

# Pássaro processa o café mais caro do Brasil

Antes visto como praga nas plantações, o jacu torna-se o principal selecionador de grãos de um café vendido por até R\$ 1,8 mil o quilo



Divulgação

Selecionados manualmente, os grãos do café do jacu oferecem uma bebida de rara qualidade

## AFFONSO NUNES

**H**á poucos anos, o jacu era inimigo na plantação. Agora é sócio. A ave selvagem de plumagem preta e garganta escarlate típica da Mata Atlântica transformou-se no prin-

cipal aliado da Fazenda Camocim, em Domingos Martins (ES), onde produz um dos cafés mais caros do mundo — vendido a R\$ 1.600 a R\$ 1.800 o quilo no Brasil e a £1.400 na britânica Harrods.

A história começou quando o proprietário Henrique Sloper conheceu o “Kopi Luwak” indonésio, café produzido de excrementos de

civeta, mamífero asiático de hábitos noturnos.

O jacu, também conhecido como jacuaçu (Penelope obscura), tem gosto refinado. Geralmente escolhe as melhores frutas, as mais maduras. Funcionários da fazenda coletam manualmente os valiosos excrementos deixados na propriedade. Essa seletividade é o diferencial.

O trânsito intestinal da ave é extremamente curto. Onde o jacu come, o café está maduro.

Na Camocim, os pés de café crescem em meio à floresta exuberante da região serrana capixaba. “Foi esse sistema que criou as condições necessárias para existir esse café exótico aqui”, explica Sloper. A plantação não usa produtos químicos,

transgênicos ou insumos sintéticos. É 100% natural, dentro da floresta atlântica, uma das regiões mais protegidas do país.

Os excrementos do jacu têm aparência peculiar — lembram um pé de moleque, com grãos incrustados em pasta enegrecida. Depois de colhidos, são secos em estufa, classificados, descascados e armazenados em câmara fria. O rendimento é mínimo: menos de 2% da produção total da fazenda. Uma embalagem de 250 gramas custa entre R\$ 400 e R\$ 450.

“Em função do trabalho para fazer esse produto, ele é naturalmente caro. Não tem como fazer um café de jacu com custo baixo”, afirma Sloper. “É um produto escasso e a produção é incerta, porque depende do apetite do jacu.” O pássaro funciona como alarme de colheita — quando come, você sabe que o café chegou ao ponto.

Os grãos bem maduros conferem notas doces com boa acidez, corpo aveludado e toques de chocolate, caramelo e frutas secas. Registros de 2025 indicam aumento de 20% nas vendas em relação ao ano anterior.

Diferentemente do “Kopi Luwak” e do “Black Ivory” tailandês (feito de excrementos de elefantes, vendido a mais de US\$ 2 mil por quilo), o jacu cresce em liberdade. Não há gaiolas, não há domesticação forçada. A presença de jacus em número significativo é indicador de saúde ambiental e biodiversidade preservada.

Para Sloper, esse modelo representa o futuro do café brasileiro. “O futuro do café vai vir do Brasil. Somos o maior produtor mundial e começamos a melhorar o branding, o marketing do café. É mostrar para o mundo que temos condições de fazer o que ninguém tem”, destaca.

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

### Zona Sul abre no Catete

O Zona Sul inaugurou loja conceito no Catete, instalada em um casarão construído em 1875, com cerca de 2 mil m<sup>2</sup> e tombado pelo IPHAN. O imóvel, que já abrigou o Hotel Carson e a tradicional loja Renascença, passou por restauração criteriosa. Foram preservados a fachada original, elementos arquitetônicos históricos e um antigo bebedouro de cavalos. A unidade aposta em gastronomia e experiência, com diferentes estações e produção ao vivo. Áudios do jornalista e historiador Thiago Gomide contam a história do prédio.



Vitor Faria/Divulgação

### Feijoada do Zeca

Já estão abertas as vendas para a tradicional Feijoada de São Jorge, que acontece no dia 23 em todas as unidades do Bar do Zeca Pagodinho. O evento é considerado um dos mais famosos da data e faz parte do calendário anual da cidade. No site <https://feijoada.bardozezapagodinho.com/>, o público pode garantir ingressos que dão direito ao buffet de feijoada assinado pelo chef Toninho Momo, open bar e apresentações de artistas renomados. Na unidade Vogue Square, as atrações são Xande de Pilares entre outras atrações.



Divulgação

### Intercâmbio gastronômico

No dia 13, a unidade do Shopping Leblon da Ferro e Farinha recebe uma collab entre dois chefs de trajetórias multiculturais. O nova-iorquino Sei Shirota convida o dominicano Francis Pena para um menu fechado inspirado no forno a lenha. À frente do El Gallego e da Casa Gazcue, Pena traz suas referências espanholas e japonesas para o jantar, em oito etapas, que começa com zucchini com stracciatella e acciughe. Em seguida, entram onigiri de atum defumado e carpaccio de salmão. Destaque para as catibias, bolinhos de yuca típicos dominicanos.