organizador
Kayky Ribeiro



Onde o Grão Desperta Memórias e a Tradição Ganha Vida
Na Serra de Baturité

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS
SOBRE O DESENVOLVIMENTO
DO ESTADO DO CEARÁ



ALECE
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DO CEARÁ



Copyright by Inesp © 2025
INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE O
DESENVOLVIMENTO DO ESTADO DO CEARÁ - INESP

Diretor-Executivo do Inesp
João Milton Cunha de Miranda

Articulador
Luiz Ernandes dos Santos do Carmo

Supervisão de Design
Valdemice Costa de Sousa (Valdo)

Projeto Gráfico, Diagramação e Capa
Valdério da Costa

Ilustrações
Napoleão Torquato

Revisão
Gustavo Vasconcelos

Catalogado por Herbenio de Souza Bezerra CRB-3/1613

N897 Nos trilhos do café [recurso eletrônico] : onde o grão desperta memórias e a tradição ganha vida / organizador, Kayky Ribeiro.

Fortaleza : Inesp, c2025. 139 p. ; 6400 Kb.

Modo de acesso: World Wide Web.
ISBN: 978-65-6094-095-6

1. Memória coletiva - Serra de Baturité. 2. Cafeicultura - Maciço de Baturité. 3. Identidade cultural. 4. História - Ceará.
I. Ribeiro, Kayky.

CDD 306.098131

*** DISTRIBUIÇÃO GRATUITA ***

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS ÀS EDIÇÕES INESP.

A presente obra não poderá ser comercializada e sua reprodução, total ou parcial, por quaisquer meios reprográficos ou digitais, deverá ter a autorização prévia das Edições Inesp.



NOS TRILHOS DO CAFÉ

Organizador: **Kayky Ribeiro**

Colaboradores:

Francisco Márcelio de Almeida Farias
Advogado e Escritor

Mari Reis
Fotógrafa, técnica de enfermagem

Licínio Nunes de Miranda, Iris Araújo
Guias de turismo

Deputado Estadual **De Assis Diniz**
Deputado Estadual **Guilherme Landim**
Marcos José de Arruda Garcia
Mirtha Simone

Mari Reis
Fotografias



Palavra do Presidente

A democracia não é um estado de maturidade nacional e institucional que se instala, e se preserva pela sua própria natureza, sem que precisemos nos manter vigilantes a fim de combater ataques e construí-la cotidianamente.

E como as gerações mudam, os jovens de hoje precisam aprender com os jovens de ontem que o Parlamento é a expressão mais fiel do poder democrático da população. Os debates, os perfis dos e das parlamentares, as leis produzidas, são resultados do que somos na nossa essência.

Manifesto gratidão aos meus pares, cujos votos me colocaram à frente do Legislativo cearense exatamente nesta celebração de 190 anos do Parlamento. Celebração que é o resultado da continuidade de um processo democrático iniciado em 1835, e é cheio de ranhuras, a exemplo de ditaduras, golpes, uma cruel pandemia, e o doloroso incêndio do Plenário 13 de Maio - o coração dos nossos mandatos. Ranhuras que vamos enfrentando, resistindo e nos reconstruindo com bravura.

Não somos mais a Província do Ceará. Contudo, não podemos esquecer, foi lá que o senador José Martiniano de Alencar plantou a semente da casa em que agora podemos ver germinar uma comissão temática dos direitos e defesas da mulher cearense - um marco moderno e necessário.

Portanto, com firmeza, gentileza, educação e ternura, respeitamos o passado, para construir um futuro melhor. A Assembleia que chega aos 190 anos como uma das mais transparentes do país deverá trabalhar para ser a mais transparente do Brasil.

Porque nosso passado e nosso futuro é ousar. O Ceará, que é referência na educação brasileira, não vê fronteiras como barreiras, mas sim como desafios a serem superados. E seguiremos em frente. Tenham certeza.

Deputado Estadual Romeu Aldigueri

Presidente da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará



Palavra do Diretor-Executivo do Inesp



Instituto de Estudos e Pesquisas sobre o Desenvolvimento do Estado do Ceará (Inesp), criado em 1988, é um órgão técnico e científico de pesquisa, educação e memória. Ao idealizar e gerenciar projetos atuais que se alinhem às demandas legislativas e culturais do estado, objetiva ser referência no cenário nacional.

Durante seus mais de 30 anos de atuação, o Inesp prestou efetiva contribuição ao desenvolvimento do estado, assessorando, por meio de ações inovadoras, a Assembleia Legislativa do Estado do Ceará (Alece). Dentre seus mais recentes projetos, destacam-se o Edições Inesp e o Edições Inesp Digital, que têm como objetivos editar livros, coletâneas de legislação e periódicos especializados. O Edições Inesp Digital obedece a um formato que facilita e amplia o acesso às publicações de forma sustentável e inclusiva. Além da produção, revisão e editoração de textos, ambos os projetos contam com um núcleo de design gráfico.

O Edições Inesp Digital já se consolidou. A demanda por suas publicações alcançou uma marca de 5 milhões de downloads. As estatísticas demonstram um crescente interesse nas publicações, com destaque para as de Literatura, Ensino, Legislação e História, estando a Constituição Estadual e o Regimento Interno entre os primeiros colocados.

Nos Trilhos do Café - Onde o grão desperta memórias e a tradição ganha vida na serra de Baturité é mais uma obra do diversificado catálogo de publicações do Edições Inesp Digital, que, direta ou indiretamente, colaboram para apresentar respostas às questões que afetam a vida do cidadão.

Prof. Dr. João Milton Cunha de Miranda

Diretor-Executivo do Inesp



Agradecimentos

A construção desta obra é, antes de tudo, um ato coletivo de afeto, memória e pertencimento. *Nos Trilhos do Café - Onde o grão desperta memórias e a tradição ganha vida na serra de Baturité* nasceu do desejo de dar voz às histórias que resistem no tempo, às raízes que ainda brotam no chão fértil da serra e ao povo que, com orgulho, preserva sua identidade.

A cada municípe da Serra de Baturité, em especial aos municípios de Mulungu, Pacoti, Guaramiranga e Baturité, meu mais profundo agradecimento. Obrigado por me receberem com tanto carinho, por abrirem as portas de suas casas, de suas histórias e de suas memórias. Esse acolhimento foi essencial para que este trabalho ganhasse vida. O apoio, a escuta e o envolvimento de vocês deram alma a cada página aqui escrita.

À minha mãe, fonte inesgotável de amor, apoio e inspiração, deixo um agradecimento especial. Sua presença constante, seus conselhos e sua fé inabalável foram pilares fundamentais durante todo esse processo. Sem você, essa caminhada não teria o mesmo sentido.

Agradeço, ainda, a todos que contribuíram de alguma forma com essa obra - seja compartilhando relatos, oferecendo imagens, revisando, apoiando nos bastidores ou simplesmente incentivando a continuidade desse projeto. Cada colaboração foi essencial e reforça que este trabalho não é apenas meu, mas de todos que acreditam na força da cultura e na importância da memória.

Que esta obra possa servir como um elo entre o passado e o futuro, preservando o legado de uma região rica em histórias, tradições e sonhos.

Com gratidão,

Kayky Ribeiro



Apresentação

O livro *Nos Trilhos do Café - Onde o grão desperta memórias e a tradição ganha vida na serra de Baturité* é um verdadeiro tributo à nossa história, à força da nossa gente e à riqueza cultural que pulsa nas montanhas do Ceará. A partir do olhar sensível e comprometido de Kayky Ribeiro, que já nos brindou com um belíssimo documentário sobre o tema, esta obra mantém acesa a chama de uma tradição que moldou não apenas a economia, mas também a identidade de toda uma região.

Mais do que falar sobre o café, este livro nos convida a mergulhar em memórias vivas, em relatos que atravessam gerações e em uma paisagem que mistura natureza, trabalho e afeto. Valorizo profundamente iniciativas como esta, que resgatam com responsabilidade e beleza aquilo que somos, e apontam caminhos para o futuro, sem deixar para trás o que nos trouxe até aqui. Que esta leitura inspire novas conexões com nossas raízes e fortaleça o orgulho por tudo o que é genuinamente cearense.

Guilherme Sampaio Landim

Deputado Estadual do Ceará



Sumário

CAPÍTULO 1	11
<i>Serra de Baturité: Terra fértil, gente forte</i>	11
A serra de Baturité se ergue como uma guardiã de histórias e saberes	12
CAPÍTULO 2	19
<i>O ano que o café raizou na serra</i>	19
Enquanto o Brasil proclamava sua independência, o café brotava nas encostas da serra	20
CAPÍTULO 3	29
<i>Raízes que Germinam história. Sítio Guaramiranga: uma história.</i>	29
Dos primeiros grãos ao berço de uma cidade: a bravura e legado da linhagem Matos Brito que fez brotar no Sítio Guaramiranga	31
CAPÍTULO 4	47
<i>Nos trilhos da memória</i>	47
O papel das estradas de ferro/ferrovias que levaram o café e trouxeram o progresso no escoamento do café da serra de Baturité	48
CAPÍTULO 5	55
<i>Guardadores de memórias</i>	55
Famílias que perpetuam saberes, tradições e heranças com o café como elo central	56
CAPÍTULO 6	61
<i>Do grão à xícara</i>	61
O cultivo do café na Serra de Baturité, o trabalho manual, a espinha dorsal da cafeeira local	63



CAPÍTULO 7	73
<i>Elas, o café e a serra</i>	73
A força feminina na cultura cafeeira do Maciço de Baturité	74
Mulheres no café e o seu protagonismo.....	78
CAPÍTULO 8	81
<i>Entre cantos e grãos: celebração da colheita do café</i>	81
Quando o café ecoa em canto e festa: dramistas, celebrações e a cultura viva da colheita	83
CAPÍTULO 9	89
<i>Sabores e aromas</i>	89
Café do Maciço de Baturité: um sabor que transcende a xícara	90
CAPÍTULO 10	93
<i>O café e o tempo</i>	93
A nova geração e o turismo sustentável que projetam um novo amanhã.....	95
CAPÍTULO 11	99
<i>Vozes da serra</i>	99
Depoimentos autênticos constroem a narrativa viva do café	100
CAPÍTULO 12	107
<i>O olhar sensível</i>	107
O Café pelo olhar de uma fotógrafa autista.....	109
CAPÍTULO 13	119
<i>Entre grãos e história</i>	119
Encerrando a jornada, guardando histórias da serra de Baturité que revela um Brasil que resiste	121
A Casa do Caboclo: onde a memória do café ganha vida	124
Sobre o organizador: Kayky Ribeiro.....	130
Sobre os autores.....	132







– *Capítulo 1* –

**Serra de Baturité:
Terra fértil, gente forte**

A serra de Baturité se ergue como uma guardiã de histórias e saberes

Texto: KAYKY RIBEIRO



Foi em Guaramiranga, sob o véu da neblina que cobre a serra ao amanhecer, que dei início à minha jornada pelos trilhos do café. Era fevereiro de 2025, e os primeiros passos deste documentário foram dados ali, onde o verde é intenso, o clima é ameno e o tempo parece caminhar com mais calma.

Minha primeira parada foi na casa do senhor Sergio da Paz, conhecido como o feitor. Aos 76 anos, já não tem a saúde de outros tempos, mas conserva no olhar uma lucidez profunda e uma alma cheia de memórias e esperança. Fui recebido com simplicidade e carinho por ele, sua esposa e sua filha Sílvia. Ao chegar, o encontrei dedilhando o violão, como se anunciasse com acordes suaves a chegada de um visitante. O som das cordas se misturava ao canto dos pássaros e ao cheiro do café recém-passado.



Ali mesmo, naquela varanda do casarão do sítio Abreu, que guarda memórias de uma vida inteira, ouvi suas histórias. Sr. Sergio me falou dos tempos áureos do café, da labuta, das plantações, dos trens que levavam o fruto colhido com tanto suor. Mas foi quando falou da própria condição - da carência, das dificuldades enfrentadas - que algo em mim se comoveu de maneira profunda. A vontade era de abraçá-lo, de acolher aquele homem que, mesmo com pouco, entrega tanto. Visitamos juntos suas plantas de café, ainda de pé, ainda produzindo, como quem insiste em permanecer mesmo diante do tempo. Provei do café ali mesmo, e ali mesmo senti que a memória tem gosto.

De Guaramiranga, desci para Baturité, minha terra amada. Lá, reencontrei lugares que compõem a espinha dorsal da história cafeeira da serra. No alto da cidade, a imponência do Mosteiro dos Jesuítas se destaca no horizonte, observando tudo como um guardião silencioso. Mas era o Museu da Maria Fumaça o meu destino. Um lugar de memória e resistência, onde a história da ferrovia se entrelaça com a expansão do café. Abordarei mais sobre esse museu em outro capítulo, pois ele merece um mergulho exclusivo.

Seguindo a trilha da memória, fui ao Sítio São Luís, onde fui recebido pelo guia de turismo Frankyz Daniel, de 17 anos. Um verdadeiro santuário histórico, onde cada parede, móvel e objeto nos conduz a uma viagem no tempo. O casarão guarda lembranças da era de ouro do café. É um espaço onde o passado não é apenas contado - é vivido, sentido, respirado. Ali, o silêncio fala. E diz muito.



Num retorno rápido a Guaramiranga, passei em frente à casa de Dona Eliane no sítio Talismã, e decidi voltar depois para conhecê-la melhor. No dia seguinte, retornei. Mulher forte, mãe de seis filhos, companheira de um marido que partilha com ela a lida da vida e da terra. Dona Eliane divide seu tempo entre o cultivo do café e as tarefas de casa. Sua história não está nos livros, mas está no chão que pisa e nas mãos que colhem. Sua simplicidade é grandeza.



No sítio Águas Finas, fui recebido pelo coronel Uchoa, figura icônica de 78 anos e apaixonado pelo café. Mal me viu, acenou com entusiasmo e logo começou a narrar, com brilho nos olhos, sua trajetória de vida dedicada à cultura cafeeira. Junto à jovem Iris, de 22 anos, e que trabalha no acolhimento e guia de turismo nas trilhas do sítio, percorremos a propriedade. Aprendi detalhes sobre o processo de torra, controle de temperatura, notas aromáticas - um universo técnico e afetivo ao mesmo tempo. De volta à casa, provamos o café ali cultivado, de sabor encorpado, com notas de chocolate, considerado um dos melhores do Ceará. A qualidade salta à boca, mas também ao coração. Já partindo, conheci o agrônomo Levi, um potiguar que se enraizou na serra. Seu olhar técnico e apaixonado complementa o saber popular de tantos produtores da região.

Lá em Mulungu, conheci o sítio São Roque, fundado em 1913. Um sítio centenário que continua fiel à tradição. Fui recebido por Mônica Farias, uma guardiã da memória do lugar. Conversamos sobre os diversos tipos de café, o cuidado com o solo, a colheita manual.

Retornei a Guaramiranga, fui ao Parque das Trilhas - um refúgio de biodiversidade, aventura e história. Em meio às árvores centenárias e à névoa suave, fui acolhido por Dona Isabel Fernandes. Conversamos sobre sustentabilidade, sobre o cultivo ecológico do café e a importância de manter a harmonia entre produção e preservação. Visitamos a adega artesanal, construída em pedra, sob raízes de jaqueira, onde o vinho é armazenado em telhas para conservar a temperatura. Degustamos mel de abelhas nativas, cultivadas ali mesmo, e conhecemos um painel de escultura na própria terra, esculpido na barreira da serra, representando as atividades do sítio. Ao lado de Dona Ana Isabel e Jonas Cruz, vivi um dos momentos mais enriquecedores da jornada.

Conheci ainda Dona Edite - aos 80 anos, é dramista, artesã, agricultora e mestra do café artesanal. Desde a infância, convive com a colheita e a torrefação. Ainda hoje colhe, torra e prepara seu próprio café de maneira tradicional.

Com Dr. Macélio Farias, advogado e escritor, partimos para conhecer lugares simbólicos, como o Munguaípe - primeiro sítio historicamente reconhecido como cultivador de café na região. Hoje, suas ruínas ainda



sussurram histórias. Visitamos o rio que leva o mesmo nome e o Museu do Guaramiranga Park, onde o acervo ajuda a manter viva a chama da memória.

Já em meados de abril, de volta a Mulungu – capital estadual do café. Lá conheci três mulheres admiráveis: Concilia Farias, Mirtha Simone e Letícia Farias. Três irmãs que herdaram não apenas terras, mas memórias, responsabilidades e um legado. Aprenderam com o avô, depois com o pai, e hoje mantêm viva a marca Café Humaitá. Sua propriedade, charmosa e acolhedora, é um espaço onde o tempo conversa com o presente. Sua luta é diária, mas cheia de sentido. São mulheres que resistem, cultivam e reencantam a tradição cafeeira com mãos firmes e corações fortes.

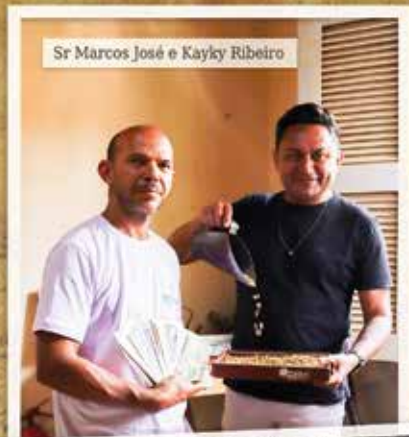
Também tive o privilégio de visitar o Sítio Fênix, com a Dra. Sérgia Miranda; a Fazenda Venezuela, do Dr. Franzé Linhares, um dos grandes pilares da história do café na região; o Sítio Flor, da família Vinhas, que resiste desde 1889. Lá pude dialogar com a Dona Lúcia vinhas, o Sr. Luis Munduca, criado no Sítio Bagaço; o jovem Marcos Garcia, apaixonado pelo café e pela preservação das tradições; e o Sr. Adenor, que ainda mantém viva a tradição da piladeira de café artesanal – uma peça rústica que ecoa como tambor da memória. Estive, ainda, com os jovens muluguenses Thiago, Felipe e Levi, três jovens da nova geração, entusiastas e admiradores da cultura cafeeira. Ao lado de Dona Luzia Taveira, conheci o cultivo da planta; no sítio casa branca conversei ainda com o Sr. Francisco Cruz, e, finalizando, tive a experiência de vivenciar a colheita do fruto já maduro no Parque das Trilhas ao lado dos jovens Alessandro, Yago e do Sr. Valdeci

Cada um desses encontros, dessas paradas, dessas conversas, compõe o mosaico que é este documentário. Uma obra feita de gente, de cheiro, de sabor, de história e de chão. O café na Serra de Baturité não é só um cultivo – é herança, é resistência, é cultura viva.

Aqui, entre trilhos, plantações e vozes, entendi que esta serra é realmente fértil – de solo, de histórias e de gente forte.











– *Capítulo 2* –

**O ano que o café
raizou na serra**

Enquanto o Brasil proclamava sua independência, o café brotava nas encostas da serra

Texto: **DR. MARCÉLIO FARIAS**



Café foi trazido em comboio do agreste pernambucano com transporte financiado pela junta administrativa provincial que governou o Ceará de 12/01/1821 a 27/11/1922, era dirigido para plantio nas plagas da chapada do Araripe e no planalto que hoje é chamado de Caririaçu, ambos no Cariri Cearense.

A intensão da junta administrativa era a diversificação da matriz agrícola da Província, como já haviam opinado a comissão encarregada dos melhoramentos na Província do Ceará.



Quando chegou ao conhecimento de **Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho (*1768+...)** e da fazenda Pirangi¹, dirigiu-se com seu comboio até o Cariri,² e trouxe porções dessas sementes que o levou para plantio no Sítio Munguaípe, próximo à Vila de Conceição, na Serra de Baturité, qual em 1822 iniciou a plantação experimental.

Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho(*1768+...)³ havia arrendado essas terras e

1 Hoje no município de **Ibaretama** do sertão central.

2 **LIMA**. 1946, p. 225.

3 **Antônio Pereira de Queiroz Sobrinho** era filho de **João Pereira de Queiroz** e de **Maria Alves Pinheiro**, estabelecidos no Cangaty, afluente do Choró; seu pai era irmão de **Antônio Pereira de Queiroz**, ambos filhos de **Ignacio Pereira de Queiroz Lima** e **Francisca Cavalcante Vasconcellos de Queiroz**, da Fazenda Barro Vermelho, do baixo Banabuiú. Era casado com **Izabel Maria do Carmo** (A **Izabelinha do Bom Jesus**, do filha de **Antônio Corrêa de Araújo** e **Izabel Lopes Barreira**, neta do Capitão **Joaquim Corrêa de Araújo**, da Fazenda Papagaio e de **Balthazar Lopes Barreira**, portanto **Izabel** era irmã do Tenente **Inácio Lopes da Silva Barreira** da Fazenda Tapuiará.



pretendia adquiri-las no futuro para o cultivo de canaviais e engenhos,⁴ face ser essa a sua atividade, tanto no Cangaty⁵ como no Itans,⁶ mas também tinha o conhecimento das notícias dos lucros proporcionados pelo café em outras províncias.



No final do ano de 1822, a estilo experimental, fez plantar essas sementes de café no roçado Munguaípe, nas ribeiras do riacho do mesmo nome, afluente das nascentes do Candéia. As sementes encanteiradas e reproduzidas, em pouco mais de dois anos, já tinham dez mil pés de mudas, entretanto, as atividades nos primeiros anos eram exclusivas para vendas de matrizes para sitiantes interessados na nova cultura.

A EXPANSÃO COMERCIAL

Alguns agricultores cearenses sonhavam com a lavoura do café, que já se ensaiava no Sul do Império. Tanto que fez Domingos da Costa⁷ vir ver no Sítio Munguaípe cafeeiros em plena floração, o que lhe deu vontade de inaugurar esta cultura em Pacatuba, na Serra de Maranguape. Tanto que adquiriu e transportou dali oito libras de sementes (aproximadamente quatro quilos), com as quais, com tamanha persistência, conseguiu situar os primeiros pés de café no Sítio Serrinha, na subida da Serra da Aratanha.

Importante observar que os plantios cafeeiros seguidos na Serra de Maranguape se destinaram em princípio para produção de consumo imediato, face que já se possuía uma logística formada, com mercado de consumo

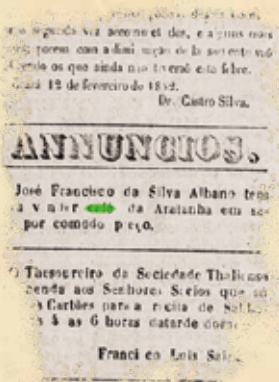
4 **Tanto que seu pai** João Pereira Cavalcanti **ou** João Pereira Queiroz, **como era conhecido, já tinha um engenho de cana-de açúcar funcionando no Sítio Brejinho, herança de seus avós maternos.**

5 Passou a ser chamada de Caio Prado, em meados de 1940.

6 Itans era um Povoado nas ribeiras do Choró, antigo distrito da Vila de Monte-mor, o Novo d'América, que hoje pertence ao Município de Itapiúna.

7 **Domingos da Costa** foi o famoso "**Domingão de Guaiuba**", duas de suas filhas se casaram com os filhos do português **Comendador João Correia de Mello**, pioneiro em 1876, na exportação de laranja para a Europa, da Serra de Maranguape. Seu irmão **José Antônio da Costa e Silva** foi o pai do poeta **Juvenal Galeno** e suas irmãs, uma se casou com **José Francisco da Silva**, que depois foi agraciado com título de **Barão de Aratanha**, que acrescentou **Albano** no seu nome e passou a se chamar de **José Francisco da Silva Albano**.

próximo e com boas estradas de escoamento. Como também possuíam infraestrutura para exportação, não custou seguir esse rumo também, assim, e entre os anos de 1851 a 1852 as exportações cearenses de café foram quase que completamente provenientes da Serra de Maranguape e já detinham um bom valor agregado, estando bem próximas do valor do algodão no geral, que era então o líder em quantidade e valor.



Quanto aos primeiros registros de comercialização do café em larga escala no porto de **Fortaleza**, encontramos associado ao nome de **José Antônio da Costa e Silva**, irmão de **Domingos da Costa**, sendo ele o primeiro comerciante de café do estado,⁸ mas com certeza eram produzidos na Serra de Maranguape, em especial os da Aratanha e Pacatuba.

O Café também havia sido introduzido na Serra de Baturité, posteriormente em 1824, no Sítio Correntes, hoje Bagaço, do município de Mulungu, pelo **Coronel Manoel Felipe Pereira Castello Branco (*1786+1849)**, que conseguiu trazer mudas do Pará, da variedade *Bourbon*, já proveniente das Antilhas francesas, mas o que diferenciou o café do Sítio Munguaípe, das demais introduzidas, foi o seu caráter reprodutivo, porque, como dito anteriormente, os anos iniciais serviram apenas para vendas a interessados na novidade agrícola e para experiência de plantação em propriedades serranas.

O certo é que foi desta mesma plantação inicial da Vila de Conceição, hoje Guaramiranga, cultivada em sistema de pleno sol, que se deu início ao plantio de forma massiva e se espalhou por outras serras frescas, como a de Maranguape (principalmente na Aratanha, hoje Pacatuba), Uruburetama, Ibiapaba e Meruoca.⁹

8 (LIMA, 2000; *STUDART*, 1928) In: *ALCÂNTARA*. 2009, p. 81.

9 Conforme **ANDRADE**, é a partir de 1840 que começa a se desenvolver a cultura do café no agreste e nas "serras frescas", ocupando grandes porções nessas áreas substituindo matas e canaviais por extensões de cafezais, contribuindo com o desenvolvimento dos pequenos centros urbanos que surgiam naquela época. "Serras como a de Ibiapaba, de Meruoca, de Baturité, da Baixa Verde e o próprio Cariri cearense tornaram-se, por vários anos, grandes produtores. Não somente abasteciam a região, como chegaram a exportar o produto - como foi o caso do Ceará e de Pernambuco". (in: **MENDES**. 2018, p. 82, citando **ANDRADE**, 1986, p. 155 -158).

A EXPANSÃO NA SERRA DE BATURITÉ

Depois do ano de 1838, com as notícias dos lucros proporcionados pelas colheitas dos cafés na Serra de Maranguape, que lá foram introduzidas por sementes já saídas do Sítio Munguaípe, foi que se iniciou as plantações massivas morros acima na Serra de Baturité, portanto, já com emprego de capitais e intuito de produção em larga escala, dirigidas para exportação, com o visível interesse comercial.

Mas a produção de café nas partes serranas do Maciço de Baturité era um projeto de longo prazo, diferente da Serra de Maranguape que antes do café já estava em plena produção agrícola, encontrando uma estrutura já formada.¹⁰

A partir do ano de 1840, era grande o deslocamento populacional para as partes altas do Maciço de Baturité, em consequência da enorme oferta de trabalho nos cafeeiros. A mão de obra era composta principalmente de mestiços, de índios nativos, depois de negros recém-libertos¹¹ e de brancos sertanejos refugiados das desgraças das secas.¹²

10 Já exportavam frutas pelo porto de Fortaleza escoada pela “Estrada Velha” como era chamada, estabelecia ligação a Fortaleza e fora restaurada em 1823.

11 Dos mestiços brancos entrelaçados com índios, na sua grande maioria eram de ancestrais “não tupis” (designação de tapuia), já criados desde novos com pais já batizados e que foram escravizados, mas somente para uso doméstico de serviços de mandados e vigilância, dos mestiços brancos entrelaçados com negros, todos eram de ancestrais já semilibertos, como descrevia os relatos do inglês **Henry Koster**, em sua obra **Viagens ao Nordeste do Brasil**, passado no ano de 1809, que disse: “Há um grande número de pessoas brancas e de cor que possuem dois ou três escravos, partilhando com eles o produto do seu trabalho diário, mesmo o serviço nos campos. Esses escravos são geralmente crioulos criados na família, ou africanos adquiridos muito moços, sendo considerados, no comum, como membros da família, dividindo com o amo o alimento que todos ganham. Esses escravos nos dias de festa, aparecem muito bem vestidos e têm mesmo um certo ar de independência, mostrando que se julgam cousa acima de simples mercadoria.” p. 524.

12 **FARIAS**. 2001, p. 13. No Nordeste pouco foi a utilidade do trabalho escravo, o progresso da região, iniciado somente a partir do século XVIII, se deu quase que exclusivamente em torno da pecuária, onde o manejo do gado exigia liberdade caatinga a dentro, o Brasil antiescravocrata ou do indiferente aos interesses da escravidão era representado pelo Ceará, em particular, e de modo geral pelo sertanejo ou vaqueiro. (**Gilberto Freire** - Casa-grande & Senzala).

O primeiro Sítio da Serra de Baturité em plena produção de café foi o Macapá, de propriedade de **Antônio Francisco de Queiroz Jucá - Coronel Jucá (*1788+1862)**,¹³ devido à perfeição do trabalho nele realizado, serviu de vitrine atraindo a visita curiosa de quem desejava dedicar-se à promissora cultura cafeeira.¹⁴

Porém, o **Cel. Jucá** não permaneceu no Sítio Macapá, passando os negócios do Sítio a seu filho **Capitão Clementino Fineias Jucá (*1831+1905)**,¹⁵ este dedicou sua juventude a propagar o cafeeiro pela rota que fazia à Vila de Canindé, local dos familiares de sua mãe, **Ana Quitéria Joaquina de Magalhães (*1794 +1852)**.¹⁶

Com o tempo, já em 1890, o café da variedade *typica tradicional* proveniente da Serra de Baturité era o mais procurado e valorizado no Porto de Antuérpia na Europa.

A DECADÊNCIA

No início do século XX, o café serrano estava com uma média de 50 anos de idade, produzindo continuamente a céu aberto, então passou por uma fase de decadência, tanto pelo esgotamento biológico do cafeeiro como pela degradação do solo, causada pela exposição excessiva à insolação e à falta de reposição adequada de nutrientes, fato que coincidiu com uma queda de preço por excesso de produção internacional.

Como na Serra de Baturité não ocorreu a capitalização ou a transferência de recursos financeiros para a atividade industrial, como ocorreu no vale paraibano paulista e em menor estala no Rio de Janeiro e em Minas, todos os produtores serranos entraram em falência.

13 O sobrenome nativista **Jucá** surgiu durante o Movimento da Confederação do Equador, 1824. Jucá, do tupi, yucá, matar, o tacape feito do cerne resistente do jucazeiro, (*Caesalpinia ferrea*), usado para abater o inimigo. (in: Famílias Cearense de **Francisco Augusto de Araújo Lima**).

14 **LIMA**. 1946, p. 219-220.

15 Viria mais tarde, assumir o cartório e a escrivanina do crime da Vila de Canindé, nas eleições de 10 de fevereiro de 1891, ele foi eleito Senador constituinte pelo Ceará, compondo a segunda turma daquele Colégio Legislativo.

16 É originária das famílias **Pinto Borges, Damasceno** e **Magalhães**, todas radicalizadas na Vila de Canindé.



Os preços não havia como controlar, mas sendo a variedade *typica tradicional* considerada uma árvore, a sua recuperação ecológica e orgânica seria viável, cabendo a um produtor local essa grande façanha da regeneração produtiva, era o **Cel. Chichio (Coronel Francisco Matos Brito)**, que observando o cafeeiro usou uma espécie de ingazeira trazida do estado do Pará, para onde sempre viajava a visita de parentes. Assim, sistematizou o plantio como árvore associada e conseguiu recuperar seu cafeeiro, sendo seguido por todos produtores serranos. Até hoje o café na serra é protegido pela ingazeira.¹⁷

Mas uma ala da agricultura do Governo Federal não via com bons olhos manter a cultura cafeeira no Nordeste brasileiro, o pretexto era a insolação, sua localização próximo à linha do equador, mesmo com o êxito do sombreamento praticado no cafezal serrano. A pretexto de baixa produção era o compromisso internacional assumido pelo Brasil para preservar o preço do café no mercado internacional. Assim iniciou-se a campanha para a erradicação do cafeeiro da Serra de Baturité, com o IBC pagando indenização em um negócio muito controvertido, mais que foi muito bom para alguns produtores, quem arrancou o cafezal velho pouco produtivo, recebeu mais do que a propriedade valia.

A economia serrana naufragou, houve o êxito populacional maciço para a capital, só se recuperando décadas depois, pelo ecoturismo.

COM BASE NO LIVROS 200 ANOS DE NOSSO CAFÉ.

17 LIMA, 2010. p. 45.



Bibliografia

ALCÂNTARA, Selma Maria Peixoto. **Sol e sombra:** O café do Maciço de Baturité numa perspectiva ecológica e socioeconômica. Fortaleza, 2009.

FARIAS, Francisco Marcelio de Almeida. **Nossa História de Conceição a Guaramiranga.** Fortaleza: Gráfica e Editora Fortaleza, 2001.

LIMA, Esperidião de Queiroz. **Antiga Família do Sertão.** Rio de Janeiro: Ed. Agir, 1946.

LIMA, Vilma Terezinha de Araújo. **No Contorno da Serra:** Campesinato, cultura e turismo em Guaramiranga-Ce. Rio Claro: 2010.

MENDES, Marília Colares. **Os ventos que movem as velas do mercado:** intervenções urbanas em frentes de água no contexto da produção do espaço da cidade de Fortaleza-Ceará, 2018.





The background is a textured, aged paper with a faint pencil sketch of a building's facade and various plants. A dark, semi-transparent rectangular box is centered on the page, containing the chapter title. The sketch shows a building with a tiled roof, a window with shutters, and a decorative wall element. In the foreground, there are several leafy plants and a small structure.

– *Capítulo 3* –

**Raízes que
Germinam história.
Sítio Guaramiranga:
uma história**



Dos primeiros grãos ao berço de uma cidade: a bravura e legado da linhagem Matos Brito que fez brotar no Sítio Guaramiranga

Texto: **LICÍNIO NUNES DE MIRANDA**, bisneto do tenente-coronel Francisco “Chichio” de Matos Brito. Formado em Direito pela Universidade de Fortaleza (2008), mestre em Estudos Latino-Americanos pela University of Florida (2016) e, atualmente, doutorando em história pela mesma instituição. E-mail: liciniomiranda@ufl.edu

ORIGEM

No final da década de 1850, o imperador dom Pedro II planejou e organizou uma expedição para a província do Ceará. Chamada de “Comissão Científica”, ela “fora planejada tanto para assegurar a legitimidade do Brasil como parte do mundo civilizado e para fazer conhecida em termos científicos e culturais uma região do país na qual o governo no Rio de Janeiro era largamente ignorante.”¹⁸ A comissão iniciou sua jornada no Ceará em fevereiro de 1859 e perduraria até julho de 1861. Dentre os locais visitados, estava o vilarejo Conceição, que mais tarde se tornaria conhecido como Guaramiranga. Um dos membros da comissão, o naturalista Francisco Freire Alemão, registrou as origens do pequeno povoado, informações que recebeu de João Batista Alves de Lima, proprietário do sítio Guaramiranga.¹⁹

Quando se estabeleceu na região, em fins de 1853, João Batista encontrou um “deserto, havendo apenas ruínas e taperas de sítios antigos.”²⁰ No ano seguinte, construiu a primeira residência. Menos de dez anos depois, onde havia somente abandono, encontrava-se um povoado de trinta casas, sendo

18 Roderick J. Barman, *Citizen Emperor: Pedro II and the Making of Brazil, 1825-1891* (Stanford: Stanford University Press, 1999), 186.

19 Anais... 343

20 Ibid.



a maior parte coberta por telhas, ao contrário das palhas utilizadas em habitações mais pobres.²¹ Se havia um arremedo de civilização naqueles confins do império de dom Pedro II, era graças ao esforço de João Batista. Nascido em Quixadá, em 28 de setembro 1824, pertencia pelo lado materno à antiga família Queirós, que se estabelecera no Brasil ainda no século 17.²² Numa viagem ao sítio Macapá, no alto da serra, pertencente ao tio tenente-coronel Antônio Francisco de Queirós “Jucá”, João Batista descobriu a riqueza da plantação de café, que havia se tornado o principal produto de exportação do país.²³ Sabendo da existência do sítio Guaramiranga, vizinho ao Macapá, e abandonado por seus tios Bento Joaquim de Andrade e Francisca Teresa de Lima, decidiu comprá-lo, em 26 de julho de 1853.²⁴ A escolha fora motivada por razões além de econômicas. Em 22 de julho de 1847, havia casado com sua prima Joana Antônia de Jesus (Joana Batista de Queirós Lima, após o matrimônio), filha de Jucá.²⁵

Apesar de fundador da cidade de Guaramiranga, povoando permanentemente a região, João Batista não foi o primeiro a se estabelecer no alto de Baturité. Em 1809, seu tio, Miguel José de Queirós adquiriu um pedaço de terra, desmembrado do sítio Macapá. Chamou-o de Conceição. Assim como todos os demais que viriam mais tarde, Miguel fora impelido a emigrar pelas secas devastadoras do sertão cearense. Ao contrário de outras propriedades agrícolas no Ceará, as terras na serra do Baturité não eram provenientes de sesmarias concedidas pelos reis portugueses, em tempos coloniais, mas por meio de posses, separadas por riachos.²⁶ Após inúmeras tentativas, nenhuma das propriedades vingou, sendo deixadas ao esquecimento. Até mesmo o pioneiro Miguel José, graças a invernos mais ricos, retornou às suas terras de criação de gado. Vendeu o Conceição

21 Ibid.

22 Livro de batizados nº 10 de Quixeramobim, 1820-1827, f. 201v.

23 Jucá era veterano da Guerra de Independência (1822-1824), e participou do cerco de Caxias. Foi, posteriormente, revolucionário na Confederação do Equador. Assim como outros cearenses, adotou um sobrenome indígena (Jucá) ao participar da rebelião contra o primeiro imperador. Ver Esperidião de Queiroz Lima, Antiga família do sertão (Rio de Janeiro: Livraria Agir Editora, 1946), 134-140.

24 Queiroz Lima, Antiga família, 221 e Hugo Varella de Mattos Brito, “Brito,” in Quem não souber ler não apague, ed. Ana Maria Moreira de Sousa (Rio de Janeiro: ABC Editora, 2002), 166.

25 Livro de casamentos nº 05 de Quixeramobim, 1844-1859. 48. Joana Batista nasceu em 15 de janeiro de 1823, em Quixadá. Ver Livro de batizados nº 10 de Quixeramobim, 1820-1827, f. 109v.

26 Anais, 345.



para Francisco Félix, que, endividado, revendeu-o para Vitoriano Correia Vieira, que posteriormente o passou a Francisco Pinto Brandão. É deste sítio que proveio o nome do vilarejo fundado por João Batista, e que mais tarde se tornaria conhecido como Guaramiranga.²⁷

Para que o Guaramiranga vingasse, enquanto tantos outros fracassaram, João Batista e sua esposa dedicaram-se integralmente ao sítio. “Trabalharam muito,” recordaria o neto Esperidião de Queirós Lima. “A princípio, tudo era desconforto e privações, superadas, porém, com paciência alegre e confiante.”²⁸ As promessas de riqueza provenientes da exportação de café os motivavam, especialmente. Apesar de o café ter sido introduzido na serra de Baturité em 1822, por Antônio Pereira de Queirós Sobrinho, outro parente de João Batista, e sendo seguido dois anos mais tarde por Felipe Castelo Branco, foi apenas ao final da década de 1840 que começou a ser plantado a finco na serra. João Batista e Joana Batista planejaram cuidadosamente o cafezal, cujas mudas eram provenientes de Pacatuba.²⁹ Os anos passaram, e o plantio de café foi bem-sucedido. “Por esse tempo a serra estava magnífica”, segundo Esperidião, “e o sítio no auge da produção. O café, apanhado em rubras cerejas e tratado na extensa faxina de secagem, abarrotava ainda as grandes tulhas, e já os cafezais desdobravam sobre a serra um imenso e alvo lençol de flores.”³⁰ Todas as semanas, comboios de burros, carregando em seus lombos dois sacos de sessenta quilos de café, partiam para Fortaleza, em viagem que levava seis dias a ida e retorno.³¹ Tamanha era a produção do sítio, que João Batista utilizava, além de comboio próprio, comboios de fretadores, que “viviam exclusivamente da exploração do transporte de café.”³²

27 Anais, 343.

28 Queiroz Lima, *Antiga família*, 225.

29 Ibid, 225-226.

30 Ibid, 233.

31 Ibid, 233.

32 Ibid, 234.





SÍTIO GUARAMIRANGA

DE CONCEIÇÃO A GUARAMIRANGA

No início da Guerra do Paraguai (1864–1870), o presidente da província do Ceará, Lafaiete Rodrigues Pereira, hospedou-se no Guaramiranga. Necessitava de homens para servir no conflito, e o sítio de João Batista se tornou um centro de recrutamento na região.³³ Em 1868, ele próprio ofereceu quatro escravos para serem libertados e aderirem ao esforço de guerra, em ato comum ao de muitos grandes proprietários por todo o Brasil.³⁴ Lafaiete chegou a afirmar que sugeriria ao imperador que concedesse o título de “Barão de Guaramiranga” a João Batista, que rapidamente declinou, por ser republicano, assim como sua família o era, historicamente.³⁵ Contentou-se com a patente de tenente-coronel e de comandante do 49º batalhão da Guarda Nacional de Baturité, em 3 de outubro de 1868.³⁶

33 Ibid, 234.

34 Jornal do Ceará, 12 de janeiro de 1868, 2.

35 Queiroz Lima, Antiga família, 237.

36 Registro de Patentes da Guarda Nacional, 1868–1872, f. 46v. Fundo: Guarda Nacional, Código: BR APEC, GN. Fortaleza, Data Crônica: 1868, livro 07.



CORONEL JOÃO BATISTA ALVES DE LIMA

João Batista logrou estabelecer-se como um dos líderes do Partido Liberal na serra de Baturité, em oposição ao Partido Conservador.³⁷ A posição de chefe político e de comandante de batalhão da Guarda Nacional não o protegeram da violência e fraudes comuns à época. Em carta de 31 de julho de 1876, quando os conservadores estavam no poder, ele relatou eventos em que ele e outros foram vítimas dessa violência: “Há três domingos que logo pela manhã vem para Conceição [atual Guaramiranga] um grupo ora de vinte, ora de doze homens, todos armados de facas, cacetes e pistolas, dizendo-se encarregados de policiar a povoação. Logo no primeiro dia praticaram muitos espancamentos, deixando alguns mortos a cacetadas.”³⁸ Chefes políticos, uma vez à frente da administração pública, se aproveitavam para aterrorizar inimigos políticos. Era prática corriqueira tanto para os conservadores, quanto para os liberais. Na mesma carta, João Batista revela um feito ocorrido com ele próprio:

“Ontem tendo levado todo dia, em correrias e cometendo violências, como de costume, às seis horas da tarde aqui chegaram doze dos tais *policiaidores*, perseguindo a um tal José Pedro, morador na Conceição, o qual entrando em minha casa pela porta da frente, saiu pela do fundo; os policiaidores quiseram entrar atrás dele, mas, eu e meus trabalhadores colocamo-nos nas portas, para impedir-lhes a entrada; quiseram penetrar pela porta do outão, fechou-se imediatamente esta; pretenderam botá-la a baixo; eu então recolhi minha gente e preparamo-nos para o que pudesse acontecer, logo que a primeira porta cedesse, pois os vândalos lançaram-se furiosos contra as portas e janelas com horríveis pancadas e empurrões; quebrando todas as vidraças, deslocaram e quase derrubaram a porta e portões do oitão, que só não caiu por se equilibrarem as forças; espancaram diversas pessoas que ficaram fora... Ou por que não puderam deitar abaixo as portas, ou por temerem a entrada, afastaram-se e postaram-se na cancela entre minha casa e a Conceição, privando que passasse alguém para lá ou para cá. Aproveitando essa trégua, mandei um próprio ao Dr. Juiz de direito e comunicando-lhe o estado de sítio em que nos achávamos. Eram sete horas da noite. Mais tarde, os vândalos policiais tomaram chegada, rodearam minha casa e escutavam nas fechaduras, olhavam pelas brechas das portas

37 Cearense, 13 de outubro de 1872, 2.

38 Cearense, 4 de Agosto de 1876, 2.



escaladas por eles mesmos e suponho que só não tentaram nova escalada, por que conheceram que eu tinha gente comigo. Assim passamos a noite, só retirando-se os desordeiros ao clarear do dia. As oito horas da manhã de hoje chegaram cinco praças mandadas pelo Dr. Juiz de direito, mas de que serviram? Os tais desordeiros, hoje mesmo tem estado na Conceição; quem tem ordem de prendê-los?”³⁹

Não apenas João Batista e seus trabalhadores correram perigo, mas, também, sua família, como o jornal *Cearense* apontou: “O honrado proprietário, o coronel João Batista Alves de Lima, acaba de ser acometido em sua própria casa por esses policiais-salteadores, arrebatadas as vidraças de suas janelas, espancados e feridos seus agregados, e ele e família somente escapos, graças a intervenção de um pequeno reforço que lhe enviou o Dr. Juiz de direito para protege-lo contra a polícia!”⁴⁰ Os anos passaram, e com a queda da monarquia e a instauração da república, João Batista utilizou de seu prestígio para convencer o governo estadual a mudar o nome do vilarejo de Conceição para Guaramiranga, por decreto de 4 de setembro de 1890, e para se tornar o primeiro prefeito deste recém-criado município.⁴¹ O governador do estado, general Clarindo de Queirós, primo de João Batista e de sua esposa, compareceu aos festejos em Guaramiranga, por ocasião de sua elevação a município, e ficou hospedado no sítio de mesmo nome.⁴² Logo mais, em 1891, João Batista foi reformado no posto de coronel, a patente mais alta da Guarda Nacional, no auge do período conhecido como *Coronelismo*, no Ceará.⁴³

João Batista e Joana Batista tiveram apenas dois filhos: Daniel Alves de Queirós Lima, formado em Direito, no Recife, e que fez carreira no Rio de Janeiro; e Raquel de Queirós Lima, que casou com o primo Doutor Arcelino de Queirós Lima, que foi juiz e senador estadual.⁴⁴ Em 1895, Arcelino mor-

39 Ibid.

40 *Cearense*, 9 de Agosto 1876, 1.

41 *Libertador*, 10 de setembro de 1890, 2; *Libertador*, 22 de setembro de 1890, 2; e *Libertador*, 16 de fevereiro de 1891, 2. O cargo de prefeito era chamado de intendente, naquela época. No caso de Guaramiranga, João Batista era o presidente da intendência do município.

42 Queiroz Lima, *Antiga família*, 312.

43 *Cearense*, 22 de janeiro de 1891, 1.

44 Após a proclamação da república, em 1889, o Ceará teve, por um curto período, além de uma assembleia legislativa estadual, um senado estadual.



reu prematuramente, de câncer no intestino, deixando Raquel viúva aos quarenta e três anos de idade, com dez filhos. A pedido dela, João Batista e sua esposa se mudaram para a fazenda Califórnia, atualmente distrito de Quixadá, para ajudar na criação dos netos. O sítio Guaramiranga, no qual dedicara sua vida inteira, “depois de cinquenta anos de cultura cafeeira, pela erosão e esgotamento da terra, achava-se em decadência, produzindo safras pequenas, que não davam para o custeio.”⁴⁵ João Batista e sua esposa Joana Batista, fundadores do sítio e da cidade de Guaramiranga, deixaram para trás a serra de Baturité, definitivamente. O coronel João Batista “passou a viver tranquilamente no sertão, criando gado por passatempo”, enquanto sua esposa “encarregou-se da fabricação de queijos e requeijos.”⁴⁶ Ela faleceu em 5 de março de 1910, enquanto ele faleceu em 16 de dezembro de 1913, sendo ambos enterrados no cemitério da Califórnia.⁴⁷

CORONEL CHICHIO



Antes de sua partida definitiva, contudo, João Batista vendeu o sítio para Francisco de Matos Brito, que havia casado com sua neta Adelaide de Queirós (filha de Arcelino e de Raquel). Francisco de Matos Brito, apelidado afetuosamente de “Chichio”, nasceu em 19 de fevereiro de 1864, em Quixadá.⁴⁸ Era filho de António de Matos Brito, proveniente da vila de Brito, no distrito de Braga, no norte de Portugal, e de Isabel Maria de Queirós, prima de João Batista e de Joana Batista. Chichio perdeu o pai em 1869, quando tinha apenas cinco anos, e seu único irmão faleceu logo depois. Os irmãos de sua mãe, homens violentos e ambiciosos, tomaram para si o sítio Brejo, ainda existente na serra de Baturité, e principal herança que seu pai António havia lhe legado. Sua mãe Isabel, temerosa da reputação sinistra dos irmãos, preferiu calar-se. Ele cresceu

45 Queiroz Lima, Antiga família, 322.

46 Ibid, 322.

47 Ibid, 323.

48 Livro de batizados nº 22 de Quixeramobim, 1865-1866, f. 42v. O sobrenome da família era e ainda é escrito alternadamente entre Matos Brito e Mattos Brito, e os descendentes carregam ambas as variantes. Neste trabalho, se preferiu utilizar “Matos Brito”, conforme a reforma ortográfica de 1943.

sem saber da verdade, trabalhando como tropeiro para os tios, até que um dia, um morador da região lhe contou que era o legítimo proprietário do sítio, e que deveria reavê-lo. Assim Chichio o fez, e, pouco a pouco, se fez influente na serra de Baturité.



Em 1889, com apenas vinte e cinco anos de idade, recebeu no sítio Brejo a visita ilustre de Gastón d'Orléans, o conde d'Eu, esposo da princesa Isabel. "No sítio Brejo," conta Antônio Patrício Ribeiro, "aguardava o Imperial visitante, luzida comitiva cavalgando belos e bem ajazados corcéis, bem como os cavalos em que deveria prosseguir a viagem, juntamente com seus companheiros."⁴⁹ Pouco depois, ainda no mesmo ano, Chichio foi nomeado tenente-cirurgião no 17º batalhão da Guarda Nacional de Baturité.⁵⁰ Em primeiro de dezembro de 1894, na casa do doutor Arcelino de Queirós Lima e de Raquel de Queirós Lima, Chichio casou com sua prima Adelaide. Nascida em 5 de março de 1873, em Fortaleza, Adelaide fora educada no Colégio da Imaculada Conceição, na mesma cidade.⁵¹ Ela era de "estatura mediana, mais para baixa, loura, traços fisionômicos corretos, relevando uma beleza austera e suave, afável."

49 Antônio Patrício Ribeiro, "Guaramiranga," Revista do Instituto Histórico do Ceará 86 (1972): 279.

50 Libertador, 10 de outubro de 1889, 3.

51 Queiroz Lima, Antiga família, 301.



ADELAIDE DE QUEIRÓS, c.1888

lhana, comedida nos gestos e na fala, voz pausada, expressava-se com correção e simplicidade.”⁵² Chichio era em tudo diferente da esposa. A sobrinha de ambos, a escritora Raquel de Queirós (Rachel de Queiroz), filha do irmão mais novo de Adelaide, se recordaria mais tarde: “Era ele um homem gigantesco, de mais de um metro e noventa, autoritário, falava alto. Eu tinha um certo medo dele.”⁵³ Antônio Patrício Ribeiro afirmou, a respeito de Chichio: “Alto, corpulento... [era] bondoso, afável, sensível aos sofrimentos alheios, bem-humorado, conversador... Era, por outro lado, voluntarioso, explosivo... [e] permanecia nesse estado de exaltação até que sua Adelaide, docemente, viesse acalmá-lo.”⁵⁴

Logo após o casamento, Chichio e Adelaide mudaram-se para o sítio Brejo, no alto de Baturité. Em 1898, Chichio foi nomeado capitão-assistente da 3ª brigada de infantaria da Guarda Nacional de Baturité.⁵⁵ Aos poucos, Chichio adquiriu outras propriedades, incluindo os sítios São Pedro, Guarani, Iracema e Boa Água, em Baturité, e as fazendas São Luís, Bonito, Junco e Lagoa da Rede, em Quixadá.⁵⁶ Mas, a aquisição pela qual ele seria sempre lembrado, seria a compra do sítio Guaramiranga. Em 1904, o coronel João Batista lhe vendeu o Guaramiranga.⁵⁷ Raquel de Queirós relembrou: “O avô foi para a Califórnia ajudar a criar os netos—os dez netos. Como não podia mais cuidar do sítio da serra, fez um negócio de pai para filho com tio Chichio, que se tornou então o dono do Guaramiranga.”⁵⁸ Assim, o fundador de Guaramiranga passou o sítio de mesmo nome ao esposo de sua neta.

52 Antônio Patrício Ribeiro, “D. Adelaide,” in *Quem não souber ler não apague*, 38.

53 Rachel de Queiroz e Maria Luíza de Queiroz, *Tantos Anos* (São Paulo: Siciliano, 1999).

54 Ribeiro, “D. Adelaide,” 39.

55 Por Decreto de 8 de novembro de 1898. Ver *Diário Oficial da União*, número 311, 17 de novembro de 1898, 3934.

56 Ana Maria Miranda Moreira de Sousa, “Vovô Chichio e Vovó Adelaide,” in *Quem não souber ler não apague*, 21.

57 Brito 166.

58 Rachel de Queiroz e Maria Luíza de Queiroz, *Tantos Anos*.

FRANCISCO DE MATOS BRITO, c.1915

Chichio e Adelaide revigoraram o sítio Guaramiranga, então decadente, “que, com mocidade e coragem, empreenderam a adubação da terra e renovação dos cafezais pela cobertura de ingazeiras, o que deu felizmente o resultado almejado, produzindo a ressurreição da bela e rica propriedade.”⁵⁹ A respeito de Chichio, escreveu Ademar Távora: “Para ele foi o trabalho uma religião que professou desde a infância até o seu último dia de vida. E foi trabalhando a terra que conseguiu reunir apreciáveis bens de fortuna, deixados à sua numerosa prole.”⁶⁰ Sobre o seu esforço para reviver a produção de café não somente em suas propriedades, mas em todas as demais na serra de Baturité, escreveu o ex-vereador Flávio Caracas: “A ele devemos, entre outras práticas agrícolas, a arborização do café com a ingazeira, graças a qual ainda hoje temos café na serra... Era comum vê-lo na florada ensinando aos menos experientes como proceder para a sustentação da flor e, quando da colheita, orientando para não comprometer a qualidade do produto. Conforme mais tarde ouvi dos contemporâneos, seus conhecimentos não se restringiram ao plantio do café, era um ‘expert’ em criação de gado, conhecia como poucos o plantio de algodão.”⁶¹

FRANCISCO DE MATOS BRITO, 1926

Chichio preferiu não morar na antiga casa do Guaramiranga e, apesar de execrar construir casas, pois alegava “que casa só alugada ou herdada”, adquiriu um sobrado na vila, que ainda hoje existe.⁶² Em 1910, Chichio foi nomeado tenente-coronel e comandante do 266º batalhão de infantaria da Guarda Nacional de Baturité.⁶³ Anos mais tarde, em 1921, Chichio foi

59 Queiroz Lima, Antiga família, 322.

60 Ademar Távora, “Caiu como Um Jequitibá,” in Quem não souber ler não apague, 30.

61 Flávio Caracas, “O homem e a obra,” in Quem não souber ler não apague, 36. Caracas, vereador na câmara municipal de Pacoti, foi o autor do projeto de lei que criou a rua com o nome de Chichio, em Guaramiranga.

62 Rachel de Queiroz e Maria Luíza de Queiroz, Tantos Anos.

63 Por Decreto de 28 de março de 1910. Ver Diário Oficial da União, número 89, 19 de abril de 1910, 2829. Não havia 266 batalhões em Baturité, obviamente. Após reforma, o governo federal decidiu contabilizar todos os batalhões existentes pelo país afora, ao contrário de anteriormente, em que os batalhões eram numerados somente levando em conta a comarca de qual faziam parte. As últimas nomeações para a Guarda Nacional no Ceará ocorreram em 1913. A antiga instituição, criada em 1831, foi extinta em 1918.



nomeado prefeito de Guaramiranga, permanecendo no cargo até 1928.⁶⁴ Havia sedimentado sua posição como o maior potentado na região. Chichio foi um dos pioneiros na utilização de energia elétrica no Ceará. Em 1926, construiu uma usina hidrelétrica em seu sítio Iracema, que levava eletricidade a toda cidade de Guaramiranga. Ademar Távora o conheceu na velhice, na década de 1940: “Maior cafeicultor da Serra de Baturité, era surpreendente vê-lo, já octogenário, percorrer a cavalo, frequentemente, todas as suas propriedades ali situadas, tomando, em cada uma delas, as providências reclamadas por uma boa administração.”⁶⁵ Chichio faleceu em 16 de janeiro de 1948 e Adelaide em 22 de maio de 1852. Ambos foram enterrados no cemitério de Guaramiranga.⁶⁶

Em 1919, após dois anos de seca, o pai de Raquel de Queirós decidiu se abrigar com sua irmã Adelaide e com o cunhado Chichio, em Guaramiranga. Anos mais tarde, já idosa, Raquel de Queirós relembrou o ocorrido, refletindo sobre a história do sítio e a importância da cidade de Guaramiranga:

“Agora é preciso explicar o que já era então Guaramiranga. O nome nascera do sítio fundado por meu bisavô [João Batista]. E do sítio se estendera à vila, então pequena, apenas com duas ruas em cruz, a que vinha do Monte-flor para o Macapá e a que nascia no portão do sítio Guaramiranga e subia até a igreja de Nossa Senhora de Lourdes, lá no alto. O cruzamento se fazia defronte à farmácia e ao sobradinho do Rodrigo Caracas.

Meu tio [Francisco] Matos Brito, dono então do sítio Guaramiranga, abrigava sua enorme família de treze filhos num sobradão erguido no começo da rua, junto ao próprio portão do sítio, cuja casa velha não daria espaço para tanta gente. Sem contar os hóspedes. Pois o prêmio para a meninada eram umas férias em Guaramiranga que foi crescendo, de vila passou a cidade; não perdeu os seus encantos nem a sua magia... Faz anos que não vou a Guaramiranga. Morreram os tios e os primos, a gente vai se fazendo velha. Mas basta evocá-la para suscitar o sonho de paraíso, vindo das

64 Mattos Brito, “Brito,” 167.

65 Ademar Távora, “Caiu como Um Jequitibá,” 30.

66 Livro de óbitos da Paróquia de Guaramiranga, 1934-1969, 87v e 114v

recordações de infância e adolescência... Creio que a serra, e especialmente Guaramiranga, continua a ser o *resort* privilegiado para os veranistas urbanos. Não deve ter crescido muito, pois a sua riqueza principal, o café, entrou em decadência. Dizem que os grandes sítios são hoje propriedade de gente rica, que os usa como local de repouso e veraneio.

Mas a alma da serra, o cheiro da serra, a água da serra, as crianças de faces de cor de maçã, tudo isso deve permanecer. Qualquer dia vou lá, conferir.”⁶⁷

ANTÔNIO DE MATOS BRITO (NETO), O BRITO

Antônio de Matos Brito, nascido em 4 de abril de 1899, era o quarto filho de Chichio. Recebeu este nome em homenagem ao avô paterno, o português António de Matos Brito. Mas, era afetuosamente chamado apenas de “Brito”. Viveu alguns anos no Rio de Janeiro, para fazer os preparatórios para a faculdade de engenharia. Quando sua prima Raquel de Queirós se mudou para a cidade, junto com os pais e irmãos, em 1916, ela mais tarde se recordaria que “Brito foi nosso companheiro.”⁶⁸ Os estudos foram interrompidos quando o pai adoeceu, e Brito retornou a Guaramiranga, para ajudar ao irmão mais velho Arcelino, “que se encontrava muito sobrecarregado, na administração das propriedades”.⁶⁹ No sítio, havia um locomóvel (motor a vapor) utilizado para acionar a máquina de beneficiar (processar) café durante o dia, e para fazer funcionar um gerador de energia elétrica para a vila de Guaramiranga, à noite, sendo a terceira localidade cearense a usufruir de eletricidade.⁷⁰

Com algum conhecimento adquirido quando estudava para ser aceito no curso de engenharia, e juntamente com Arcelino e sob as ordens de seu pai, Antônio planejou e instalou uma usina hidrelétrica no sítio Iracema, que utilizava a força da cachoeira do Urubu, no riacho Macapá, para gerar energia elétrica a Guaramiranga constantemente e substituir o locomóvel. Inaugurada em 12 de junho de 1926, foi a terceira hidrelétrica existente no

67 Rachel de Queiroz, “Prefácio,” in Quem não souber ler não apague. Raquel faleceu pouco depois, sem voltar a visitar Guaramiranga. A última vez que lá esteve foi no começo dos anos 1990, no tradicional encontro anual da família (Queirós) Matos Brito.

68 Rachel de Queiroz e Maria Luíza de Queiroz, *Tantos Anos*.

69 Mattos Brito, “Brito,” 117.

70 *Ibid.*, 118.



Ceará, tendo à frente somente as hidrelétricas instaladas em Baturité (2 de junho de 1918) e Crato (15 de março de 1920). Além de iluminação para a vila, a hidrelétrica possibilitou a utilização de maquinário mais moderno no sítio, para o qual muitos produtores na serra de Baturité enviaram seu café para ser beneficiado. Assim, Antônio permitiu que o pai pela segunda vez beneficiasse a economia cafeeira na região, aumentando a produtividade e a qualidade do café, sendo a primeira quando anos antes inovou na utilização de ingazeiras sobre os cafezais, revivendo a produção da região, que então se encontrava em franco declínio.⁷¹

Brito era “muito respeitado e muito respeitador. Tratava muito bem a todos, principalmente os mais humildes. Qualquer senhora, por mais jovem que fosse, era tratada por dona e os mais velhos por senhor. Lia muito e procurava estar sempre bem informado.”⁷² Em 24 de setembro de 1929, Brito casou com Zilda, enteada de sua tia materna Beatriz. Em 1932, Brito construiu a atual casa do sítio Guaramiranga, onde foi morar com a esposa, sobre a antiga casa de seu bisavô coronel João Batista Alves de Lima, que havia sido demolida.⁷³

HUGO VARELLA DE MATTOS BRITO, O “MAJOR HUGO”

O casal Brito e Zilda teve sete filhos, sendo o mais velho chamado Hugo Varella de Mattos Brito, e apelidado afetuosamente “major Hugo”, pelo fato de o avô ser tenente-coronel da antiga Guarda Nacional. Aos onze anos, Hugo foi enviado para um internato em Fortaleza. “A única vez que vi meu pai chorar foi quando me deixou naquela situação”, se recordaria mais tarde.⁷⁴ Hugo recebeu a atenção de sua tia Nilda, irmã de Brito, e do marido desta, o doutor Licínio Nunes de Miranda, e tinha a companhia dos filhos do casal. “Deus deve ter dado uma recompensa muito grande à tia Nilda e Dr. Licínio por tudo que fizeram por mim naquela época e depois da morte de meu pai,” afirmou Hugo.⁷⁵ Nilda homenageou o irmão, colocando seu nome no filho mais novo, o engenheiro Antonio Nunes de Miranda.

71 Ibid., 119.

72 Ibid., 120.

73 Ibid., 127.

74 Ibid., 131.

75 Ibid., 131.

Quando retornava a Guaramiranga, Hugo fazia companhia ao avô Chichio nas cavalgadas por suas propriedades, acompanhando a floração (abertura da flor) do café.⁷⁶ Hugo também viajava para o sertão com o tio Arcelino, para a ferradura do gado. “Para mim, não havia coisa melhor,” lembrou Hugo, “eu sempre ganhava uma bezerra que eu mesmo escolhia e ferrava em lugares [propriedades] diferentes. Assim eu fiquei com gado em diversas fazendas o que me possibilitou, tempos depois, a dar entrada na compra do meu primeiro carro.”⁷⁷ Com o pai, tio e avô, aprendeu a ser fazendeiro. Em 15 de março de 1945, estando no sítio Guaramiranga, seu pai, Brito, sofreu infarto e faleceu inesperadamente. Hugo recordou: “Após o almoço, sentamos no banco do alpendre, onde conversamos bastante. Parecia estar adivinhando. Fez-me muitas recomendações, aconselhou-me a estudar inglês que seria a língua universal...”⁷⁸ Após a conversa com o filho, Brito sentiu-se mal. De nada adiantou Hugo ter cavalgado apressadamente até a residência do médico para buscar remédio. Ao retornar, encontrou o pai morto. Deixou filhos menores, sendo Hugo o mais velho, e o mais novo com apenas nove meses de existência.⁷⁹

Como era costumeiro naqueles tempos, a viúva espalhou os filhos entre os parentes, para ajudarem-na a criá-los. Hugo foi morar com tios em Belém, no Pará. Após alguns anos, tendo se formado no ensino médio, retornou a Guaramiranga, em janeiro de 1949. O avô Chichio havia falecido no ano anterior, e Hugo herdara, junto com os irmãos, o sítio Guaramiranga, que teria passado a seu pai, se não tivesse falecido. “Eu, sem qualquer experiência de administração e com apenas dezoito anos de idade, dos quais onze passados fora, vinha ao sítio apenas passar as férias”, lembrou Hugo. Tinha a experiência adquirida ao lado dos parentes, nos tratos da vida de fazendeiro, mas jamais tinha administrado uma propriedade agrícola. Ele disse: “Procurei usar o bom senso e, com a autoridade e orientação que mamãe me dava, tentei conciliar a situação da melhor maneira. Enfrentei muitas dificuldades. Mas, ouvindo os mais velhos e os caboclos [funcionários] mais experientes, com a ajuda de Deus e dos amigos, fui à luta.”⁸⁰

76 Ibid., 133.

77 Ibid., 134.

78 Ibid., 136.

79 Ibid., 137.

80 Ibid., 144.



Hugo vendeu o gado que havia ganhado do tio Arcelino, anos antes, e que estavam espalhados nas antigas fazendas de seu falecido avô Chichio, e utilizou para comprar o primeiro carro, como mencionado anteriormente. Era uma caminhonete, “que foi de fundamental importância. Além de vender melhor os produtos, principalmente café e banana, aproveitava para fazer alguns fretes... Valia-me do retorno de Fortaleza, para trazer mercadorias para o comércio de Guaramiranga e Pacoti... com isso agregava alguma coisa no nosso precário orçamento.”⁸¹ Hugo seguiu a carreira política do avô Chichio e do trisavô coronel João Batista, tornando-se vereador em Guaramiranga, e foi interventor, sucedendo ao prefeito Heitor Feitosa Marinho, em 1966. Nas décadas seguintes, Hugo superou a decadência do café na serra de Baturité, transformando o antigo sítio Guaramiranga em polo turístico da região.

81 Ibid., 146.







– *Capítulo 4* –

**Nos trilhos
da memória**

O papel das estradas de ferro/ferrovias que levaram o café e trouxeram o progresso no escoamento do café da serra de Baturité

Texto: **KAYKY RIBEIRO** / DEPUTADO ESTADUAL
**DE ASSIS DINIZ 1º Secretário da Mesa Diretora
da Assembleia Legislativa do Ceará**

Entre as curvas das serras e os vales férteis do Maciço de Baturité, o cheiro do café recém-colhido se misturava ao vapor das locomotivas que cruzavam a paisagem, anunciando o progresso. Foi nos trilhos de ferro, inaugurados no século XIX, que a produção cafeeira da região encontrou seus caminhos para o mundo. Mais do que uma simples via de transporte, a ferrovia de Baturité representou uma verdadeira artéria econômica que pulsava vida, conectando a Serra ao restante do país e ao mercado internacional.

A FERROVIA DE BATURITÉ: O INÍCIO DE UMA NOVA ERA

A história da ferrovia de Baturité é marcada por uma data emblemática: 1882. Ainda sob o Império de Dom Pedro II, foi inaugurado o trecho ferroviário que ligava Fortaleza ao município de Baturité. Essa ligação estratégica não apenas encurtou distâncias físicas, mas encurtou também os caminhos para o desenvolvimento. A ferrovia nasceu da necessidade de escoar a produção agrícola da Serra, especialmente o café, cuja importância econômica já despontava como um dos grandes motores da economia local.

Os grãos precisavam descer a serra por meio de carros de boi, mulas ou em lombos de burros, percorrendo caminhos difíceis, escorregadios e longos até a estação. A chegada dos trilhos trouxe uma revolução: o tempo de transporte caiu drasticamente, a quantidade de carga transportada aumentou e os custos diminuíram. Isso viabilizou a expansão das lavouras, atraiu investidores e fortaleceu a economia da região.



O CAFÉ SOBRE TRILHOS



A produção de café da Serra de Baturité, especialmente dos municípios de Guaramiranga, Mulungu e arredores, era embarcada em pequenos entrepostos e descida até Baturité, ponto de partida da ferrovia. De lá, os vagões carregados com sacas de café seguiam até Fortaleza, onde parte da carga era destinada ao mercado interno, e outra parte, especialmente a de melhor qualidade, seguia para o porto e ganhava o mundo.

Essa logística bem articulada permitiu não apenas o escoamento eficiente da produção, mas também o aumento do prestígio e do valor do café do Maciço de Baturité. Com isso, famílias produtoras prosperaram, a economia dos municípios serranos se fortaleceu e a cultura cafeeira passou a ser elemento central na identidade da região.

O transporte ferroviário foi, portanto, mais que um facilitador: foi a engrenagem que manteve em movimento o ciclo do café e impulsionou o desenvolvimento econômico, social e urbano. Cidades como Baturité se expandiram em torno das estações ferroviárias, e o vai e vem dos trens trouxe também novas ideias, tecnologias, produtos e costumes.

O LEGADO DAS FERROVIAS



Com o passar das décadas, o declínio do transporte ferroviário em detrimento das rodovias, e as mudanças no modelo econômico, levaram à desativação de muitos trechos ferroviários pelo Brasil, inclusive em parte da Serra de Baturité. Várias estações e estruturas acabaram abandonadas, sendo engolidas pelo tempo, pela mata ou convertidas a outros usos.

Mas a memória permanece. Em Baturité, um importante esforço de preservação cultural foi realizado. A antiga estação ferroviária foi restaurada, transformando-se no Museu Ferroviário de Baturité, um espaço que guarda relíquias do tempo em que os trilhos conduziam a economia e os sonhos da região. Lá, os visitantes podem ver maquinários originais, documentos históricos, fotos, e objetos que contam essa trajetória de forma vívida.

Uma das atrações mais simbólicas é a réplica da Maria Fumaça nº 106, uma locomotiva de época, exposta com todo seu charme e imponência. A presença dessa réplica representa não só uma homenagem à tecnologia que impulsionou o passado, mas também um convite ao resgate da memória e da valorização da identidade local. A placa original de inauguração, datada de 1882, ainda está lá, como um marco da história nacional e regional, lembrando os dias em que a ferrovia era o elo entre a serra e o mundo.



PATRIMÔNIO, MEMÓRIA E FUTURO



O legado das estradas de ferro na Serra de Baturité vai além da estrutura física dos trilhos ou das estações. Ele está presente nas histórias contadas de geração em geração, no orgulho dos moradores ao falarem da antiga estação, nas fotografias amareladas que resistem ao tempo, e no movimento cultural que busca manter viva essa herança.

Hoje, iniciativas como o museu, roteiros turísticos temáticos, trilhas e eventos culturais ajudam a reavivar a importância das ferrovias na história econômica do Ceará. E mais do que um olhar nostálgico, esses movimentos reacendem discussões sobre a possibilidade de um uso sustentável e turístico dessas estruturas, que podem voltar a conectar não apenas distâncias, mas também tempos — passado, presente e futuro.

A ferrovia de Baturité não foi apenas um caminho de ferro: foi um caminho de vida, de progresso e de desenvolvimento. Ela transformou o modo como o café era transportado, mas também transformou as comunidades ao seu redor. Hoje, os trilhos silenciosos ainda ecoam histórias de um tempo em que o apito do trem anunciava não apenas a chegada de uma locomotiva, mas a continuidade de uma tradição que moldou a Serra de Baturité. E enquanto houver memória, os trilhos seguirão vivos — nos acervos, nas paisagens e no coração de quem reconhece o valor de cada grão de café que desceu a serra embalado no vapor da Maria Fumaça.

A FERROVIA LEVOU O CAFÉ E TROUXE O PROGRESSO

Estamos vivendo um ciclo virtuoso na nossa agropecuária. Sou testemunha ocular e agente deste processo, na qualidade de ex-secretário do Desenvolvimento Agrário e presidente da Frente Parlamentar em Defesa da Agricultura Familiar, Pecuária e Pesca na Assembleia Legislativa. Meu discurso sempre foi um só: já superamos, há muito tempo, aquela conversa de que “o Ceará pela sua condição climática só permite culturas de subsistência”.

Foram várias iniciativas, sempre dialogando com a ciência, com a tecnologia, trazendo assistência técnica para os pequenos produtores, investindo na mecanização da agricultura, fortalecendo os programas de distribuição de sementes, como o Hora de Plantar, e usando feiras e exposições para trocar experiências e mostrar com orgulho o que estamos fazendo.

O café não ficou - e nem poderia ficar - de fora deste crescimento. A tradição, a qualidade e o sabor do café de sombra da Serra de Baturité hoje ganham adeptos em todo o país. Mas não só isso: hoje se buscam as trilhas do conhecimento sobre como plantar, como cultivar, como colher e como processar este produto que é referência de nossa agroecologia, pois os cafeeiros são plantados sob a sombra de árvores nativas ou outras espécies, criando um ecossistema mais diversificado e natural. O nosso café é atração para turistas, estudiosos, baristas ou diletantes.

O Ceará tem apresentado uma tendência de crescimento na cafeicultura local, tornando-se uma fonte de recurso sustentável, principalmente para os produtores familiares. A produção de café no Ceará em 2023 foi de 7.615,4 toneladas, com destaque para a produção de café arábica e conilon. A região do Maciço, especialmente Mulungu, seguido de Guaramiranga e Baturité, foi uma das principais produtoras.

E essa conquista ainda está em pleno amadurecimento. Vem aí a ferrovia Transnordestina, um enorme avanço, que, como todo bom cidadão de nossa região, aposta firmemente em nosso desenvolvimento. A Transnordestina, ainda em construção, vai ligar o Porto de Pecém, no Ceará, a outros portos e regiões do Nordeste, incluindo o Maciço de Baturité.



Mas sobre ferrovia o povo serrano dá aula. Afinal, a Estrada de Ferro de Baturité foi a primeira ferrovia do Ceará e ligava Fortaleza à região serrana, construída com o objetivo de facilitar o transporte tanto de passageiros como de produtos da região para o mercado. Esta ferrovia, que começou a operar em 1870, foi fundamental para o desenvolvimento da região e para o escoamento da produção agrícola, especialmente do algodão e do café.

Evidentemente, a ferrovia trouxe um grande impacto para a região, impulsionando o desenvolvimento econômico e social de Baturité e de outros municípios vizinhos. Após um momento de declínio, a estrada de ferro foi privatizada e, em 1997, passou para a posse da Companhia Ferroviária do Nordeste, que hoje é a Transnordestina Logística S.A.

Em resumo, nos trilhos da memória, a ferrovia levou o café e agora está trazendo o progresso, gerando emprego e renda para o nosso povo, elevando o nome do Ceará a partir de um produto que possui nossa identidade como o grande cartão de visitas. Cabe a nós - poderes públicos e iniciativa privada - nos unirmos numa só missão: tornar o café de sombra da Serra de Baturité uma marca indelével do nosso desenvolvimento econômico sustentável.







– *Capítulo 5* –

**Guardadores
de memórias**

Famílias que perpetuam saberes, tradições e heranças com o café como elo central

Texto: KAYKY RIBEIRO

No fogão a lenha, nos lares onde o aroma do café ainda acorda os dias, há algo que o tempo não conseguiu levar: a herança viva dos saberes que atravessam gerações. São ensinamentos que não estão em livros, mas sim nos olhos que carregam saudade e nos gestos que revelam a sabedoria dos antepassados. Neste pedaço de terra fértil, as famílias não apenas habitam a história — elas a preservam, cultivam e transmitem.

Entre as matas verdes de Guaramiranga, Mulungu, Baturité, Pacoti e seus arredores, os casarões antigos resistem ao tempo. São construções que, mesmo quando a modernidade sopra ventos de mudança, resistem. Em cada porta rangente, em cada tijolo de barro ou detalhe em madeira lavrada, há um eco das vozes que vieram antes. O Sítio São Roque, o Sítio São Luís, o Sítio Guaramiranga, são, dentre tantos outros, exemplos vívidos de como o passado pulsa no presente, graças ao zelo de famílias que escolheram não esquecer.

CASARÕES QUE CONTAM HISTÓRIAS

O Sítio São Roque, com sua arquitetura colonial, é mais que um espaço físico — é um livro aberto de memórias. Ali, o café não é apenas colhido, é celebrado. Cada peça de mobiliário, cada fotografia amarelada na parede ou utensílio preservado,



os costumes, revelam o modo de vida de tempos em que o café era mais que uma cultura: era o centro da existência familiar. O casarão é um elo entre o ontem e o hoje, sustentado por descendentes que, com respeito e amor, mantêm viva a chama do que foram seus avós e bisavós.



No Sítio São Luís, essa continuidade também se faz presente. O que se vê não é uma reprodução forçada do passado, mas a continuidade natural de um legado. A atual geração não apenas preserva as estruturas — preserva os sentidos. A cozinha continua sendo lugar de encontro e de partilha; a vastidão do vale da serra, espaço de contemplação e trabalho; o terreiro de café, solo sagrado de geração em geração. Ali, o tempo é um aliado, não um inimigo.

Esses sítios não estão sozinhos. Espalhados por toda a Serra, há outros casarões, engenhos e propriedades rurais que ainda respiram história, exemplo como o Sítio Guaramiranga, o Sítio Bagaço, o casarão dos pereira em Aratuba. Muitos mantêm objetos originais, fotografias, livros, receitas e modos de fazer que remontam ao século XIX. As famílias, em sua maioria compostas por mulheres e homens que herdaram a terra e seus significados, tornam-se protagonistas de uma luta silenciosa e firme: a de manter o passado presente, não como saudosismo, mas como identidade.

SABERES QUE SE APRENDEM COM O TEMPO

O valor da oralidade é um tesouro dessa região. As histórias não se escrevem — contam-se à sombra dos cafezais, as sombras das ingazeiras, ao

redor do fogão a lenha ou nas rodas de café ao fim da tarde. Os mais velhos ensinam aos mais novos o momento certo da colheita, o ponto ideal da torra, o segredo do café que perfuma a casa e o coração. Ensinar é um ato de afeto e de resistência.

E não é apenas sobre o café. É sobre a forma de viver em harmonia com a terra, de respeitar o tempo das coisas, de guardar as tradições como quem guarda um bem precioso. Essas práticas formam o que podemos chamar de patrimônio imaterial, o saber-fazer que não se mede, mas se sente. É um conhecimento que não morre porque é vivido, compartilhado e recontado.

FAMÍLIAS COMO GUARDIÃS DO LEGADO

Há algo de profundamente humano e poético em ver uma família cuidar de um casarão de mais de cem, duzentos anos, manter viva uma lavoura de café plantada pelos avós, proteger documentos e peças de época como relíquias. É preciso coragem para nadar contra a correnteza do esquecimento. Essas famílias assumem esse papel com dignidade, como se fossem sentinelas de uma história que é maior do que elas mesmas.

Em muitas dessas casas, os filhos aprendem desde cedo a valorizar o que herdaram. Não só as terras, mas a fé, os valores, as práticas religiosas, cotidianas, os causos e as lembranças. O respeito pelos antepassados se traduz em ações concretas: um sobrado restaurado, uma parede mantida com os mesmos materiais originais, um baú guardando cartas e cadernos, uma plantação feita com as sementes dos tempos antigos.

TRADIÇÃO E MODERNIDADE: CAMINHOS QUE SE CRUZAM

Preservar não significa estagnar. Muitas dessas famílias entenderam que é possível abrir as portas do passado para o presente. Sítios que antes eram apenas residências tornaram-se espaços de turismo rural, de visitação, de experiência cultural. Jovens herdeiros se formaram em áreas como turismo, gastronomia e gestão cultural para cuidar com técnica e sensibilidade daquilo que herdaram dos pais.

É uma nova forma de resistência: manter a essência, adaptando-se ao tempo. Em visitas guiadas, oficinas de café, vivências sensoriais e eventos



culturais, a Serra de Baturité se mostra viva e fértil também na alma. É o passado que inspira o futuro, alimentado pela convicção de que tradição não é o que se repete por obrigação, mas o que se cultiva com amor.

A SERRA VIVE EM QUEM LEMBRA



Nos trilhos do café que cortam a serra, há mais que trilhas de ferro ou rotas agrícolas — há caminhos de memória. Cada família que se dedica a preservar um sítio histórico, a ensinar o valor de uma lavoura, a partilhar saberes com as próximas gerações, está escrevendo uma nova página dessa história centenária. Estão, todos eles, nos trilhos do café, conduzindo uma locomotiva de afetos, valores e raízes.

A Serra de Baturité, com sua bruma constante e sua terra generosa, é feita dessas gentes que se recusam a esquecer. Que resistem, cuidam e continuam. Gente que compreende que o que se herda de verdade não são apenas bens, mas significados. E que, ao fazer isso, tornam-se elas próprias patrimônio.







– *Capítulo 6* –

Do grão à xícara



O cultivo do café na Serra de Baturité, o trabalho manual, a espinha dorsal da cafeeira local

Texto: KAYKY RIBEIRO

Em uma região do Ceará cercada pelo verde, onde a altitude abraça as nuvens e a terra respira história, o café encontra seu lugar de excelência. A Serra de Baturité, com sua geografia privilegiada, clima ameno e solo fértil, é berço de uma tradição cafeeira que resiste ao tempo e se renova em cada safra, em cada geração. Cultivar café aqui vai além de uma atividade econômica — é um ato de herança, cultura e paixão.

Desde os primeiros cafezais introduzidos no século XIX, passando pelas grandes produções que abasteceram Fortaleza e outras capitais nordestinas, até a redescoberta dos cafés especiais no século XXI, a Serra vem contando sua história através dos grãos. Um percurso que vai do plantio tradicional à terra artesanal, dos sítios familiares às cafeterias refinadas, mantendo sempre um elo com a terra e com a memória.

A ORIGEM: TRADIÇÃO QUE BROTA DA TERRA

As primeiras mudas de café chegaram à região ainda no Império, trazidas por famílias influentes e religiosas que perceberam o potencial produtivo da serra. Os terrenos sombreados, a abundância de nascentes e o clima subtropical favoreceram a adaptação do Café arábica, principal variedade cultivada na época. Em pouco tempo, o café se tornou parte do cenário, integrando-se à arquitetura dos sítios, à rotina das famílias e às paisagens agrícolas da região.

Hoje, os vestígios dessa história podem ser vistos nos terreiros de secagem de pedra, nos antigos galpões e até nos métodos de cultivo, que em muitos casos seguem as práticas herdadas dos antepassados — sempre adaptadas às exigências do mercado contemporâneo.

O CAFÉ DE SOMBRA: SABOR COM SUSTENTABILIDADE



O Maciço de Baturité é um dos poucos enclaves ecológicos do semiárido brasileiro com floresta tropical úmida preservada. Essa condição criou o ambiente ideal para o cultivo do chamado café de sombra, um tipo de produção que respeita o ecossistema, mantendo a vegetação nativa como aliada da lavoura.

Diferente das grandes monoculturas a pleno sol, o café de sombra cresce sob o abrigo de árvores como a ingazeira e diversas frutíferas que compõem a biodiversidade local. Essa técnica reduz o impacto ambiental, conserva a fauna e flora, melhora o microclima, aumenta a longevidade dos cafeeiros e, sobretudo, enriquece o sabor do grão.

A produção de café de sombra também se insere na lógica da agroecologia, que valoriza a harmonia entre homem, solo e planta. Em muitos sítios da região, o cultivo é orgânico, sem uso de agrotóxicos, com adubação natural e colheita seletiva — o que garante um produto puro, aromático e de alta qualidade.



VARIETADES CULTIVADAS: AROMAS E SABORES DA SERRA



Embora o café arábica ainda seja predominante, a região tem explorado outras variedades e clones adaptados ao clima serrano. Entre os tipos mais comuns, destacam-se:

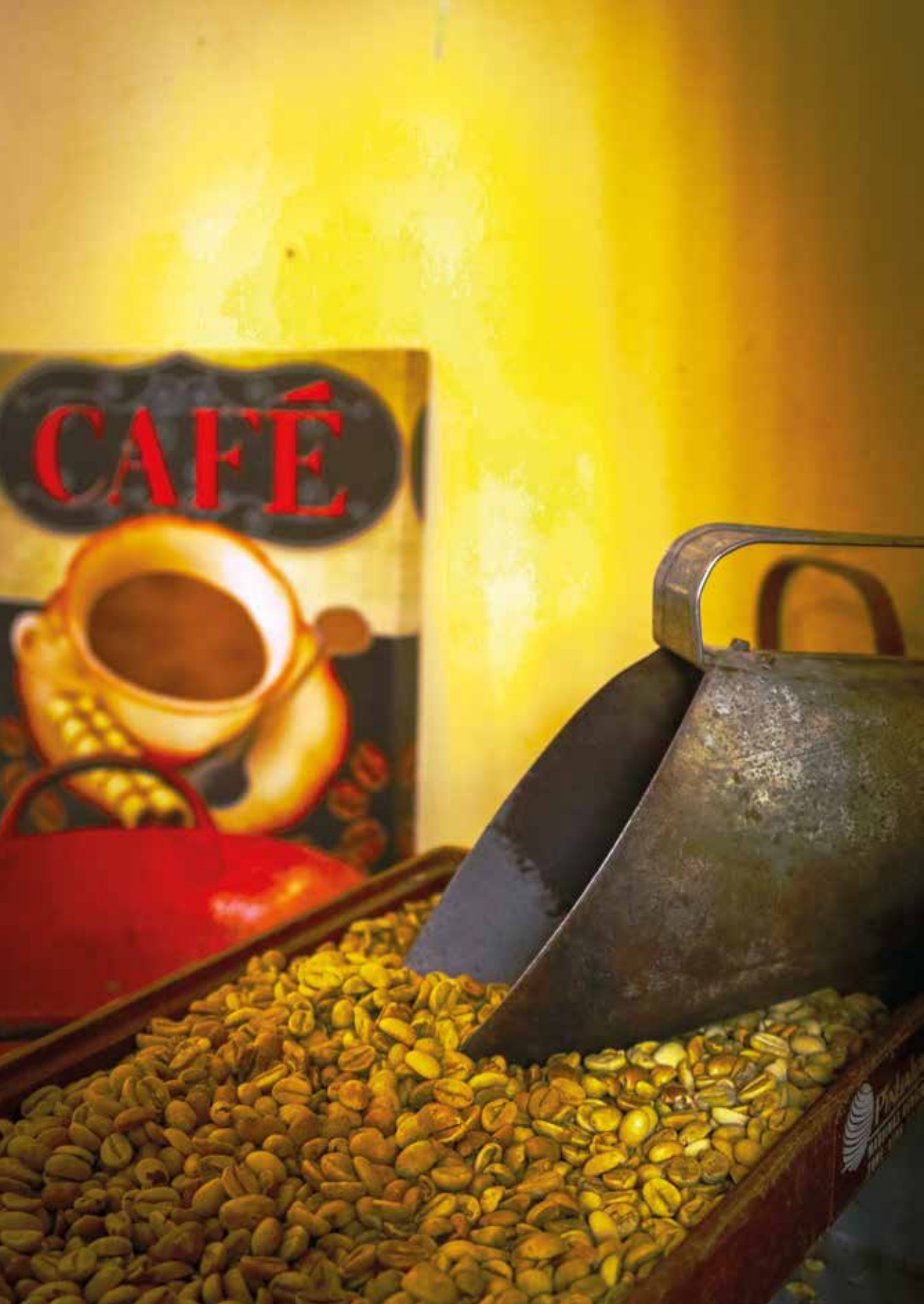
1. CAFÉ ARÁBICA

O café arábica é a principal variedade cultivada na região. Adaptado ao clima ameno e à altitude do Maciço (entre 600 e 1100 metros), o arábica produzido ali tem perfil sensorial refinado, com notas florais, frutadas e acidez equilibrada.

Principais subtipos cultivados:

Catuaí vermelho e amarelo	Bourbon
Mundo Novo	Icatu

Essas variedades são preferidas por sua resistência e qualidade em xícara.



CAFÉ

Produkt
Kaffeebohnen

2. CAFÉ DE SOMBRA (AGROECOLÓGICO)

Trata-se de um sistema tradicional da serra, em que o café é cultivado à sombra de árvores nativas ou frutíferas, preservando a biodiversidade e evitando o uso intensivo de defensivos químicos. Esse sistema favorece:

A manutenção da Mata Atlântica serrana

A melhoria da qualidade do solo

A produção de cafés especiais com mais complexidade aromática

3. CAFÉ ORGÂNICO

Embora ainda em menor escala, há produtores certificados ou em processo de transição para sistemas orgânicos, eliminando agrotóxicos e fertilizantes sintéticos. O café orgânico do Maciço é cultivado com foco na saúde do solo, equilíbrio ecológico e bem-estar do agricultor e consumidor.

4. CAFÉ ESPECIAL

Com práticas de pós-colheita mais rigorosas (como fermentações controladas, secagem em terreiro suspenso e seleção manual de grãos), muitos produtores do Maciço vêm investindo no café especial, que apresenta:



Pontuação acima de 80 na escala da SCA (Specialty Coffee Association)

Notas sensoriais singulares (mel, chocolate, frutas vermelhas, florais)

Rastreabilidade e origem garantida

Esse tipo de café é exportado, vendido em cafeterias de alto padrão ou consumido localmente com selo de origem.





LACOSTE
ORIGINAL
PARIS

110
FEST
LAGO
22 JULIO
FESTIVAL
DE PUI

5. CAFÉ NATURAL E CAFÉ CEREJA DESCASCADO

Além da variedade genética e do sistema de cultivo, os métodos de processamento também definem os tipos de café produzidos. Os dois principais na região são:

- * Natural: o café seca com a casca, gerando sabor mais encorpado e notas adocicadas;
- * Cereja Descascado (CD): a casca é retirada antes da secagem, preservando acidez e sabores mais limpos.

A produção cafeeira no Maciço de Baturité se caracteriza por tradição familiar e agricultura de base ecológica; e sistemas agroflorestais.

VALORIZAÇÃO DE CAFÉS FINOS E SUSTENTÁVEIS

A diversidade de microclimas da Serra permite que cada sítio desenvolva características próprias em seus grãos, o que favorece a produção de cafés com terroirs distintos — conceito que se refere ao sabor e aroma únicos de cada origem.

DO PLANTIO À COLHEITA: O RIGOR E O RITMO DA TERRA

O ciclo do café começa com o cuidado no plantio, que respeita a curva dos terrenos, as áreas sombreadas e a cobertura vegetal. As mudas são plantadas em espaçamentos planejados para favorecer a ventilação e a entrada parcial de luz. A irrigação, em geral, depende das chuvas, mas em algumas áreas é complementada por técnicas de captação de água da serra.

A colheita acontece entre os meses de maio e agosto, dependendo da altitude e da variedade. Em muitos sítios, o processo é feito manualmente, grão em grão, escolhendo apenas os frutos maduros — o que exige paciência, precisão e experiência. Essa colheita seletiva é uma das chaves para garantir a qualidade do café especial.

Após a colheita, o grão passa pelo processo de secagem, tradicionalmente feito em terreiros de pedra, ao sol, com revolvimento constante. Algumas propriedades já utilizam estufas ou terreiros suspensos, otimizando o

controle de umidade e temperatura. O objetivo é reduzir a umidade dos grãos de forma gradual, preservando seus óleos e compostos aromáticos.

DA PÓS-COLHEITA À TORRA: ONDE O SABOR GANHA CORPO

Encerrada a secagem, o café entra na fase de beneficiamento, que inclui a retirada da casca (café natural) ou da película (café lavado ou semi-lavado), dependendo do método utilizado. Essa etapa influencia diretamente nas notas sensoriais da bebida. Cafés naturais tendem a ser mais doces e encorpados; já os lavados apresentam maior acidez e complexidade aromática.

O café, então, é classificado, armazenado e, por fim, torrado. A torra é uma arte em si: exige conhecimento, sensibilidade e técnica. É ela que revela os aromas e sabores guardados no grão. Na Serra, muitas propriedades já realizam a torra artesanal em micro torrefações locais, garantindo rastreabilidade e frescor. Há também quem prefira enviar os grãos para torrefadores parceiros, especializados em perfis gourmet.

Durante todo esse processo, há uma atenção crescente aos protocolos de qualidade. Produtores estão sendo capacitados em cursos de barismo, torra e avaliação sensorial. Algumas propriedades já alcançaram certificações nacionais e internacionais de café especial, com pontuações acima de 90 pontos na escala SCA (Specialty Coffee Association), como é o caso do Café Uchoa.

DA XÍCARA AO MUNDO: UM NOVO OLHAR SOBRE O CAFÉ DA SERRA

O café da Serra de Baturité vem conquistando espaços e paladares além das fronteiras do Ceará. Cafeterias especializadas de diversas partes do Brasil e até do exterior já incluíram grãos do Maciço em seus cardápios. Isso tem impulsionado uma nova geração de produtores, jovens herdeiros que enxergam no café não apenas uma herança, mas um futuro.

Muitos sítios agora oferecem experiências do grão à xícara: roteiros turísticos, degustações guiadas, cursos de preparo e vivências no campo. É a cultura do café sendo celebrada em sua totalidade — não como produto, mas como símbolo.



A ESSÊNCIA DO CAFÉ ESTÁ NA TERRA E NAS MÃOS



Na Serra de Baturité, o café é mais que uma bebida. É um elo entre gerações, uma expressão do território, um reflexo do cuidado com a terra. Do plantio ao pós-colheita, da sombra das árvores ao calor da terra, da mão do agricultor à mão do barista, cada etapa carrega um pedaço da alma da serra.

Em cada xícara, há muito mais que sabor. Há história, memória, identidade e resistência. Um café que não apenas desperta os sentidos, mas que também reconecta quem o prova com as raízes mais profundas do Nordeste brasileiro. E assim, nos trilhos do café, a Serra segue contando sua história — uma colheita por vez.





– *Capítulo 7* –

**Elas, o café
e a serra**

A força feminina na cultura cafeeira do Maciço de Baturité

Texto: KAYKY RIBEIRO

Entre os verdes das matas e o aroma das lavouras, um som sempre ecoou firme e constante na Serra de Baturité: o das mãos femininas, calejadas, hábeis, cuidadosas — mãos que semearam, colheram, moeram, cozinham e construíram um legado. A história do café da Serra não se conta sem elas. Não se escreve sem suas vozes. Não se sustenta sem suas mãos.

Se os trilhos da ferrovia conectaram a produção ao mundo, foram as mulheres que conectaram o café à vida.

RAÍZES FEMININAS EM TERRA FÉRTIL

Desde os tempos mais remotos da produção cafeeira no Maciço, as mulheres sempre estiveram presentes — ainda que por vezes ocultas nas páginas da história oficial.

Nas primeiras décadas da cultura cafeeira no Maciço de Baturité, ainda no século XIX, enquanto os homens negociavam preços, traçavam rotas e lidavam com cifras, as mulheres estavam ali, lado a lado, na lida. Na sombra dos cafezais, sob o sol das manhãs frias da serra, eram elas que colhiam com precisão os frutos maduros e cuidavam das casas, dos filhos e dos alimentos.

Essa presença foi silenciada pela história. Mas nos sítios da serra, nos becos das cidades, nos olhos das agricultoras e nas palavras ditas em entrevistas para o documentário *Nos Trilhos do Café*, a verdade ressurge com força: o café do Maciço tem alma de mulher.



AS VOZES QUE CONTAM E RECONTAM

Durante a produção deste livro e do documentário que o acompanha, foram as mulheres quem mais abriram as portas, os corações e as histórias. São elas que resistem, reinventam, replantam e preservam. São guardiãs da memória e sementes do futuro. Jovens, mães, avós, todas conectadas por uma paixão que atravessa gerações.

São mulheres como Dona Edite, que com mais de 80 anos ainda equilibra o balaio na cabeça. Como Mônica, que transformou o sítio herdado do pai em uma pequena agroindústria de café especial. Como as irmãs de Mulungu que se revezam na lida da terra e na gestão do produto da família. Como tantas outras que enfrentam o cansaço, o preconceito, a falta de incentivos, e mesmo assim seguem firmes, com o olhar aceso e as mãos cheias de saber.

Cada mulher entrevistada carrega consigo uma história de força, de amor à terra, de entrega ao grão. Histórias de luta, mas também de ternura. O café para elas não é apenas produto — é identidade, é sustento, é herança e é esperança.

CUIDAR, COLHER, CONDUZIR

A atuação da mulher na cadeia produtiva do café vai além da roça. Elas são gestoras, baristas, torradoras, comunicadoras, educadoras, guardiãs de práticas ancestrais e, ao mesmo tempo, protagonistas da inovação. São as responsáveis por manter viva a tradição sem medo de experimentar o novo. Com olhos atentos e mentes criativas, têm transformado o jeito de se produzir, divulgar e consumir o café do Maciço.

Nos equipamentos de cultura, nos sítios centenários que resistem ao tempo e às dificuldades, nas pequenas torrefações artesanais e até nas políticas públicas locais, são as mulheres que estão à frente. Com sensibilidade única, coragem, conseguem equilibrar tradição, modernidade e visão de futuro. Com elas, a cultura cafeeira não apenas sobrevive — ela se renova, ganha cor, sabor e sentido.

Mais que presença, elas são essência.



A PAIXÃO COMO HERANÇA

Talvez o que mais une essas mulheres não seja apenas o grão, mas o sentimento profundo que nutrem pela cultura do café. Um amor quase silencioso, mas vibrante. Uma paixão que se sente no jeito como falam, como tocam o solo, como cuidam do terreiro, como acendem o fogo do fogão de lenha para passar o café da tarde.

Elas sabem que estão cultivando mais do que um fruto: estão cultivando história, cultura e continuidade. É um amor que ultrapassa a economia. O café, para elas, é herança afetiva, é vínculo familiar, é raiz. É o que conecta o passado ao presente e projeta o futuro. Por isso, mesmo diante das dificuldades — o abandono de políticas públicas, o êxodo rural, as exigências do mercado — elas permanecem firmes.

Em cada fala colhida durante o documentário, algo se repetia: o amor pelo café. Esse sentimento atravessa idades. Vê-se nos olhos das jovens que aprenderam a colher com as avós, que herdaram saberes, nas senhoras que ainda torram o grão no fogão a lenha. Se empoderaram com o exemplo e se tornam guardiãs de uma tradição que, ao contrário de outras tantas, não está desaparecendo — está se fortalecendo pelas mãos das mulheres.

RESISTÊNCIA EM FORMA DE CUIDADO

A cultura cafeeira, quando associada às mulheres, revela uma força sutil, mas transformadora. O protagonismo das mulheres no café da serra é também um ato de resistência. Resistência contra a invisibilidade, contra o esquecimento, contra a exclusão histórica. Cada mulher que cultiva, torra, cuida ou compartilha o café está, de alguma forma, lutando para que a cultura não se perca.

Elas fazem com o café o que fazem com a vida: colhem o que plantam com paciência, compartilham com generosidade, nutrem com delicadeza e resistem com dignidade.

Na Serra de Baturité, a mulher não é coadjuvante. Nos sítios que resistem ao tempo, elas continuam de pé. Ela é a lavradora, a narradora, a líder e a base. Sua força não está apenas nos músculos ou na voz, suas mãos,



calejadas, são também mãos de afeto. Mãos que amassam barro, plantam sementes, e conduzem rodas de conversa, Mãos que continuam a escrever a história do café, com a constância, permanência, e na escolha de continuar.

MULHERES QUE MANTÊM OS TRILHOS

Assim como os trilhos da antiga ferrovia de Baturité que resistem ao tempo e ainda sustentam histórias, as mulheres do café da Serra de Baturité são as trilhas vivas por onde passam a tradição e a cultura. Ela é pilar. É ponto de partida e de chegada. É a locomotiva silenciosa que move o café, a terra e a memória, com persistência e fé.

Este capítulo é, acima de tudo, uma homenagem, uma celebração. Um gesto de gratidão a todas aquelas que fizeram, fazem e farão o café acontecer. Que seus nomes, suas histórias e suas lutas estejam registradas não apenas nos livros, mas nos corações de quem hoje saboreia uma xícara de café sem saber de onde vem a verdadeira força que a aquece.

Que futuras gerações saibam que, nas ladeiras da Serra de Baturité, entre um cafezal e outro, foram mulheres que mantiveram viva a chama do café. Com força, com amor e com dignidade.



Mulheres no café e o seu protagonismo

Texto: MIRTHA SIMONE

A história do café no Brasil, e especialmente nas regiões tradicionais como o Maciço de Baturité, é profundamente marcada pelo trabalho e pela resiliência de mulheres. Por muito tempo invisibilizadas nos bastidores da produção, elas sempre estiveram presentes: na lida com o grão, na colheita, no preparo doméstico torrando o café no fogão a lenha que reunia famílias, e mais recentemente, no empreendedorismo, na torra profissional, no comércio e na inovação.

DA INVISIBILIDADE AO PROTAGONISMO

Durante séculos, o papel da mulher no café foi associado ao trabalho manual não reconhecido, muitas vezes restrito às tarefas mais pesadas ou “delicadas” da lavoura – como a colheita seletiva ou a catação dos grãos defeituosos. Mas, com o tempo, essas mesmas mulheres passaram a ocupar com coragem e competência espaços de liderança nas fazendas, nas torrefações, nas cafeterias e nos concursos de qualidade.

O protagonismo feminino floresce à medida que novas gerações se conectam com suas raízes e transformam saberes ancestrais em inovação. Mulheres produtoras, baristas, torradoras e empreendedoras têm levantado a bandeira da equidade e construído um novo capítulo no setor cafeeiro.

A IMPORTÂNCIA DA FORÇA FEMININA

A presença feminina no café vai além da produção: ela representa cuidado, sensibilidade, e uma nova forma de pensar o mercado. Muitas mulheres têm liderado projetos de cafés especiais, priorizando sustentabilidade, comércio justo, rastreabilidade e conexões afetivas com o consumidor.



A força da mulher no café:

- * Valoriza a história e as tradições familiares;
- * Cuida da qualidade com olhos atentos e mãos habilidosas;
- * Transforma o café em símbolo de resistência, reconexão e transformação social;
- * Inspira outras mulheres a acreditarem em seu potencial empreendedor.

VALORIZAÇÃO E VISIBILIDADE

Valorizar a mulher no café é uma questão de justiça e de visão de futuro. Todo ano existem os condutos, Florada do Café, iniciativas como essas são voltadas para prestigiar mulheres produtoras, capacitações específicas, coletivos e redes de apoio têm ampliado o reconhecimento do trabalho feminino. A igualdade de oportunidades começa no campo e se estende até a xícara.







– *Capítulo 8* –

**Entre cantos e grãos:
celebração da colheita
do café**



Quando o café ecoa em canto e festa: dramistas, celebrações e a cultura viva da colheita

Texto: KAYKY RIBEIRO

Na Serra de Baturité, a colheita do café não era apenas uma etapa do ciclo agrícola — era, sobretudo, um espetáculo da alma nordestina, tecido com cantos, cores, gestos e fé. Em meio às sombras dos cafezais centenários, entre as ladeiras úmidas e verdes, surgiu uma tradição oral que floresceu como o próprio café: as dramistas. Mulheres que, enquanto colhiam os grãos maduros, deixavam ecoar sua poesia, seus dramas, suas histórias — uma arte viva, vibrante, que fazia do terreiro um palco e da roça uma cena.

Essas mulheres, muitas vezes anônimas, carregavam nas mãos calejadas a força do sustento e nos versos improvisados o poder da resistência. Suas vozes entoavam lamentos e risos, recordações e esperanças. Era o “drama”, como se dizia, uma encenação popular que misturava teatro, cantoria e fé, e que fazia parte do cotidiano da colheita. Inspiradas por folhetos de cordel, narrativas bíblicas e histórias de amor, elas criavam peças inteiras com começo, meio e fim — ensaiadas ao natural, entre um balaio e outro.

Cada personagem ganhava vida na simplicidade do figurino improvisado, nas falas ritmadas, nos gestos aprendidos da tradição. E era assim que se aprendia e se ensinava: pela oralidade, pela prática comunitária. A cultura do café, portanto, ia muito além do fruto que germina na terra. Ela germinava também nos corpos, nas palavras, nas vivências. O drama era memória viva da coletividade, um grito de identidade que se recusava a silenciar.





Guaramiranga Sítio
www.parquedastrihas.com.br

200 ANOS

O TERREIRO VIRA PALCO

Com o fim da colheita, vinham as festas. E que festas! Era o momento em que o povo se reunia para agradecer. Em muitas das fazendas da serra — fosse em Guaramiranga, Mulungu, Pacoti ou Baturité — o terreiro de secagem era o coração pulsante do pós-colheita. Era varrido, enfeitado com frutos vermelhos, e ali mesmo se armava o cenário da celebração. Sanfona, zabumba e triângulo chegavam como trio sagrado, tocando os primeiros acordes de uma noite que só terminaria com o canto do galo.

As mulheres, que durante a colheita trançavam forças com as mãos firmes e olhos atentos aos galhos, agora trançavam coroas de flores, vestiam saias rodadas e assumiam o centro da roda. Os homens, que antes carregavam sacas às costas, agora carregavam pandeiros, violas ou copos de aluá. As crianças corriam ao redor, olhos brilhando com a mesma intensidade dos fogos que estouravam lá no escuro do céu.

Era um ritual de passagem que renovava o vínculo do povo com a terra, com seus saberes ancestrais e com a herança de um tempo onde tudo se fazia com as mãos, o suor e a palavra. E ali, entre rezas, forrós e os últimos versos dramistas, celebrava-se o fim de mais um ciclo com orgulho.

Essas festas eram — e ainda são, em alguns recantos — uma reafirmação de identidade. São celebrações que não apenas encerram uma safra, mas eternizam uma memória. E é nesse reencontro com as raízes que o povo da serra se reconhece, se ver pertencente, se emociona e segue em frente.

Contar essa parte da história é preservar um patrimônio imaterial que ainda pulsa nos poros da serra. É dar voz às dramistas que, mesmo em silêncio, ainda sussurram nas folhagens das matas sombreadas. É fazer justiça às mulheres que, com arte e coragem, transformaram a lida em poesia. É registrar que o café, na Serra de Baturité, também se colhe com canto, com fé e com festa.





CELEBRAÇÃO COMO PATRIMÔNIO

Com o tempo, essas festas foram se tornando menos frequentes. O avanço da tecnologia, a mecanização da lavoura, o êxodo dos jovens para os centros urbanos, tudo isso silenciou um pouco o terreiro. Mas não apagou sua memória. Ao contrário: transformou-a em patrimônio.

Hoje, visitar essas celebrações é mais do que recordar: é resgatar um modo de viver onde o trabalho era seguido pela alegria, onde a colheita não era apenas produção, mas ocasião. E esse espírito ainda resiste na serra — seja nas iniciativas culturais que remontam os antigos festejos, nos encontros comunitários em torno do café, ou nas histórias que ainda se contam nos alpendres das antigas fazendas.

O CAFÉ É CANTO

Se a colheita é suor, a festa é canto. E esse canto segue ecoando, como cantiga antiga que nunca se esquece. No som da sanfona, no tambor da memória, no cheiro do café torrado em casa, no riso das mulheres que dançaram forró no terreiro. A Serra de Baturité sabe: celebrar é também colher. Colher memória, identidade, pertencimento.

Porque onde se planta café, colhe-se história. E onde há história, haverá sempre festa.








– *Capítulo 9* –

Sabores e aromas

Café do Maciço de Baturité: um sabor que transcende a xícara

Texto: MARCOS JOSÉ DE ARRUDA GARCIA

 Maciço de Baturité se destaca não apenas por sua beleza natural, mas também por produzir um dos cafés mais singulares do Brasil. Com uma tradição que remonta décadas, os cafeicultores da região desenvolveram blends e misturas que incorporam especiarias e um toque serrano único, reconhecido por sua qualidade e sabor distinto.

A TRADIÇÃO DO CAFÉ NO MACIÇO DE BATURITÉ

A produção de café no Maciço de Baturité é uma tradição que se mantém viva graças ao esforço e dedicação dos cafeicultores locais. Com uma abordagem que combina técnicas tradicionais e inovações, esses produtores conseguem criar blends que são verdadeiras obras-primas do paladar.

BLENDS E MISTURAS COM ESPECIARIAS

Os blends de café do Maciço de Baturité são conhecidos por sua complexidade e profundidade. Com combinações cuidadosas de grãos de diferentes variedades e processamentos, esses blends oferecem uma experiência sensorial única. Além disso, as misturas com especiarias adicionam um toque especial, destacando sabores e aromas que encantam os sentidos.

O TOQUE SERRANO QUE FAZ TODA A DIFERENÇA

O toque serrano do café do Maciço de Baturité é resultado da combinação de fatores como altitude, clima e solo. Essa combinação única confere ao café uma acidez equilibrada e um corpo suave, tornando-o uma escolha perfeita para aqueles que buscam uma experiência de sabor excepcional.





EXPERIMENTE O CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ

Se você é um amante de café e busca uma experiência única, não perca a oportunidade de experimentar o café do Maciço de Baturité. Com sua tradição, blends e misturas com especiarias, e um toque serrano que faz toda a diferença, esse café é uma verdadeira revelação para o paladar.

DESCUBRA O SABOR DO MACIÇO DE BATURITÉ

Venha descobrir o sabor do Maciço de Baturité e experimente a paixão e dedicação dos cafeicultores locais. Com uma xícara de café do Maciço de Baturité, você estará experimentando não apenas um produto de alta qualidade, mas também uma parte da história e cultura da região.

Uma mistura que sempre se destacou nas cozinhas mais tradicionais, e feita com a adição de rapadura nos minutos finais da torrefação, garantindo um toque regional à bebida!








– *Capítulo 10* –

O café e o tempo



A nova geração e o turismo sustentável que projetam um novo amanhã

Texto: KAYKY RIBEIRO

 tempo corre pela Serra de Baturité como um riacho sereno, mas persistente. Em cada curva das trilhas de Guaramiranga, Mulungu, Baturité ou Pacoti, há marcas profundas deixadas pela história do café. Se outrora os casarões coloniais guardavam segredos do ciclo do ouro verde que moveu a economia e moldou a cultura da região, hoje é no olhar da juventude e nos passos conscientes do turismo sustentável que vislumbramos um novo amanhecer para o café serrano.

A HERANÇA QUE RESPIRA

A história do café na Serra de Baturité não é uma página virada. Ela respira. Está viva nas plantações sombreadas por ingazeiras centenárias, nas mãos calejadas de agricultores que ainda colhem grãos com reverência e nas vozes que ecoam as cantigas dos dramas, outrora entoados nos cafezais. Mas se o passado nos honra, o presente nos chama a reimaginar os caminhos que esse grão pode trilhar.

A nova geração não herdou apenas a terra. Herdou também o desafio: como manter viva essa tradição sem esgotar os recursos naturais? Como garantir que o café continue sendo símbolo de identidade, mas agora, aliado a práticas sustentáveis e a uma nova lógica de pertencimento?

☉ CAFÉ COMO PORTA DE ENTRADA PARA O TURISMO CONSCIENTE

O café, hoje, é mais que uma bebida ou produto agrícola: ele é experiência, memória e paisagem. O turismo de base comunitária tem abraçado essa ideia, transformando antigas fazendas em roteiros sensoriais onde o visitante conhece a lavoura, participa da colheita, ouve histórias dos moradores e saboreia o café preparado ali.

Esse modelo de turismo valoriza o pequeno produtor, estimula a economia local, preserva a natureza e desperta no visitante um olhar mais afetivo e comprometido com o lugar. Em vez de enxergar a Serra apenas como destino turístico, o viajante começa a entendê-la como território vivo, com vozes, rostos e saberes que merecem respeito.

JOVENS QUE CULTIVAM O FUTURO

É nas mãos da juventude que repousa o futuro do café da Serra. Jovens agricultores, baristas, torrefadores e empreendedores locais vêm ressignificando o ato de cultivar café. Eles estudam, inovam, buscam certificações de café especial, entendem a importância da agroecologia e estão atentos às demandas de um mundo cada vez mais exigente por práticas limpas e justas.

Nas escolas agrícolas e nos cursos técnicos, há sementes sendo plantadas que logo germinarão em forma de associações, cafeterias artesanais, laboratórios de torra, feiras agroecológicas e roteiros turísticos que integram saberes antigos a tecnologias contemporâneas.

Essa juventude compreende que não é possível dissociar produção de preservação, e que o valor do café não está apenas no sabor do grão, mas também no modo como ele é produzido, nas histórias que ele carrega e na paisagem que o cerca.

TURISMO SUSTENTÁVEL: UMA NOVA ECONOMIA PARA A SERRA

O turismo sustentável tem se mostrado uma alternativa viável e promissora para a região. Além de gerar emprego e renda, ele impulsiona o orgulho local, desperta a valorização do patrimônio histórico e natural, e ancora-se em práticas ecológicas, como o uso racional da água, o reaproveitamento de resíduos do café, a compostagem e o reflorestamento com espécies nativas.

Iniciativas como o cultivo do “Café de Sombra”, que mantém a vegetação original e abriga uma rica biodiversidade, e os roteiros ecológicos guiados por moradores das comunidades, mostram que é possível unir tradição e inovação, turismo e preservação, passado e futuro.





PROJETANDO UM NOVO AMANHÃ

O amanhã do café na Serra de Baturité não será uma repetição do passado. Ele será um novo capítulo, escrito a muitas mãos. Será o tempo em que o sabor do café será também o sabor da resistência, da sabedoria popular e da esperança.

É preciso garantir que as gerações futuras possam caminhar pelas mesmas trilhas, sentar nos mesmos alpendres, ouvir as mesmas histórias e saborear um café que ainda conserve a alma da serra. Para isso, é necessário apoiar os jovens, investir em formação, fomentar redes colaborativas, valorizar as mulheres e os pequenos produtores, e, acima de tudo, continuar acreditando no poder transformador da memória.

Porque o tempo, como o café, tem suas etapas. Há o plantio, a espera, a colheita. Há a torra certa, o cuidado na moagem, o tempo da infusão. E o café da Serra de Baturité, agora e sempre, precisa ser feito assim: com tempo, com afeto, com futuro.







– *Capítulo 11* –

Vozes da serra



Depoimentos autênticos constroem
a narrativa viva do café





MIRTHA SIMONE

Para nós, o café é mais do que uma bebida. É um resgate de afeto. É ponte entre passado, presente e futuro.

Nossa relação com o café começou ainda na infância, nas férias passadas no sítio dos nossos avós, em Mulungu, no coração do Maciço de Baturité — um lugar chamado Humaitá. Por isso, escolhemos esse nome para nossa marca: como forma de homenagear nosso avô e as raízes que nos formaram.

Naquela época, colher café do chão era uma grande brincadeira. Acompanhávamos as “apanhadeiras” — mulheres que faziam a colheita manual dos galhos — e, ao fim do dia, nosso avô nos pagava com moedas pela quantidade de grãos que juntávamos do chão. Talvez, sem perceber, ele já nos ensinava lições profundas: sobre o valor do trabalho, sobre honestidade (porque só podíamos colher o café que havia caído), e sobre a alegria de disputar

entre irmãs quem enchia mais latas de óleo, que serviam de medidor.

Hoje entendemos o quanto esses momentos moldaram nosso caráter. E lembrar o cheiro do café torrado por nossa avó no fogão a lenha é revisitar uma das lembranças mais afetivas e marcantes que guardamos da infância.

Por muitos anos, seguimos outros caminhos, distantes da terra e do café. Mas foi na pausa forçada da pandemia que reencontramos não apenas umas às outras, como também nossa essência. Retornamos às origens. Começamos a cuidar do pouco de café que ainda restava no sítio, e voltamos a torrar no fogão a lenha — tradição que nossa mãe nos ensinou com carinho e que hoje resgatamos como um saber ancestral.

Em 2022, perdemos nossa mãe para a covid-19. Uma dor imensa. Uma das irmãs, que passou intensamente ao lado dela no sítio, nesse período se

afastou por um tempo do sítio e do café. Mas foi justamente o café que nos ajudou a encontrar um novo propósito, uma nova motivação de vida.

Uma de nós passou a estudar o universo dos cafés especiais com profundidade, realizando cursos de barista e torra em São Paulo. E, num convite carinhoso de duas amigas vizinhas de sítio, aceitou torrar café no fogão a lenha para vender na Feira de Agricultura Familiar de Mulungu. Com o apoio da irmã, aceitou o desafio — e com muita alegria vendeu tudo. A partir dali, começaram a chegar encomendas. E a história começou.

Vieram mais cursos, visita à Feira Internacional do Café em Minas Gerais, participação em feiras gastronômicas em Baturité, e em Fortaleza passou a participar das Feiras AUÉ, Muvuka, Artes do Ceará e eventos em toda a região. Passamos a integrar a ECOAR CAFÉ, associação que reúne produtores do Maciço. Estivemos presentes em eventos como PEC Nordeste, FENACCE, EXPOLOG, Mostra Ceará, Turismo e Cultura no Iguatemi Shopping, Festival de Café e Queijo, além de ações em hotéis como Gran Marquise e Makena.

Fundar o Café Humaitá foi como voltar para casa. Mais do que uma nova profissão, o café se tornou o

nosso legado vivo. É nossa forma de manter viva a história da cultura cafeeira da Serra de Baturité — uma tradição centenária que resistiu ao tempo, mas que precisa ser fortalecida com inovação, manejo sustentável, e valorização da produção local.

Acreditamos que, com conhecimento, cuidado e propósito, é possível oferecer cafés de excelência, contar histórias reais e transformar a paisagem econômica e cultural da nossa região. Porque a Serra de Baturité tem potencial e alma para ocupar seu lugar de destaque no mapa dos cafés especiais do Brasil.

Somos três mulheres que, no auge da maturidade, transformaram lembrança afetiva em propósito. E é esse propósito que guia cada muda plantada, cada colheita cuidadosa, cada torra feita com amor, cada pacote embalado com zelo e cada xícara servida com orgulho.

Essa é a alma do Café Humaitá.

Essa é a nossa forma de manter a Serra de Baturité viva na memória e no sabor.

”



“



IRIS ARAUJO

Hoje o café é mais do que um trabalho: é perspectiva de futuro. O café me abriu inúmeras portas, e não só na região, proporcionou reconhecimento nacional. Já tive oportunidade de viajar e conhecer profissionais renomados na área que contribuíram para o meu aprendizado e me fizeram enxergar o café com outros olhos.

E poder levar o nome do café do Ceará para o restante do Brasil não tem preço.

E pra mim o café é isso: identificação.

”

“



MARCOS JOSÉ DE ARRUDA GARCIA

MINHA EXPERIÊNCIA COM A CULTURA DO CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ

A cultura do café do Maciço de Baturité é uma experiência única e enriquecedora que me permite conectar com a história e a tradição da região. Cada xícara de café que eu experimento é um reflexo da paixão e dedicação dos cafeicultores locais, que trabalham incansavelmente para produzir um dos melhores cafés do Brasil.

O QUE O CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ REPRESENTA PARA MIM

Para mim, o café do Maciço de Baturité representa muito mais do que apenas uma bebida. Ele representa a tradição e a cultura de uma região que se orgulha de sua história e de sua produção de café de alta qualidade. Cada xícara que eu bebo é uma oportunidade de experimentar a riqueza e a complexidade do sabor do café, além de conectar com a comunidade local.

Para perpetuar a produção secular de café do Maciço de Baturité, podemos tomar várias ações:

- * Apoiar os cafeicultores locais: comprar café diretamente dos produtores locais é uma forma de apoiar a economia local e garantir que os cafeicultores recebam um preço justo por seu trabalho.
- * Promover a cultura do café: compartilhar a história e a cultura do café do Maciço de Baturité com outras pessoas pode ajudar a aumentar a visibilidade e o reconhecimento da região como produtora de café de alta qualidade.
- * Desenvolver práticas sustentáveis: apoiar práticas sustentáveis de produção de café, como a agricultura orgânica e a certificação de sustentabilidade, pode ajudar a garantir a longevidade da produção de café na região.
- * Investir em infraestrutura: investir em infraestrutura, como estradas e armazenamento, pode ajudar a melhorar a eficiência da produção e reduzir os custos para os cafeicultores, garantir financiamento a juros baixos que possibilite ao produtor investir em sua propriedade, oferecer cursos e treinamento para os cafeicultores locais pode ajudar a melhorar a qualidade do café e aumentar seu aprimoramento.

JUNTOS, PODEMOS PRESERVAR A TRADIÇÃO DO CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ

Juntos, podemos trabalhar para preservar a tradição do café do Maciço de Baturité e garantir que essa produção secular continue a prosperar. Com apoio, promoção e práticas sustentáveis, podemos ajudar a garantir que o café do Maciço de Baturité continue a ser uma fonte de orgulho para a região e uma experiência única para os consumidores.





– *Capítulo 12* –

O olhar sensível





O Café pelo olhar de uma fotógrafa autista

Texto: MARI REIS

Aserra de Baturité, no coração do Ceará, é uma dessas regiões onde o tempo parece desacelerar, guiado por neblinas suaves, cantos de pássaros escondidos entre as matas e o aroma inconfundível do café recém-colhido. Este lugar mágico, além de abrigar uma rica biodiversidade, guarda tradições centenárias ligadas ao cultivo do café sombreado — um modo ancestral de produzir sem ferir a natureza, permitindo que a arte, a história e a terra dialoguem em silêncio.

Foi nesse cenário que se desenrolou uma vivência fotográfica, mais que um simples exercício técnico: uma imersão poética nos caminhos, nas mãos e nas memórias que fazem do café de Baturité um patrimônio sensível e vivo.

O DESPERTAR DAS IMAGENS

Logo ao amanhecer, a luz filtrada pela névoa que cobre os cafezais transforma o cenário em um palco onírico. A câmera não apenas captura, mas contempla. Cada clique se torna um gesto de reverência à delicadeza da natureza e ao labor dos trabalhadores. A umidade da manhã reflete nas plantações de café, como se fossem pequenos espelhos de orvalho, e há poesia na forma como a luz dança sobre elas — um balé de partículas douradas.

As fotografias feitas nesse instante não são apenas registros visuais: são haicais visuais, pequenos poemas emoldurados pela luz e pelo tempo.





MÃOS QUE CONTAM HISTÓRIAS

Entre os retratos mais simbólicos, estão as mãos dos cafeicultores. Rugosas, em sua maioria mãos de mulheres fortes marcadas pelo sol e pelo tempo, elas carregam não só os grãos, mas a história de gerações. Registrar essas mãos é reconhecer a arte do cultivo como uma forma de resistência e de identidade.





A vivência fotográfica se torna então um gesto político e poético — um modo de eternizar saberes que muitas vezes escapam às estatísticas e aos discursos formais. É como se cada ruga narrasse uma colheita, um verão mais seco, um inverno mais generoso.

CAFÉ: RITUAL E EXISTÊNCIA



Ao seguir os trilhos da serra, a lente encontra pequenas cozinhas de barro, fogões a lenha, xícaras esmaltadas. O café aqui não é apenas bebida, é rito. É partilha entre vizinhos, é pausa no trabalho, é calor que afasta o frio da altitude. Fotografar esses momentos exige mais escuta que pressa. O fotógrafo precisa ser presença respeitosa, quase invisível, para que o cotidiano floresça diante da lente com sua autenticidade crua.

Cada imagem torna-se uma oferenda ao tempo vivido. As cenas mais simples — um bule servindo, uma risada ao redor da mesa — adquirem um valor quase sagrado.

POÉTICA DA NEBLINA

Quando a tarde avança, a serra se cobre de brumas. As árvores, os trilhos, as plantações desaparecem aos poucos, como se engolidos por um sonho branco. A fotografia se torna então pintura impressionista: contornos suaves, silhuetas difusas, luz rarefeita. É o momento mais lírico da vivência.



Aqui, mais do que ver, é preciso sentir. É o convite ao desapego da nitidez e à entrega ao mistério. As imagens feitas nesse instante são como poemas visuais que não querem ser explicados, apenas sentidos.

UM OLHAR QUE PERMANECE



Ao final da vivência, resta mais do que um acervo de fotografias. Fica uma nova forma de olhar. Um olhar que aprendeu a escutar os silêncios da mata, a valorizar o trabalho invisível do dia a dia e a encontrar beleza nos pequenos gestos. A serra de Baturité, com seu café cultivado à sombra e à sombra do tempo, ensina que fotografar é também preservar — não apenas a imagem, mas a alma do lugar.

O café, nesse contexto, é mais que produto. É linguagem. E a fotografia, mais que técnica, é poesia.

Créditos poéticos: *Texto inspirado em experiências sensoriais, visuais e afetivas na região do Maciço de Baturité. A fotografia aqui é entendida como um gesto de escuta e tradução do invisível — um modo de amar a terra com os olhos e com a luz.*



– *Capítulo 13* –

Entre grãos e história



Encerrando a jornada, guardando histórias da serra de Baturité que revela um Brasil que resiste

Texto: KAYKY RIBEIRO

Há caminhos que não se percorrem apenas com os pés. Há trilhos que se cruzam com a alma. E foi assim que vivi esta jornada: com os olhos atentos, a escuta aberta e o coração entregue. O que começou como uma busca por histórias se transformou em uma travessia de afetos, encontros e reencontros com as raízes de um território que pulsa tradição. Encerrar este livro é, para mim, um gesto de profunda gratidão — por cada mão que se estendeu, por cada história que se revelou, por cada gole de café que trouxe consigo muito mais do que sabor: trouxe memória.

NOS TRILHOS DA ESCUTA

A Serra de Baturité me ensinou a escutar. Escutar com o corpo inteiro. Escutar o ranger da porta antiga de um casarão de 1800. Escutar o vento batendo nas folhas dos cafezais centenários. Escutar a voz embargada de quem viu o café desaparecer — e agora o vê renascer com dignidade. Escutei histórias nas calçadas, nos terreiros, nas cozinhas cheias de cheiro de bolo de milho e café recém-passado. Escutei com olhos marejados o orgulho de mulheres que resistem no cultivo, nos saberes da terra, na transmissão oral.

Encontrei agricultores que viraram baristas da própria terra, senhoras que costuraram a identidade de uma geração com fios de tradição e fé. Conversei com herdeiros da cultura cafeeira que, mesmo diante das dificuldades, mantiveram acesas as brasas da memória. E com jovens que estão fazendo do café um novo futuro — mais justo, mais sustentável, mais nosso.

Cada rosto que encontrei pelo caminho me contou algo que nunca se esquece. E é com essa escuta que fecho este ciclo: com o sentimento de que fui transformado por cada encontro.

O RESSURGIMENTO DE UMA IDENTIDADE

essa obra nos traz o testemunho, o renascimento do café na Serra de Baturité. Mais que uma lavoura, ele é símbolo. É elo entre passado e futuro. O retorno das plantações, a valorização do café sombreado, os novos modelos de produção orgânica e artesanal, os festivais e roteiros turísticos que se constroem em torno dessa tradição: tudo isso evidencia que a cultura cafeeira não apenas resiste — ela renasce e floresce.

Esse ressurgimento, porém, não é só econômico. Ele é simbólico. É cultural. É o retorno à terra, à origem. É a reafirmação de que ali, onde os trilhos do trem um dia levaram progresso, agora brota novamente esperança. O café é ponte entre gerações. É o cheiro de uma história que insiste em ser contada.

E se hoje a Serra começa a ser redescoberta por turistas, estudiosos, empreendedores e amantes do café, é porque ela nunca deixou de ser viva. Ela apenas esperava que alguém voltasse a escutá-la.

UMA TRAVESSIA DE AFETOS

Não foram apenas histórias que coletei nesta jornada. Cozinhei memórias. Provei raízes. Compartilhei mesa, pouso e prosa. Fui acolhido com uma generosidade que não se aprende em livro, mas que se grava na alma.

Nas ladeiras de Mulungu, nos alpendres de Guaramiranga, nos quintais de Baturité, vi o café ser mais do que produto: vi ele ser elo entre o cotidiano, sonho e resistência. O simples ato de passar um café se revelou, tantas vezes, um gesto de afeto, de partilha.

Carrego comigo o cheiro das torrefações artesanais, o silêncio das matas sombreadas, o sorriso de quem me recebeu sem nunca ter me visto antes. Carrego a força de um povo que, mesmo tendo enfrentado o abandono e a invisibilidade, nunca desistiu da própria história.

TURISMO, CULTURA E FUTURO

A Serra de Baturité tem tudo para ser uma referência nacional em turismo de base cultural e ecológica. Aqui, o café não é apenas um atrativo — é um fio condutor que conecta experiências, sabores, paisagens e saberes. Da visita a antigas fazendas aos passeios guiados por trilhas que cruzam nascentes, da música tocada nos terreiros às oficinas de torra e moagem, tudo compõe um roteiro que é ao mesmo tempo educativo e afetivo.

É urgente que os olhares se voltem para esta serra. Que os investimentos cheguem com responsabilidade. Que as políticas públicas reconheçam o potencial desta cadeia produtiva. Que o turismo valorize as pessoas, e não apenas os cenários. Que os frutos dessa nova colheita sejam distribuídos com justiça.


Porque a cultura do café é, também, um projeto de futuro.

O ÚLTIMO GOLE – OU TALVEZ O PRIMEIRO

Este livro não termina aqui. Ele apenas repousa por um instante, como um café que ainda solta fumaça na xícara. Que este registro sirva como ponte entre gerações, como semente para novos sonhos, como brasa que mantém viva a fogueira da memória.

Aos que me acolheram, minha eterna gratidão. Aos que ainda virão, que encontrem nestas páginas um convite à escuta, à sensibilidade, ao respeito por um território fértil de histórias.

E que cada um que aqui passou ou virá a passar, saiba: nesta serra, o café tem alma. E essa alma agora também é parte da minha.



A Casa do
Caboclo: onde
a memória do
café ganha
vida

Nas serras úmidas e verdes de Pacoti, em meio às trilhas que se escondem sob a sombra das matas, encontra-se um espaço que parece suspenso no tempo: a Casa do Caboclo. Pequena, rústica, erguida em barro e simplicidade, ela guarda em suas paredes de taipa não apenas a memória da vida sertaneja, mas sobretudo a alma de uma tradição que moldou a história da Serra de Baturité: o cultivo do café.

O espaço, inserido nas propriedades do Chalé Nosso Sítio, é hoje um verdadeiro elo entre passado e presente. Visitar a Casa do Caboclo é viver uma experiência que não se limita à contemplação de um patrimônio; é um mergulho sensorial e afetivo em um modo de vida que resistiu ao tempo e que segue inspirando quem busca compreender a profundidade das raízes culturais do Ceará.

Ao adentrar aquele ambiente, não é apenas a arquitetura que nos transporta ao passado, mas a presença viva do senhor Maurício, guardião dessa herança. Vestido de forma simples, com a robustez de quem traz no corpo as marcas do trabalho e da resistência, ele nos conduz a uma verdadeira viagem no tempo. Entre cafezais que se espalham pelo terreno, podemos acompanhar o ciclo completo do grão — da colheita à pilagem, da torra ao adocicado com rapadura — exatamente como faziam os antigos moradores da serra.

O gesto de pilonar o café, o fogo aceso para torrar os grãos, o aroma intenso que se espalha pela casa de barro: tudo nos remete a um tempo em que cada detalhe tinha o peso de um ritual. A simplicidade, longe de ser escassez, revela-se grandeza. É nesse encontro entre tradição e memória que compreendemos que o café, mais do que bebida, é linguagem, é símbolo de resistência cultural e de partilha comunitária.

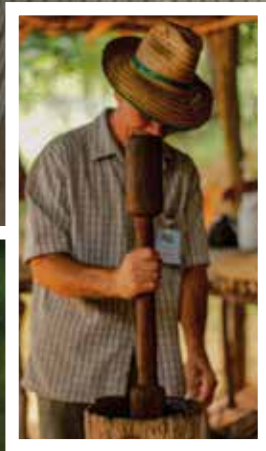


A trilha que nos conduz à Casa do Caboclo — cerca de um quilômetro e meio pelo verde da serra — é parte essencial dessa vivência. Caminhar por entre árvores, ouvir o canto dos pássaros e sentir o frescor da mata é preparar-se espiritualmente para o que nos espera ao final: não apenas uma casa, mas um relicário de tradições, onde o presente se reconcilia com o passado e o visitante se descobre parte dessa história.

A experiência transcende o ato de degustar um café. Cada gole, adoçado com rapadura como outrora, é um convite a recordar os que vieram antes de nós. É como se o tempo abrisse espaço para que a vida dos antigos moradores da serra se revelasse em pequenos gestos, em aromas, em sabores que resistem ao esquecimento.

Em um mundo cada vez mais veloz, onde o risco do apagamento cultural se faz constante, a Casa do Caboclo surge como símbolo de resistência. Ela nos recorda que preservar o café não é apenas cultivar um fruto: é cultivar a história, a identidade e o jeito de viver que ainda pulsa nas serras do Ceará. É compreender que, em cada xícara preparada à moda antiga, habita a essência de um povo que aprendeu a fazer da terra sustento e da memória um legado.

Assim, ao encerrar este percurso *Nos Trilhos do Café*, a Casa do Caboclo não se apresenta apenas como destino turístico ou espaço de visitação, mas como testemunho vivo daquilo que somos. Inserida no coração do Chal e Nosso Sítio, ela se torna símbolo maior de um povo que fez do simples um patrimônio, do barro uma morada, do café uma memória e da vida um legado que não pode ser esquecido.





SOBRE O ORGANIZADOR

Kayky Ribeiro



Apresentador e influenciador digital, Kayky Ribeiro é apaixonado por aventuras. Sua maior motivação é explorar o mundo, conhecer novos lugares, pessoas, histórias e diferentes culturas. Além disso, dedica-se à criação de conteúdo para as redes sociais, sempre prezando pela qualidade, a fim de proporcionar aos seus seguidores experiências enriquecedoras e educativas.

Ao longo de sua trajetória profissional, Kayky atuou em diversas áreas da comunicação, consolidando sua carreira no rádio e na televisão.

Teve a oportunidade de entrevistar grandes artistas da música brasileira, como Marília Mendonça, Léo Santana, Xand Avião, Thierry, Psirico, Bell Marques, Gabriel Diniz, Wesley Safadão, entre outros. Além disso, é frequentemente convidado para cobrir os principais eventos do país, incluindo Fortal, Villa Mix, Garota

Vip, Carnabral em Sobral, Jegue Folia no Rio Grande do Norte, Festa, Aviões Fantasy, entre outros grandes festivais.

Kayky idealizou o reality show “Soltando a Voz”, uma competição com expressão musical e cultural, voltada para a descoberta de novos talentos, que conquistou reconhecimento nacional. Também é criador do podcast “Bora Conversar”, no qual recebe convidados semanalmente para discutir temas diversos, mesclando entretenimento, informação e as principais novidades do universo do show business.

Sempre atento às tendências do mundo digital, em 2024, Kayky decidiu expandir seus horizontes e se lançar em novos desafios.

Começou a compartilhar suas experiências, fornecendo informações, dicas, roteiros, curiosidades, histórias e registros fotográficos

dos locais que visitou. Como parte desse projeto, criou o quadro “Por Aí Comigo, Kayky Ribeiro”, que rapidamente conquistou o público e ampliou sua presença digital, proporcionando não apenas sugestões de viagens, mas também conhecimento, cultura e vivências.

Já percorreu diversos destinos, visitando países da Europa e explorando centenas de cidades no Brasil. Sua jornada continua, sempre em busca de novos aprendizados, experiências e culturas para compartilhar com seus seguidores e espectadores, que se interessam por viagens, curiosidades e informação de qualidade.

Por meio de uma abordagem autêntica, dinâmica e independente, Kayky constrói uma relação de confiança com seu público, demonstrando que cada jornada é repleta de histórias valiosas para contar.

SOBRE OS Autores



**DR. MARCÉLIO
FARIAS**

Francisco Marcelo de Almeida Farias, formado pela Faculdade de Direito da Universidade Federal do Ceará, advogado atuando há mais de trinta anos na Região do Maciço de Baturité, foi Procurador do Município de Guaramiranga e Vereador por três legislaturas.

Tem vários livros publicados sobre histórias de Guaramiranga e do Maciço de Baturité.



**DEPUTADO
DE ASSIS DINIZ**

Historiador, analista de mercado de trabalho, bacharel em Direito e especialista em gestão pública e economia do trabalho. Sua trajetória é marcada pelo compromisso com a justiça social, a defesa da classe trabalhadora e a construção de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento do Ceará.



**GUILHERME
LANDIM**

Guilherme Landim, médico, filho de Wellington e Gislaine Landim, casado e pai de três filhos, iniciou cedo na política, sendo eleito prefeito de Brejo Santo aos 23 anos e reeleito com 80% dos votos. Premiado nacionalmente em educação e com destaque em saúde, tornou-se Deputado Estadual em 2019, consolidando-se como uma das principais lideranças comprometidas com o desenvolvimento do Ceará.



IRIS ARAUJO

Sou Iris Araújo, guia de turismo por formação, e trabalho com café especial desde 2020, tanto na produção em si, quanto na recepção de turistas que buscam o turismo de experiência voltado para o café.



**LICÍNIO NUNES
DE MIRANDA**

Bisneto do tenente-coronel Francisco “Chichio” de Matos Brito. Formado em Direito pela Universidade de Fortaleza (2008), mestre em Estudos Latino-Americanos pela University of Florida (2016) e, atualmente, doutorando em história pela mesma instituição.



**MARCOS JOSE
ARRUDA**

Marcos José de Arruda Garcia, agricultor, produtor de café, 50 anos.



MARI REIS

Mari Reis, 42 anos, artista visual e fotógrafa de Baturité. Autista, expressa desde a infância sua sensibilidade pelas artes, desenhos e pela natureza. Funcionária pública na saúde, encontra na criação poética e no olhar fotográfico um caminho de expressão, beleza e conexão com o mundo.



MIRTHA SIMONE

Mirtha Simone Barros Farias, quarta filha de Raimundo Farias e Didi, tem origens em Mulungu-CE. Formada em Administração e pós-graduada em Projetos, iniciou cedo no setor têxtil, atuando em diversos estados do Nordeste. Na pandemia, reencontrou no café suas raízes, estudou com especialistas e, com as irmãs, fundou o Café Humaitá, onde cultiva, torra e vende o café.



**SAMUEL
NASCIMENTO**

Muito prazer, me chamo Samuel, tenho 17 anos e nasci e me criei no interior do município de Pacoti. Atualmente, curso o técnico em Guia de Turismo na Escola Profissionalizante Maria Giselda Coelho Teixeira, no município de Palmácia.

Mesmo ainda me firmando na área, já atuo como guia em Guarimiranga-CE, realizando roteiros turísticos e trilhas. Além disso, estou iniciando no ramo da fotografia, uma paixão que descobri e abracei recentemente.



Onde o Grão Desperta Memórias e a Tradição Ganha Vida
Na Serra de Baturité





ALECE

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DO CEARÁ

Mesa Diretora 2025-2026

Deputado Romeu Aldigueri
Presidente

Deputado Danniell Oliveira
1º Vice-Presidente

Deputada Larissa Gaspar
2ª Vice-Presidente

Deputado De Assis Diniz
1º Secretário

Deputado Jeová Mota
2º Secretário

Deputado Felipe Mota
3º Secretário

Deputado João Jaime
4º Secretário



Escaneie o QR CODE
e acesse nossas
publicações