

Valéria Vidigal

Café
com arte
Coffee with art

Sebrae 50 anos
50+50
Criar o futuro é fazer história

© 2022. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae.

Todos os direitos reservados à reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Informações e contatos

Sebrae
SGAS 605 – Conj. A – Asa Sul – 70.200-645 – Brasília / DF
0800 570 0800
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo
José Roberto Tadros

Diretor-Presidente
Carlos Carmo Andrade Melles

Diretor-Técnico
Bruno Quick Lourenço de Lima

Diretor de Administração e Finanças
Eduardo Diogo

Gerente da Unidade de Competitividade
Cesar Reinaldo Rissete

Gerente da Unidade de Gestão de Soluções
Diego Wander Demétrio

Equipe Técnica
Carmen Lucia L. Sousa
Luciana Rodrigues de Sousa
Luciana Macedo de Almeida

Artista Plástica
Valéria Vidigal

EQUIPE EDITORIAL

Technical Team | Equipo Editorial



SOMA Comunicação
Autoria do Projeto | *Project Authorship*

Antonio Carlos Moreira
Autor e Editor | *Author and Publisher*

Renata Silva
Revisão Português | *Portuguese Revision*

Pedro Antonio de Oliveira Moreira
Versão em Inglês | *English Translation*

Jordan Fields
Revisão Inglês | *English Revision*

Arthur Garcia
Fotografias das obras de arte



Regina Gotlieb Beer
Design Gráfico, Capa e Editoração | *Design, Cover and Print Production*

Arte e a saga do *café*

Vocação admirada internacionalmente, da gente brasileira para as diferentes manifestações artísticas. Na pintura, injusto seria citar apenas alguns nomes, se esses não fossem unanimidades, como Aldemir Martins, Anita Malfatti, Cândido Portinari, Di Cavalcanti, Emanuel Araújo, Georgina Albuquerque, Tarsila do Amaral e inúmeros outros.

Ao lado dos consagrados, hoje novos talentos continuam a retratar o Brasil, sua terra, seu povo e suas riquezas. Valores que conduzem a obra de Valéria Vidigal, artista plástica cuja fonte inspiradora é a saga do produto nacional mais consumido no mundo, o café.

Ao completar 50 anos, o Sebrae rende inédita homenagem, de forma artística, aos laboriosos e às empreendedoras da cafeicultura brasileira que fizeram história ontem, constroem o hoje e criam o futuro todos os dias.

Antonio Carlos Moreira, jornalista; autor de reportagens vencedoras do Prêmio ABIC, nos anos 1999 e 2000; autor do livro “History of Coffee in Brazil”, 2008.

Art and the saga of coffee

The vocation of Brazilians, concerning various manifestations of art, has been internationally admired. In the world of painting, it would be unfair to mention just a few names, if these were not unanimous: Aldemir Martins, Alexandre Volpi, Anita Malfatti, Cândido Portinari, Di Cavalcanti, Georgina Albuquerque, Tarsila do Amaral and countless others.

Alongside established greats, today, new talents continue to portray Brazil; their land, their people and their riches. Valéria Vidigal's work is guided by those same aforementioned values. Vidigal is an artist who finds great inspiration in the saga of the most consumed national product in the world, coffee. Upon completing 50 years, Sebrae pays tribute, in a remarkably artistic way, to the workers and entrepreneurs of Brazilian coffee farming, who made history yesterday, build today and create the future every day.

Antonio Carlos Moreira, journalist; author of reports that won the ABIC Award, in 1999 and 2000; author of the book History of Coffee in Brazil, 2008.



Sumário | Summary

6 Valéria Vidigal: a inspiração do café
Valeria Vidigal: the inspiration of coffee

8 Paisagens do café: natureza viva
Coffee landscapes: living nature

18 A lida cotidiana
Daily work

34 Tecnologia: mundo novo
Technology: new world

42 Cafezal em flores
Coffee plantation in flowers

50 Tempo de Colher
Harvest time

60 Ao longo da História
Throughout history

70 Grãos de ouro
Grains of gold

78 Cafezinho nas mesas de outrora
Coffee on the tables in the old days

86 Prazer nas mesas modernas
Pleasure at modern tables

94 Terroir: sabores genuínos
Terroir: genuine flavors

104 Créditos e Agradecimentos
Credits and Acknowledgment

105 Bibliografia
Bibliography

A inspiração do *café*

Paisagens e cenas de um Brasil longínquo das grandes cidades; outras, presentes no cotidiano em todo o país. O café em riqueza de cores e detalhes das plantas, flores e grãos. Os pincéis traduzem o esplendor de campos, percorrem lavouras e escalam montanhas. Costuram as sacas de juta repletas do ouro verde; adentram torrefadoras e classificadoras. Xícaras parecem exalar o aroma inconfundível, nas mesas em cafeterias e milhões de lares. Enfim, são muitos os motivos para admirar as obras de arte de Valéria Vidigal.

Mineira de Viçosa, Valéria Vidigal é filha do engenheiro agrônomo e fitopatologista João da Cruz Filho, professor na Universidade Federal de Viçosa, MG. Cruz Filho se tornou referência na cafeicultura ao desenvolver a “calda Viçosa”, substância eficiente suplemento nutricional e no combate à doença da ferrugem do café.

A vocação para pintura herdou da mãe, Maria Auxiliadora Vidigal, artista plástica, quem ainda a incentivou especializar-se em desenho e pintura em ateliers e oficinas de arte. Graduou-se em Economia Doméstica, pela Universidade Federal de Viçosa, especializando-se em Design de Interiores. Em 1992, criou o Atelier Arte Minas.

A maioria das pinturas tomam forma em meio ao seu próprio cafezal: 80 hectares que cultiva em Barra do Choça, localizada no Planalto da Conquista, Bahia, com o marido, o engenheiro agrônomo Gianni Brito, e onde cresceram as filhas Rafaela e Isabela e o filho Renato.

A Fazenda Vidigal é palco do Encontro Nacional do Café, que Valéria idealizou e realiza há dezesseis anos. Seus próprios cafés vêm se destacando como sinônimos de excelência; este ano, a fazenda conquistou mais uma premiação: vencedora no Concurso de Qualidade realizado pela Cooperativa Mista dos Cafeicultores de Barra do Choça e pela Prefeitura do município, com apoio do Sebrae; da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia e de diversas empresas parceiras.

O talento da artista também é dedicado às comunidades em Vitória da Conquista: Valéria oferece cursos de pintura a crianças e adultos. O empenho social com as artes a tornou representante da sociedade civil no Conselho Municipal da Cultura do município.

O acervo soma mais de mil telas – disponíveis em www.valeriavidigal.com.br. São obras premiadas, como Mérito Cafeeiro, da Fundação Procafé; Mérito Cultural Gláuber Rocha, pela Câmara Municipal de Vitória da Conquista. E as internacionais medalhas de bronze, na exposição Indez, DWTC; prata, na Gallery 76 - DIAC, ambas em Dubai; e ouro, na Rio International Exhibition - FIFA World Cup, em 2014.

Molduraram a abertura do programa “Somos Nós” e o cenário da TV Sudoeste, da Rede Globo. Ilustraram diversas publicações e livros, como History of Coffee in Brazil (2008). Aplaudidas em salões de artes, mostras individuais e coletivas, no Brasil e em diversos países, dentre os quais Itália, Portugal, México, Alemanha, Suíça e Estados Unidos.

Eis, portanto, a experiência de saborear esta bebida: na forma de arte, pelas mãos sensíveis e o talento de Valéria Vidigal.

Carlos Melles, engenheiro agrônomo; presidente do Sebrae, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

The inspiration of coffee

Landscapes and scenes of a Brazil far from the big cities are not often shown, but are present in everyday life across the country. Coffee has such a richness of colors, the plants, flowers and grains all have great detail.

Valeria Vidigal's paintbrushes translate the splendor of fields, pass through crops and climb mountains. They sew the jute sacks full of green gold and take us inside the roasters and classifiers. The cups seem to exude the unmistakable aroma, on tables in coffee shops and in millions of homes. In short, there are many reasons to admire Vidigal's artwork.

Hailing from the state of Minas Gerais, more specifically the municipality of Viçosa, Valéria Vidigal is the daughter of agronomist and phytopathologist João da Cruz Filho, professor at the Federal University of Viçosa, Minas Gerais. Cruz Filho became a reference in coffee growing when he developed “Viçosa Salt”, an efficient supplemental substance that adds nutrition and helps ward off coffee rust disease.

Vidigal's vocation for painting was inherited from her mother, Maria Auxiliadora Vidigal, also a visual artist, who encouraged her daughter to specialize in drawing and painting at ateliers and workshops. Vidigal holds a degree in Domestic Economics from the Federal University of Viçosa, with a focus on Interior Design. She created Atelier Arte Minas in 1992.

Most of her paintings are inspired by her own coffee plantation: 80 hectares of land in Barra do Choça, located in Planalto da Conquista, Bahia, where she cultivates with her husband, agronomist Gianni Brito, her daughters Rafaela and Isabela, as well as son Renato.

Fazenda Vidigal hosts the National Coffee Meeting, which Valéria conceived and has held for sixteen years. Coffee grown on her plantation has stood out as being synonymous with excellence; this

year, the farm won yet another award: the Quality Contest held by the Cooperativa Mista dos Cafeicultores de Barra do Choça and the local Municipalities, with support from Sebrae; from the State University of Southwest Bahia and several partner companies.

Her talent is also dedicated to communities in Vitória da Conquista: Valéria offers painting courses to children and adults. Social commitment to the arts has made her a representative of civil society in the city's Municipal Council of Culture.

Her collection totals more than a thousand canvases – available at www.valeriavidigal.com.br. There are awarded-winning pieces, such as Mérito Cafeeiro, from Fundação Procafé, the Cultural Merit Gláuber Rocha Award, given by the City Council of Vitória da Conquista, Bahia. As well as international bronze medals, in the Index Dubai Exhibition, DWTC, also silver, at Gallery 76 - DIAC, in Dubai as well; and gold, at the Rio International Exhibition, not to mention FIFA World Cup, in 2014.

Her work framed the opening of the program “Somos Nós” and the background setting of TV Sudoeste, on Globo Network. She has illustrated several publications and books, such as History of Coffee in Brazil (2008). She has been applauded in art salons, individual and collective exhibitions in Brazil and in several other countries, including Italy, Portugal, Mexico, Germany, Switzerland and the United States.

So now, we offer the experience of tasting this beverage: in the form of art, through the sensitive and talented hands of Valéria Vidigal.

Carlos Melles, agronomist; president of Sebrae, Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises

Paisagens do café:

natureza viva

Vales exuberantes, planícies a perder de vista e plantações escalando montanhas. E mesmo não é surpresa encontrar pés que embelezam uma rua em cidades urbanas.

A riqueza dos cafezais recobre todo o território brasileiro – e não apenas as fronteiras tradicionais no Sudeste e Paraná; viceja desde a Amazônia, como em Rondônia, e se expande ao Rio Grande do Sul, em fazendas experimentais da Embrapa, com variedades adaptadas ao clima temperado.

Tal imensidão de cafés está em 1.900 municípios, ocupando 1,8 milhão de hectares – o que equivale à soma da área das capitais de todos os estados brasileiros. Ou seja, as lavouras da preciosa rubiácea constituem um próprio país – o país chamado Café.

Coffee landscapes: living nature

Lush valleys, plains as far as the eye can see, and plantations that seem to climb up mountains. It is not surprising to find coffee plants that beautify streets in urban cities as well.

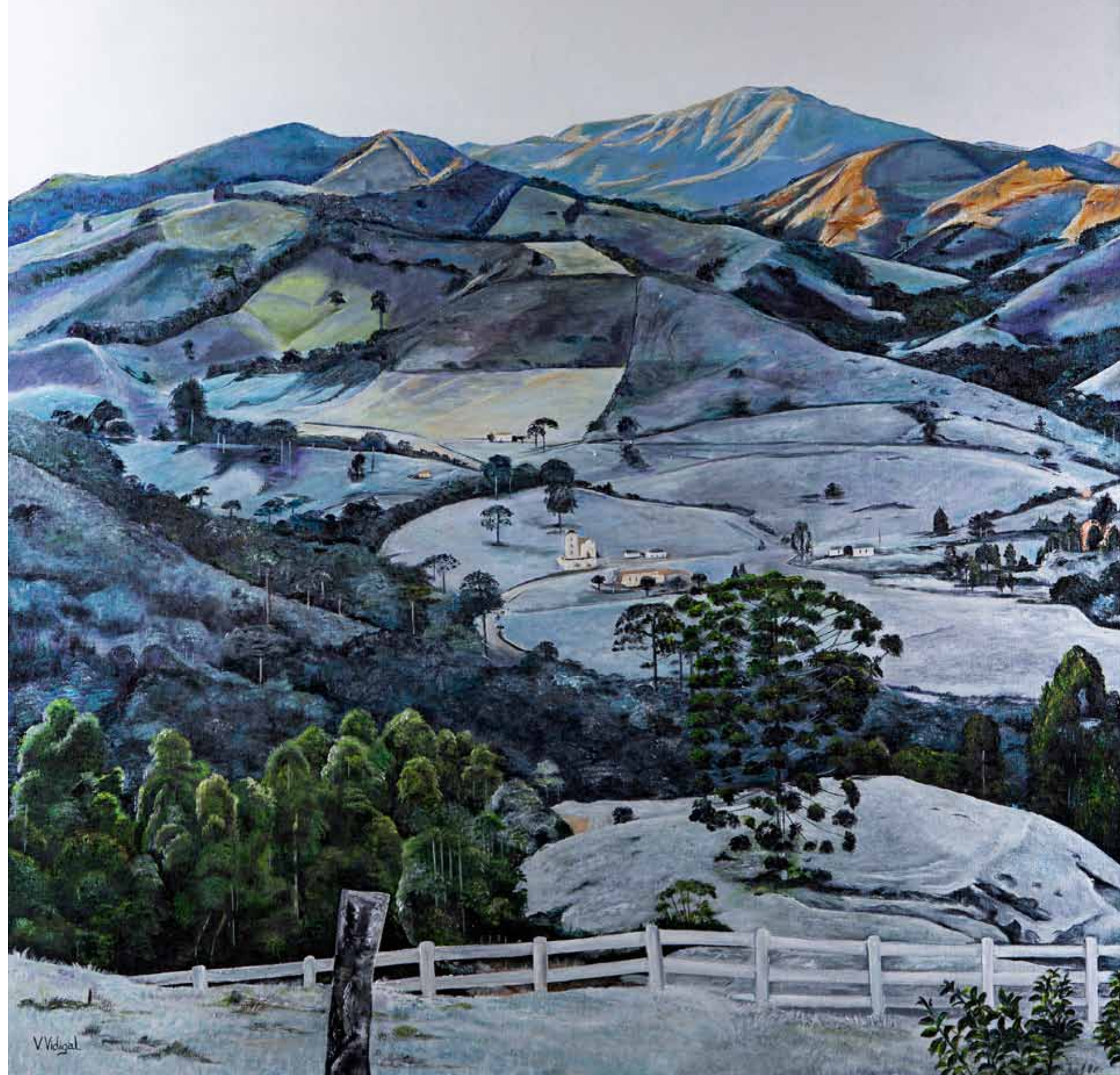
The wealth of coffee plants covers the entire Brazilian territory – and not just the traditional areas in the Southeast and Paraná; it thrives from the Amazon in the north, as can be seen in the state of Rondônia, and expands to the southernmost state, Rio Grande do Sul, on experimental farms run by Embrapa, with varieties that have been adapted to the temperate climate.

This immensity of coffee is found in 1,900 municipalities, occupying 1.8 million hectares – which is equivalent to the sum of the area of the capital cities of all Brazilian states. In other words, this precious rubiaceae crop constitutes its own country – the country called Coffee.



O Ipê e o Amigo
Acrílica sobre painel
55x40cm
Março/2022

Ipê and the Friend
Acrylic on panel



Acima | *Above*
Geadada em Ouro Fino
 Acrílica sobre painel
 100x100cm
 Agosto/2021 August/2021

Frost of Fine Gold
 Acrylic on panel

À direita, no alto | *Top, right*
Genoma & Xícara
 Acrílica sobre linho
 30x70cm
 Junho/2022

Genome & Cup
 Acrylic on linen

À direita, embaixo | *Bottom, right*
Geadada na Serra da Canastra
 Acrílica sobre painel
 45x75cm
 Março/2022

Frost in Serra da Canastra
 Acrylic on panel





Mantiqueira de Minas
Acrílica sobre painel
84,5x130cm
Setembro/2021

Mantiqueira de Minas
Acrylic on panel



Os cafeeiros nativos, originalmente, alcançavam a altura entre três e até nove metros. Atualmente, as cultivares comerciais alcançam menor altura: entre dois e três metros, o que favorece o manejo e a produtividade da lavoura.

Native coffee trees originally reached a height between three and nine meters. Currently, commercial cultivars reach a lower height: between two and three meters, which favors crop management and productivity.



À esquerda, em cima | *Top left*
Espírito Santo do Pinhal
Acrílica sobre linho
40x110cm
Junho/2022

Espírito Santo do Pinhal
Acrylic on linen

À esquerda, embaixo | *Bottom left*
Cafezal Mineiro
Acrílica sobre linho
50x100cm
Outubro/2020

Coffee Plantation in Minas
Acrylic on linen

Acima | *Above*
Café no Caparaó
Acrílica sobre painel
70x100cm
Agosto/2021 August/2021

Coffee in Caparaó
Acrylic on panel



Acima | *Above*
Vista Parcial da UFV
 Acrílica sobre tela
 60x80cm
 2011

Partial View of UFV
 Acrylic on canvas

À direita, em cima | *Top right*
Alta Mogiana
 Acrílica sobre linho
 35x90cm
 Maio/2022

Alta Mogiana
 acrylic on linen

À direita, embaixo | *Bottom right*
Cafés da Mantiqueira
 Acrílica sobre painel
 55x111cm
 Agosto/2021

Mantiqueira Coffee
 Acrylic on panel



Na lida *cotidiana*

Somente um país, cujo sinônimo é café poderia registrar cenas tão marcantes. Resultam do cultivo com rigor e esmero com que cafeicultores e trabalhadores do campo conduzem as lavouras.

Nessa lida cotidiana, são adotadas diferentes práticas e os mais diversos manejos. Convencidos da qualidade como meta maior, cafeicultores prezam lições legadas ao longo de séculos por várias gerações, associadas a modernas técnicas que aprimoram os atributos da bebida.

A labuta de proprietários, agrônomos, técnicos e camponeses está nos mais diversos rincões – tanto em grandes cafezais até singelos, mas caprichados terreiros.

Talhos de chão onde o café é tratado como rei. Pois dali brota seu trabalho, sua renda, sua história de vida e a esperança que se renova a cada alvorecer.

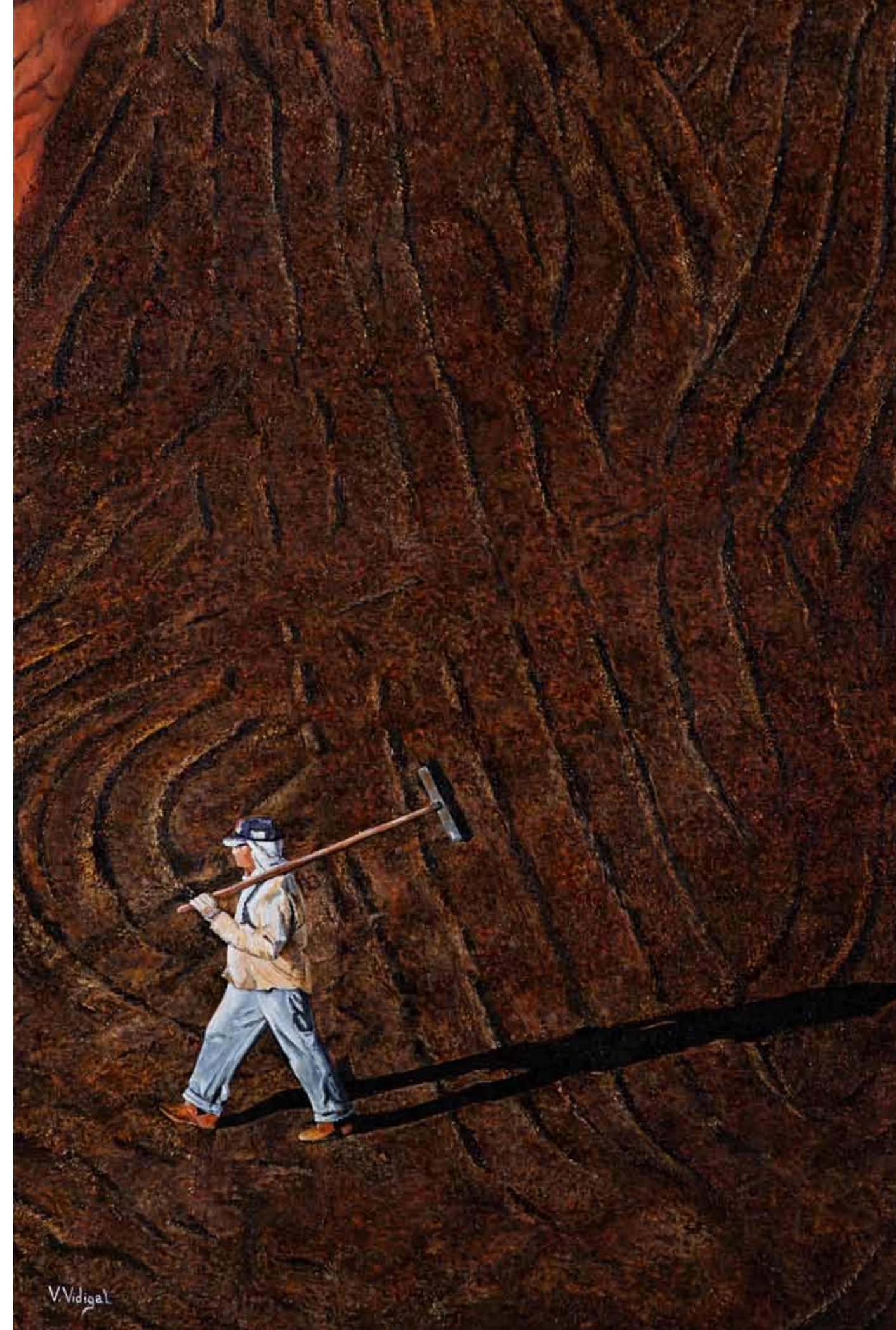
Daily Work

Only one country, synonymous with coffee, could record such striking scenes.

They result from the rigorous and careful cultivation that it takes coffee growers and field workers to manage the crops. With this daily labor, different practices and the most diverse management styles are adopted. Convinced that quality is their major goal, coffee growers cherish lessons that have been handed down for generations, over centuries, but have also associated with modern techniques that improve the beverage's attributes.

The toil of landowners, agronomists, technicians and farmhands is found in the most diverse corners – from large coffee plantations to simple, but well kept yards.

In each plot of land, coffee is king, as it is from this crop that they find their income, sustenance, life stories and the hopes that it will all continue to repeat itself every morning.



Terreiro de Café
Acrílica sobre painel
90x60cm
Junho/2021

Coffee Grounds
Acrylic on panel



À esquerda | *To the left*
Trabalhador Rural
Acrílica sobre linho
80x120cm
Março/2022

Rural Worker
Acrylic on linen



Acima | *Above*
Charretes pelos Cafezais de Minas Gerais
Acrílica sobre painel
100x150cm
Agosto/2016

*Horse-drawn Carriages through the
Coffee Plantations of Minas Gerais*
Acrylic on panel



Café Tribos
Acrílica sobre painel
70x100cm
2022

Coffee Tribes
Acrylic on panel

As espécies mais cultivadas são: *Coffea canephora*, muito produtiva, resistente a doenças - daí denominada robusta - e prefere climas quentes e úmidos; e *Coffea arabica*, mais delicada, de porte e produção menores do que o robusta, e mais adapta ao clima temperado.

The most cultivated species in the country: Coffea canephora, is very productive, resistant to diseases and prefers hot and humid climates. As well as Coffea arabica, which is more delicate, has a smaller size, lacks the same production output, but is more adapted to regions with temperate climates.



Para a boa formação da lavoura, a época ideal de plantio é o de chuvas; na ausência, recorre-se à irrigação. Cafeicultores atentam também na escolha das variedades e do espaçamento entre plantas; mais cafeeiros por hectare aproveita melhor a área, porém dificulta o uso de máquinas, exigindo a colheita manual.

For good crop formation, the ideal time for planting is during the rainy season; in the absence of rainfall, irrigation is used. Coffee growers also pay attention to the choice of varieties and spacing between plants; more coffee trees per hectare makes better use of the area, but makes it difficult to use machines, requiring manual harvesting.



Esquerda | *To the left*
Trabalhadores Rurais
 Acrílica sobre painel
 60x90cm
 Fevereiro/2015

Rural Workers
 Acrylic on panel

Acima | *Above*
Trabalhadores do Brasil
 Acrílica sobre painel
 60x90cm
 Janeiro/2020

Brazilian Workers
 Acrylic on panel



Esquerda | *To the left*
Colheita Especial
Acrilica sobre painel
80x80cm
Março/2022

Special Harvest
Acrylic on panel



À direita | *To the right*
Colhedor de Café
Acrilica sobre linho
100x80cm
2018

Coffee Harvester
Acrylic on linen



No alto | *Above*
Terreiro de Café
 Acrílica sobre linho
 30x60cm
 Abril/2022

Coffee Grounds
 Acrylic on linen

Acima | *Above*
Fortaleza
 Acrílica sobre linho
 40x80cm
 Junho/2022

Fortaleza
 Acrylic on linen

À direita | *To the right*
Colhedor de Café
 Acrílica sobre painel
 110x90cm
 Abril/2021

Coffee Harvester
 Acrylic on panel



Vida Rural
Acrílica sobre painel
120 x 120cm
Agosto/2022

Countryside life
Acrylic on panel

Estão na lida cerca de 300 mil produtores, predominando pequenos e cafeicultores familiares. Eles tocam suas plantações em cerca de dois mil municípios – da Amazônia aos campos sob clima temperado no Sul do País.

Are involved about 300,000 producers, predominantly small and family farmers. They manage their plantations in around 2,000 municipalities – from the Amazon to the temperate fields in the south of the country.





À esquerda, em cima | *Top left*
A Origem do Brasil
Acrílica sobre painel
35x90cm
Julho/2020

The Origin of Brazil
Acrylic on panel

À esquerda, embaixo | *Bottom left*
Trabalhador Brasileiro
Acrílica sobre linho
80x120cm
2021

Brazilian Worker
Acrylic on linen

Acima | *Above*
Vida de Cafeicultor
Acrílica sobre linho
80x100cm
Abril/2014

A Coffee Grower's Life
Acrylic on linen

Tecnologia: mundo novo

A cafeicultura brasileira alcançou a liderança mundial com o aumento da produtividade e a melhoria da qualidade. Estas se consolidaram graças ao esmero dos cafelistas, mas contaram também com a contribuição decisiva das pesquisas agrônômicas que semearam a revolução tecnológica nos cafezais.

O meticuloso trabalho de especialistas, por anos a fio, gerou cultivares melhoradas e adaptadas às condições agrônômicas, à diversidade de climas e solos do País.

Cafeicultores aprimoraram as boas práticas no uso de tecnologias fertilizantes, na aplicação remota de agroquímicos no combate às pragas, na mecanização da colheita. E alcançam a fronteira da ciência com uma brilhante conquista: o Projeto Genoma, com o sequenciamento genético mundial do cafeeiro.

Technology: a new world

Brazilian coffee production has reached world leadership with increased productivity and improved quality. This was achieved due to the careful and diligent work of many coffee growers. They also had the decisive contribution of agronomic research that seeded the technological revolution on coffee plantations.

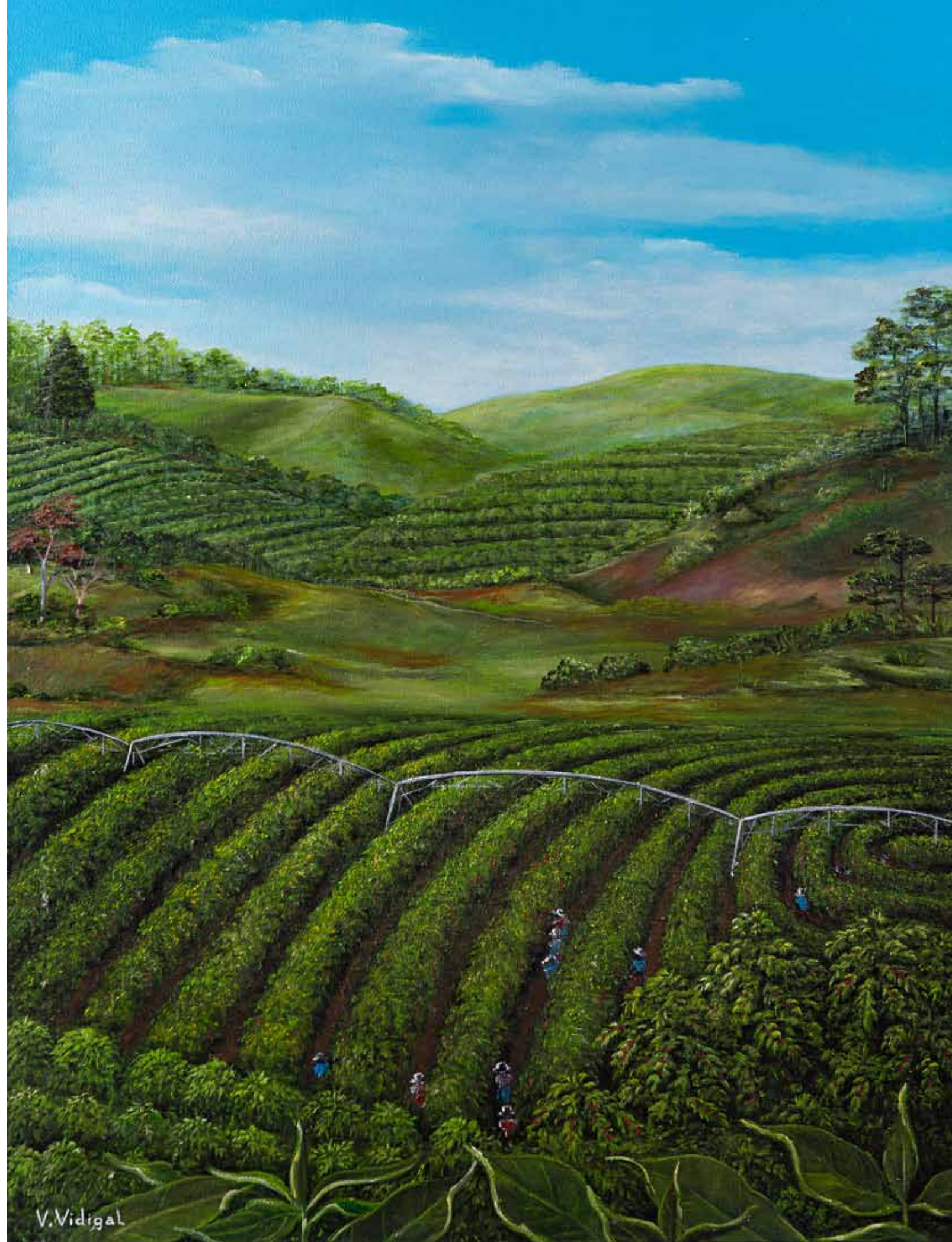
The meticulous work of specialists, for years on end, has generated improved cultivars, adapted to the agronomic conditions, and to the climate and soil diversity in the country.

Coffee growers have improved good practices in the use of fertilizer technologies, in the remote application of agrochemicals to combat pests, and in the mechanization of harvesting. They have reached the frontier of science with a brilliant achievement: the Genome Project, allowing for the worldwide genetic sequencing of coffee plants.

À direita | *To the right*
Café com Tecnologia
Acrílica sobre linho
80x80cm
Setembro/2013

Coffee with Technology
Acrylic on linen





À esquerda | *To the left*
Café Brasileiro
Acrílica sobre painel
80x60cm
Setembro/2013

Brazilian Coffee
Acrylic on linen

Acima | *Above*
Conilon Bahia
Acrílica sobre linho
60x90cm
Agosto/2016

Conilon Bahia
Acrylic on linen



O Cerrado Mineiro, com população de 2,4 milhões e habitantes, o reúne 4.500 cafeicultores. A produção se estende numa área de cerca de 181 mil hectares. Mais da metade de suas lavouras têm colheita mecanizada, graças à topografia plana.

The Cerrado Mineiro, with a population of 2.4 million, has 4,500 coffee growers. Production extends over an area of 181,000 hectares. More than half of its crops are mechanized, thanks to the flat topography.

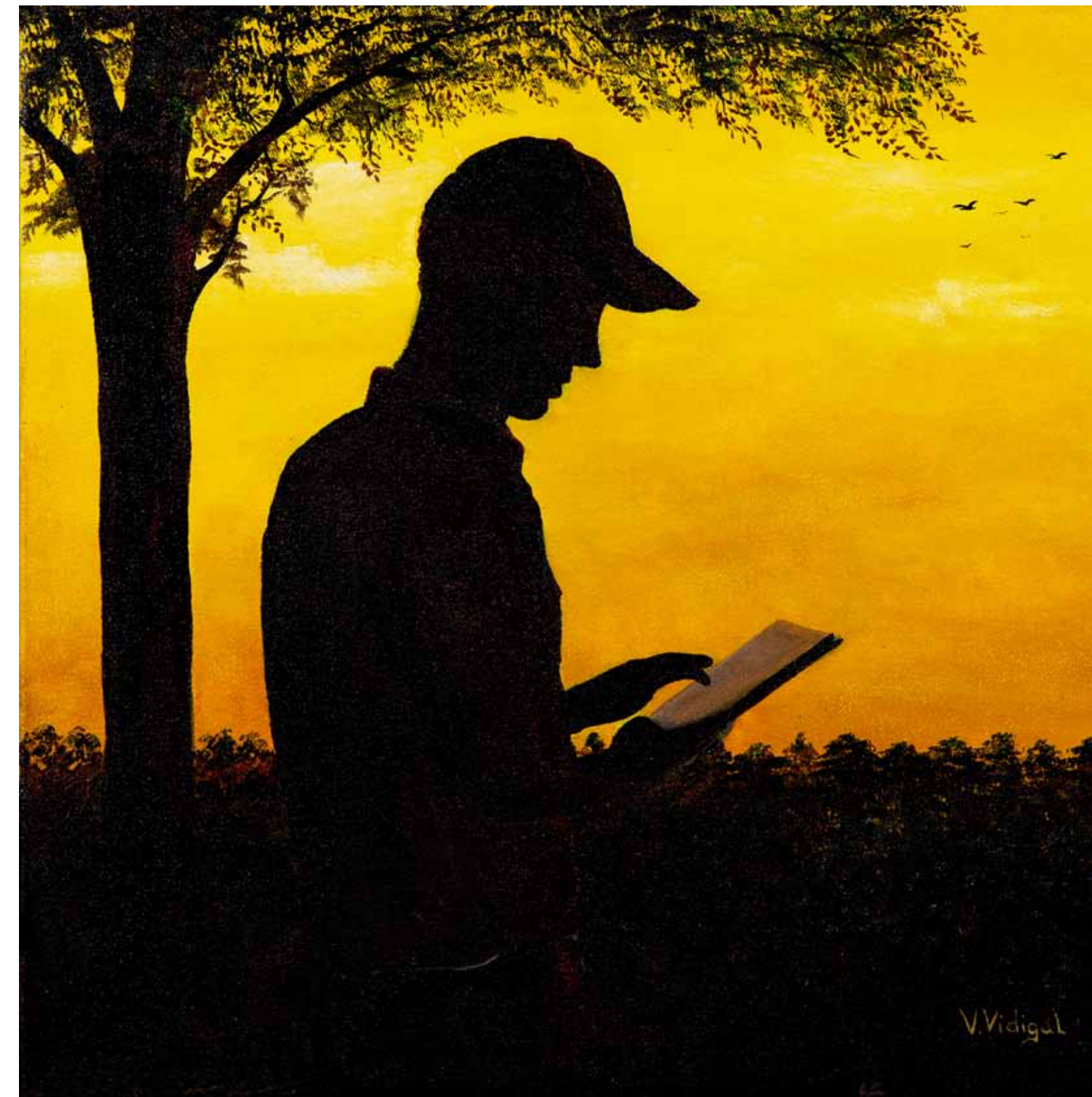
Café do Cerrado
Acrílica sobre painel
50x100cm
Setembro/2021

Cerrado's Coffee
Acrylic on panel



Ao manejo conservacionista incorporavam-se novas tecnologias. No início da década de 1970, começam a percorrer, entre os cafezais planos, as primeiras colheitadeiras mecanizadas.

The conservationist management incorporated new technologies, such as fertilizers and agrochemicals. In the early 1970s, the first mechanized harvesters began to travel among the flat coffee plantations.



À Esquerda | *To the left*
Selo Verde
 Acrílica sobre linho
 60x80cm
 2008

Green Seal
 Acrylic on linen

Acima | *Above*
Agroegócio
 Acrílica sobre painel
 30x30cm
 2020

Agribusiness
 Acrylic on panel

Cafezal em flores

Era florada, lindo véu de branca renda,
Se estendeu sobre a fazenda,
igual a um manto nupcial.
E, de mãos dadas, fomos juntos pela estrada
Toda branca e perfumada, pela flor do cafezal.
Meu cafezal em flor, quanta flor, meu cafezal.

Os versos acima compõem a canção de muito sucesso nos anos 1960, entoada pela dupla sertaneja e casal Cascatinha & Inhana.

O espetáculo dos cafeeiros vestidos de branco é explicado pela ciência botânica. Planta de espécie tropical, o café tem floração gregária, isto é, tem florescimento simultâneo.

A fulgurante imagem da florada inspirou também líricos poemas. Como *A florada*, de Cassiano Ricardo, poeta paulista cuja obra retratou os traços culturais legados em sua terra natal pela “onda verde” cafeeira:

*O cafezal, branco de flor, amanheceu que é uma grinalda
De princesa.
O povaréu, madrugador, subiu bem no alto do barranco.
- Olha a florada! Tudo branco!
É o lavrador, que ficou noivo
Da riqueza!*

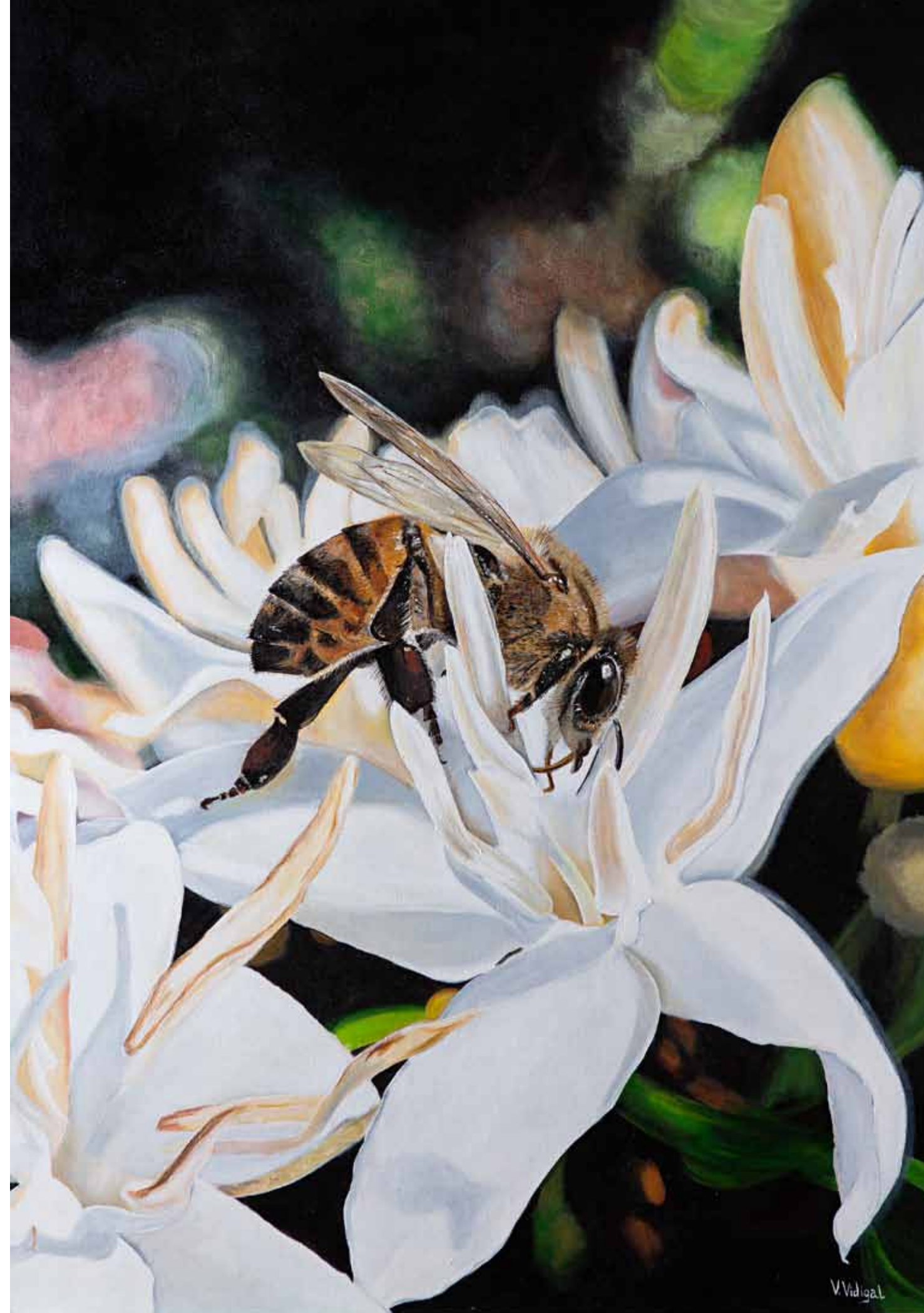
Coffee plantation in bloom

It was a flowery, beautiful veil of white lace,
it stretched out over the farm,
like a wedding robe.
And hand in hand we went down the road together
All white and fragrant from the flowers on the coffee
plantation
My coffee plantation in bloom, how much flower, my
coffee plantation.

*The lyrics above are from a successful song in the 1960s,
sung by the country couple duo Cascatinha & Inhana. The
spectacle of the coffee plants dressed in white is explained by
botanical science. Being a tropical plant, coffee has gregarious
or simultaneous flowering.*

*The glowing image of the bloom also inspired lyrical poems.
Like Cantilena, by the poet Cassiano Ricardo:*

The coffee plantation, flowery and white, arose with the
idea that it was a Princess's wreath.
Out of the crowd, an early riser, climbed up to the top of
the ravine.
- Look at the bloom! It's all white!
He is the farmer, who has just gotten engaged to wealth!



Flor do Vidigal
Acrílica sobre painel
100x70cm
Abril/2022

Vidigal Flower
Acrylic on panel



Cafezal em Flor
Acrílica sobre painel
60x90cm
2017

Coffee Plantation in Bloom
Acrylic on panel



Acima | *Above*
Flores de Café
Acrílica sobre linho
100x80cm
Julho/2014

Coffee Flowers
Acrylic on linen



À direita | *To the right*
Paraíso
Acrílica sobre painel
40x80cm
Setembro/2020

Paradise
Acrylic on panel



À Esquerda | *To the left*
Essência do Café
Acrílica sobre linho
70x70cm
Fevereiro/2014

Coffee Essence
Acrylic on linen

À direita | *To the right*
Borboleta no Jardim
Acrílica sobre painel
70,5x38cm
Abril/2022

Butterfly in the Garden
Acrylic on panel



Tempo de *Colher*

Lida simbólica na cafeicultura: a temporada da colheita. Para a espécie robusta, tem início em março, na maioria dos polos cafeeiros; a do arábica em maio e pode se estender até setembro – em regiões do Norte e Nordeste, inicia-se em setembro.

Os manejos adotados são: derriça, manual ou por derriçadora, no pano ou plástico; colheita mecanizada; e colheita seletiva.

A mecanização ocorre em topografias plana ou levemente ondulada, e lavouras não superadensadas. Com alta produtividade, há máquinas que operam todas as etapas da colheita: derriça, abanação e ensacamento.

A colheita seletiva é realizada em cafeeiros onde há diversas floradas, o que provoca diferentes estágios de maturação – frutos verdes e cereja no mesmo ramo. Daí a colheita grão a grão, apenas do cereja – uma das recomendações para a qualidade da bebida.

Time to harvest

Symbolic work in coffee growing: the harvest season. Harvesting for the Robusta species starts in March, in most coffee growing areas. Arabica harvesting usually begins in May and can last until September – in the North and Northeast regions, it starts in September.

The crop management procedures adopted are: stripping, manually or by strip pickers, on cloth or plastic; mechanized and selective harvesting.

Mechanization takes place in flat or slightly undulating topographies, and with crops that are not overly dense. With high productivity, there are machines that operate all stages of the harvest: stripping, shaking and bagging.

The selective harvest is carried out on coffee plants that possess several blooms, this provokes different stages of maturation, with green and cherry fruits on the same branch. Hence the grain-by-grain harvest of the cherry – one of the recommendations for achieving the best quality beverage.

Cafés da Mantiqueira
Acrílica sobre painel
80x55cm
Março/2020

Mantiqueira Coffee
Acrylic on panel





Acima | *Above*
Dia Feliz
Acrílica sobre linho
80x100cm
2016

Happy Day
Acrylic on linen



À direita | *To the right*
Colheita Mineira
Acrílica sobre painel
60x90cm
Agosto/2021

Harvest from Minas Gerais
Acrylic on panel



Acima | *Above*
Riqueza Brasileira
Acrílica sobre linho
70x90cm
Março/2014

Brazilian Wealth
Acrylic on linen



À direita | *To the right*
Colheita de Café no Caparaó
Acrílica sobre painel
80x100cm
Agosto/2021

Coffee Harvest in Caparaó
Acrylic on panel

A prática centenária de derricar os frutos diretamente no chão está praticamente abolida: o pano ou plástico protege-os de impurezas na terra, fungos e bactérias. Mais um cuidado a preservar a qualidade do café.

The centuries-old practice of cutting the fruits directly on the ground has practically been abolished: the cloth or plastic protects against dirt, fungi and bacteria. Another precaution to preserve the quality of the coffee.



Colheita na Fazenda Vidigal, em Barra do Choça, Planalto da Conquista, Bahia: variação climática na região induz diferentes estágios de amadurecimento e exige colheitas seletivas para obter os grãos em ponto de cereja.

Harvesting at Fazenda Vidigal, in Barra do Choça, Planalto da Conquista, Bahia state: climatic variation in the region induces different stages of ripening and requires selective harvesting to obtain the beans at cherry point.



À esquerda | *To the left*
Dois Primos
Acrílica sobre linho
64,5x84,5cm
Outubro/2007

Two Cousins
Acrylic on linen

Acima | *Above*
Colheita de Café
Acrílica sobre painel
80x80 cm
Setembro/2021

Coffee Harvest
Acrylic on panel



À esquerda | *To the left*
Colhendo Café
Acrílica sobre painel
60x90cm
Abril/2022

Harvesting Coffee
acrylic on panel

À direita | *To the right*
A Colheita
Acrílica sobre linho
99x99 cm
2020

The Harvest
Acrylic on panel



Ao longo da *História*

Os cafezais testemunharam, em povoados longínquos, o edificar de humildes capelas e casas de fazendas por sertões afora que se tornaram, hoje, prósperas cidades.

O café registra imagens históricas. São os estivadores no porto de Santos, no início do século 20; a recepção feérica à comitiva do presidente Artur Bernardes, em 1926, quando inaugurou a Escola Superior de Agricultura e Veterinária, ESAV, atual Universidade Federal de Viçosa; e o quadro do ex-presidente Juscelino Kubitschek – nascido em Diamantina, na região de Montanhas de Minas, JK foi grande apreciador de café.

Há cem anos, em 1922, a riqueza da cafeicultura que financiou a industrialização no País, também patrocinou a Semana de Arte Moderna. A Semana de 22 revelou artistas como Anita Malfatti, Di Cavalcanti e, anos depois, Cândido Portinari. Suas obras, nas páginas 65 a 67, reelaboradas por Valéria Vidigal, homenageiam os 100 Anos do Modernismo.

Throughout History

Coffee plantations witnessed, in distant villages, the construction of humble chapels and farmhouses in areas that were once bush, but that have, in time, become prosperous cities.

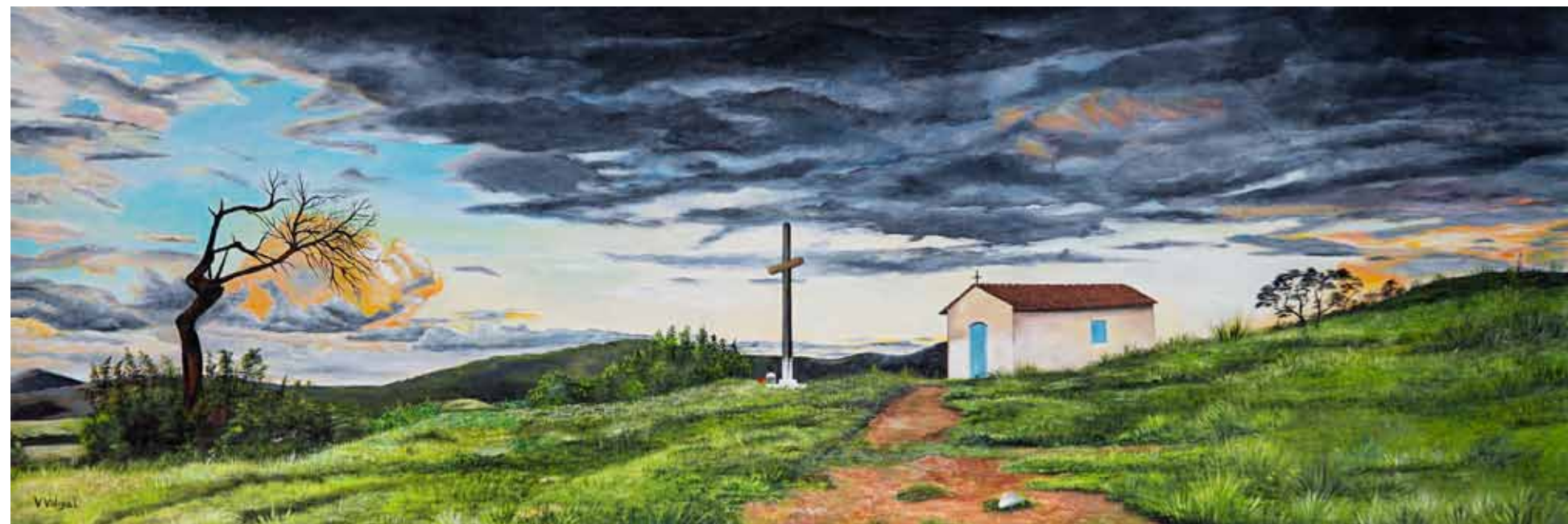
Coffee marks historical images. We can see dockworkers at the port of Santos, in the beginning of the 20th century; the fabulous reception of President Artur Bernardes's entourage, in 1926, when he inaugurated the Secondary School of Agriculture and Veterinary Medicine, ESAV (currently the Federal University of Viçosa). Also represented is former president Juscelino Kubitschek – born in Diamantina, Minas Gerais in the Montanhas de Minas region of the state, JK was a coffee lover.

One hundred years ago, in 1922, wealth from coffee growing financed industrialization in the country and also sponsored the Modern Art Week. The 1922 edition revealed artists such as Anita Malfatti, Di Cavalcanti and, years later, Cândido Portinari. His art, on pages 65 to 67, reworked by Valéria Vidigal, pays homage to 100 Years of Modernism.



Comboio Presidencial
Acrílico sobre tela
80x100cm
2011

Presidential Train
Acrylic on canvas



Acima | Above
Capela da Paz
 Acrílico sobre linho
 45x135cm
 2002

Chapel of Peace
 Acrylic on linen



Sagrado
 Acrílico sobre painel
 80x80cm
 Maio/2022 May/2022

Sacred
 Acrylic on panel



Homenagem a JK
 Óleo sobre painel
 100x70cm
 2007

Tribute to JK
 Oil on panel



Acima | Above
Café de España
 Acrílico sobre painel
 50x50cm
 Julho/2022

Coffee of Spain
 Acrylic on panel



À direita | To the right
Anita Malfatti: Torrando Café
 Acrílico sobre painel
 80x100cm
 2021

Anita Malfatti: Roasting Coffee
 Acrylic on panel

A Semana de Arte de 1922 revelou artistas como Anita Malfatti (acima), Di Cavalcanti (pág. 66) e, anos depois, Cândido Portinari (pág. 67), cujas obras foram reelaboradas por Valéria Vidigal em homenagem aos 100 Anos do Modernismo.

The 1922 Art Week revealed artists such as Anita Malfatti (above), Di Cavalcanti (page 66) and, years later, Cândido Portinari (page 67), whose art has been reworked by Valéria Vidigal in honor of 100 Years of Modernism.



À esquerda | *To the left*
Café Di Cavalcanti
Acrílica sobre painel
174x120cm
Novembro/2021

Café Di Cavalcanti
Acrylic on panel



Acima | *Above*
Cafezal Portinari
Acrílica sobre painel
130x195cm
Julho/2020

Portinari Coffee Plantation
Acrylic on panel

O café inspirou, como já vimos, belíssimas páginas na história da literatura. Aqui, novamente, o poeta Cassiano Ricardo (pág. 42), nos versos de *Moça Bebendo Café*, publicado em 1936, com dedicatória à Tarsila do Amaral, pintora marcante do Modernismo no Brasil.

De forma lírica, o poema narra os estágios, desde o cultivo do café em solo brasileiro até o saborear da bebida em Paris – e mundo afora:

*O homem sujo de terra, o lavrador
que dorme rico, a plantação branca de flor,
e acorda pobre no outro dia... (não faz mal)
A riqueza é uma noiva, que fazer?
que promete e que falta sem querer
Chega a vestir-se assim, enfeitada de flor,
Na noite branca que é o seu véu nupcial,
mas vem o sol, queima-lhe o véu,
e a conduz para o céu
arrancando-a das mãos do lavrador.
Quedê o lavrador?
está plantando café.
Quedê o café?
Moça bebeu.
Mas a moça, onde está?
está em Paris.
Moça feliz.*

Coffee has inspired, as we have seen, beautiful pages in history of the literature. Here, again, the poet Cassiano Ricardo (page 42), in the verses of Lady Drinking Coffee, published in 1936, with a dedication to Tarsila do Amaral, a remarkable painter of Modernism in Brazil.

Lyricaly, the poem narrates the stages, from the cultivation of coffee on Brazilian soil to taste the drink in Paris and around the world.

The farmer, a dirty man
who sleeps rich, the white flower plantation,
and wake up poor the other day... (it doesn't matter)
Wealth is a bride, What should he do?
that promises and that is unintentionally missing
She gets to dress like that, decorated with flowers,
In the white night that is her bridal veil,
but the sun comes, burns her veil,
and lead her to heaven
snatching it from the farmer's hands.
Where is the farmer?
He is planting coffee.
Where's the coffee?
The girl drank.
But the girl, where is she?
She is in Paris.
Happy girl.

Ballet na Vidigal
Acrílica sobre painel
100x80cm
Setembro/2022

Ballet in Vidigal
Acrylic on panel

Grãos de ouro

Uma viagem pelos campos do Brasil afora encontrará exuberante produção. Em 2022, foram 53 milhões de sacas, o que torna as prateleiras e as xícaras dos apreciadores em todo o mundo cativas das colheitas brasileiras.

A cafeicultura se constitui uma das maiores fontes de riquezas em todo o mundo. O volume de seus negócios fica atrás apenas da renda do petróleo: a economia cafeeira mundial responde por mais de 200 bilhões de dólares anuais, e gera meio bilhão de empregos diretos e indiretos.

Este país reúne uma legião de 300 mil habitantes, caso se considere apenas agricultores e trabalhadores envolvidos na faina das plantações dos seis principais estados produtores – Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Paraná e Rondônia.

Grains of gold

Traveling through the countryside of Brazil, one will see displays of exuberant coffee plantations. In 2022, there were 53 million bags produced, which hold grocery store shelves and the cups of connoisseurs around the world captive to the Brazilian crop.

Coffee growing is one of the greatest sources of wealth in the world. Its economic output is second only to petroleum: the world coffee economy accounts for more than 200 billion dollars annually and generates half a billion direct and indirect jobs.

Brazil has a legion of 300,000 coffee growers, if we consider only the farmers and workers involved in plantation labor in the six main coffee producing states – Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Paraná and Rondônia.

Cafés do Brasil
Acrílica sobre painel
70x70cm
Outubro/2009

Brazilian Coffee
Acrylic on panel





UFV 27
Acrílica sobre painel
70x35cm
Março/2021

UFV 27
Acrylic on panel

À direita | *To the right*
Paixão Louca
Acrílica sobre linho
35x60cm
2020

Mad Passion
Acrylic on linen

À direita | *To the right*
Café Vidigal
Acrílica sobre linho
40x80cm
Setembro/2012

Café Vidigal
Acrylic on linen





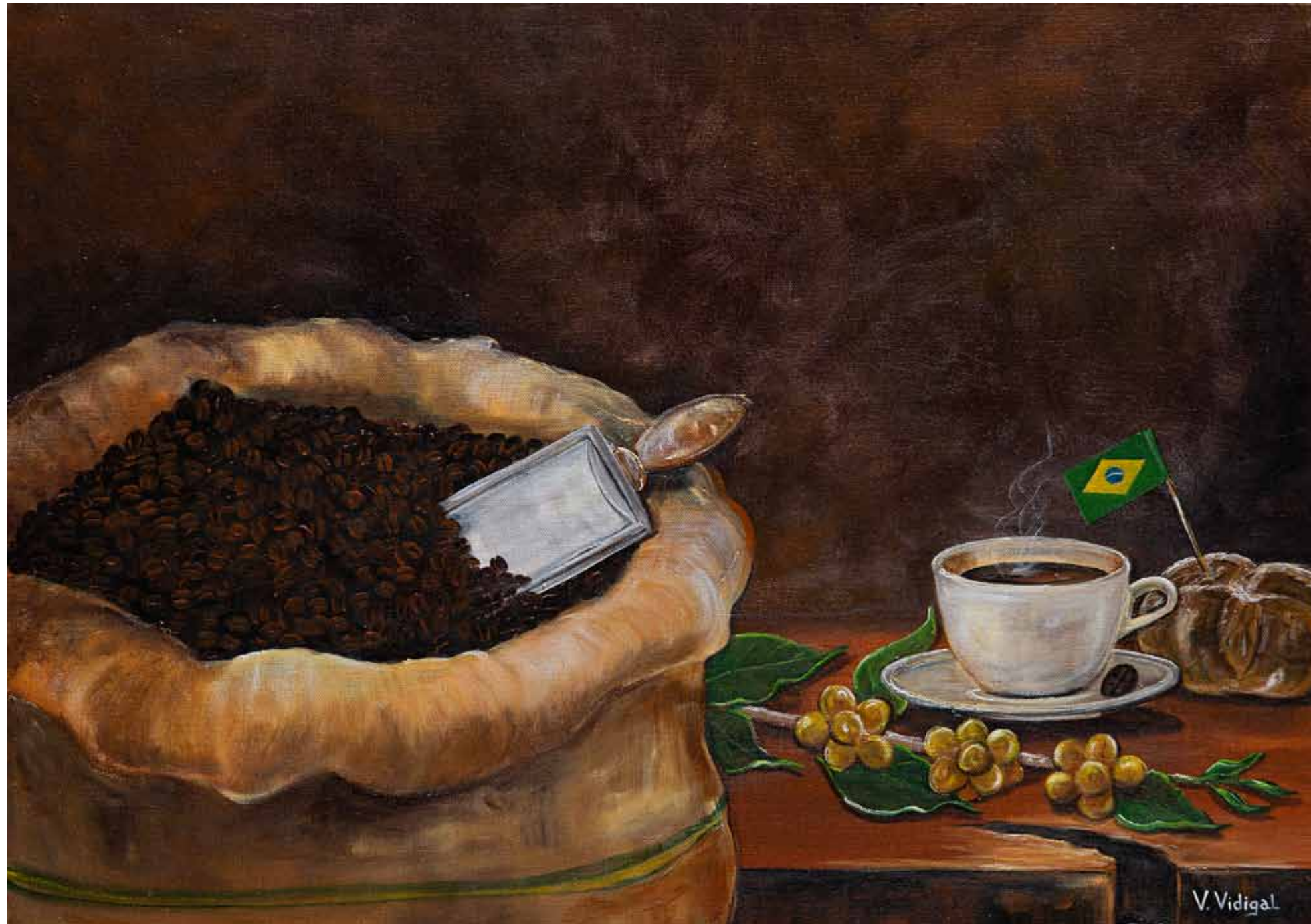
À esquerda | *To the left*
Café Dulce
Acrílica sobre painel
65x54cm
Março/2021

Café Dulce
Acrylic on panel

À direita | *To the right*
Riqueza do nosso País
Acrílica sobre linho
80x100cm
Abril/2018

Wealth of our Country
Acrylic on linen





No país brasileiro chamado Café, os números são expressivos. Produz quase a metade das 168 milhões de sacas colhidas em todo o planeta, em 2021. O valor bruto da produção alcança cerca R\$ 31 bilhões.

In "the Brazilian country" called Coffee, the numbers are expressive. It produces almost half of the 166 million bags harvested worldwide, in 2021. The gross value of production reaches about R\$ 31 billion.



À esquerda | *To the left*
Café Brasileiro
 Acrílica sobre painel
 50x70cm
 Janeiro/2016

Brazilian Coffee
 Acrylic on panel

Acima | *Above*
Café Brasil
 Acrílica sobre linho
 38x60cm

Coffee Brazil
 Acrylic on linen

Cafezinho

nas mesas de outrora

Um presente à humanidade. O grão é o fruto mágico. Essência rara; bebida da hospitalidade. Estas são algumas das dezenas de expressões registradas pelo historiador norte-americano Willian Ukers em dezenas de países e ilustram como os povos descreveram a planta, o grão e a bebida do café.

O café sempre ocupou, com magnitude, o cotidiano dos brasileiros. Provavelmente, o único povo à cuja primeira refeição matinal dá o nome de “café”, isto é, o nome da própria bebida, por mais repleta de outros alimentos e bebidas compoendo a mesa, como destaca o jornalista Ricardo Torrico.

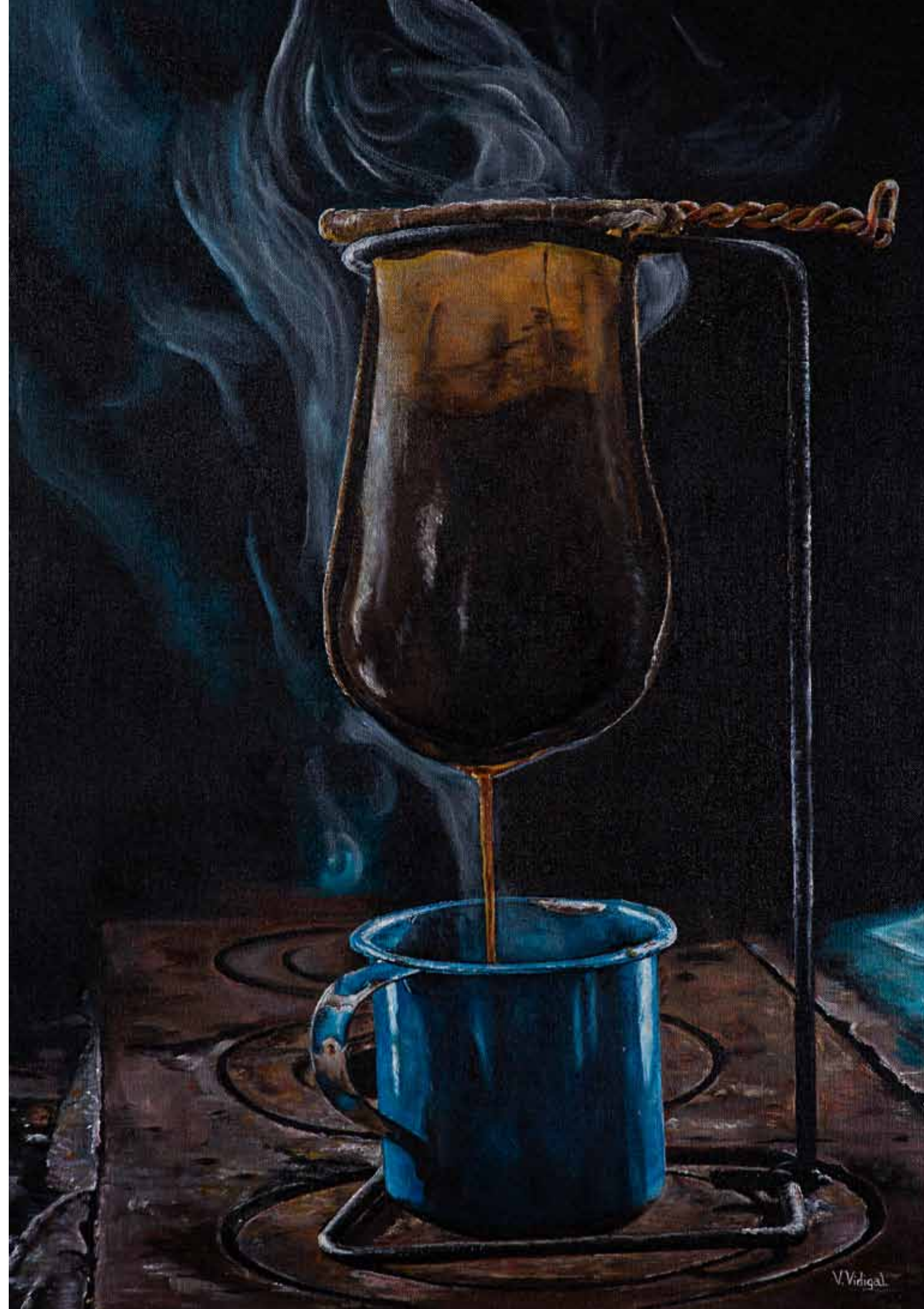
De fato, o café da manhã é *morning meal*, nos Estados Unidos; *prima colazione*, na Itália; *frühstück*, na Alemanha; *desayuno*, nos países de idioma espanhol.

Coffee on the tables of yore

A gift to humanity, the coffee grain is a magic fruit that produces an excellent hospitality drink, it is rare in essence. These are some of the dozens of expressions recorded in different countries around the world by the American historian, William Ukers. They illustrate how people view the coffee plant, grain and beverage.

Coffee has always occupied the daily life of Brazilians. They are probably the only group of people whose first morning meal is called “coffee”, that is, they use the name of the beverage itself to refer to breakfast, even though there are other foods and drinks on the table, as journalist Ricardo Torrico points out.

In comparison, breakfast is the word for the morning meal in the United States; prima colazione in Italy, frühstück, in Germany and desayuno, in Spanish-speaking countries.



Café Coado
Acrílica sobre linho
100x70cm
Julho/2021

Strained Coffee
Acrylic on linen



Acima | *Above*
Café Boutique
Acrílica sobre linho
79,5x90cm
Junho/2013

Cafe Boutique
Acrylic on linen



À direita | *To the right*
Mundo Azul
Acrílica sobre painel
50x50cm
Agosto/2019

Blue World
Acrylic on panel



À esquerda | *To the left*
Café Van Gogh
Acrílica sobre painel
90x60cm
Novembro/2012

Van Gogh Coffee
Acrylic on panel

À direita | *To the right*
Café Camponês
Acrílica sobre linho
80x80cm
Novembro/2017

Field Worker Coffee
Acrylic on linen





À esquerda | *To the left*
Universidade, Arte, Imaginário - Uai
Acrílica sobre painel
80x70cm
Agosto/2011

University, Art, Imagination - Uai
Acrylic on panel

Acima | *Above*
Amor & Paixão
Acrílica sobre painel
70x70cm
2018

Love and Passion
Acrylic on panel

Prazer nas *mesas modernas*

Café, sinônimo de puro prazer à mesa. A expressão nunca foi tão comprovada como nos dias atuais; o fato se deve a produtos que atraem o novo apreciador.

Aquele que adquire, nos supermercados, marcas diferenciadas; e, no consumo out-of-home, escolhe grãos especiais, torras e preparos diferenciados em cafeterias, confeitarias e restaurantes.

Cafés decorados ou aromatizados à base de canela, hortelã e gengibre; espressos com toques de frutas, como baunilha e amora, e ainda preparos que remetem a coquetéis de frutas à base de rum, tequila ou vodka e licor valorizam e acrescentam um sabor requintado à bebida.

Ou seja, o hábito cotidiano da bebida associado ao prazer de saborear um café de alta qualidade consiste em experiência única.

Pleasure at modern tables

Coffee is synonymous with pure pleasure at the table. That expression has never been more true than it is today; this is due to products that attract new connoisseurs.

Those who purchase specialty brands from supermarkets; and, for out-of-home consumption, those who choose quality beans, roasts and differentiated preparations in coffee shops, confectioneries and restaurants.

Coffee decorated or flavored with cinnamon, mint and ginger; espressos with hints of fruit, such as vanilla and blackberry, as well as preparations of cocktails based on rum, tequila or vodka and liqueur, add value and a refined flavor to the drink.

In other words, the daily habit of drinking associated with the pleasure of enjoying high quality coffee is a unique experience.

Café da Dani
Acrílica sobre linho
30x30 cm
2009

Dani's Coffee
Acrylic on linen



Para os apreciadores, o café de qualidade deve ter, como principais atributos, segundo pesquisa da Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC, em 2021, excelente aroma, 27%, e encorpado, 21%.

According to a 2021 survey conducted by the Brazilian Coffee Industry Association (ABIC), 27% of connoisseurs believe that quality coffee should have an excellent aroma as its main attribute, and 21% believe that it should have a full-bodied flavor.



À esquerda | *To the left*
Café com Chocolate
 Acrílica sobre painel
 40x40cm
 Maio/2022

Coffee with Chocolate
 Acrylic on panel

Acima | *Above*
Espresso para Dois
 Acrílica sobre painel
 120x120cm
 Outubro/2017

Espresso for Two
 Acrylic on panel



À esquerda | *To the left*
Aliado da Boa Vida
Acrílica sobre linho
80x80cm
Outubro/2013

Ally of the Good Life
Acrylic on linen

Acima | *Above*
Café Brasileiro
Acrílica sobre painel
100x100cm
Julho/2021

Brazilian Coffee
Acrylic on panel



Acima | *Above*
Brasildade
Acrílica sobre painel
70x70cm
Agosto/2021

Brazianness
Acrylic on panel



À direita | *To the right*
Picolino Café
Acrílica sobre linho
80x80cm
Julho/2020

Picolino Café
Acrylic on linen

Terroir:

aromas e sabores

A alta qualidade de grãos começa com o zelo nas fazendas. O cafeicultor decide o plantio tendo um universo de variedades desenvolvidas no Brasil, entre as quais se destacam: da espécie *Coffea canephora*, as variedades Robusta e Conillon, e da *Coffea arabica*, Catuaí, Bourbon, Mundo Novo, Acaiá, Icatu, Caturra, Ouro Verde, Obatã e Tupi.

O café ganha estrutura e composição definitivas de sua qualidade e atributos por um conjunto de fatores relacionados à região onde é cultivado. Ou seja, o *terroir*: atributos naturais advindos do solo, altitude, relevo e clima onde são cultivados os cafeeiros, nas diversas regiões do país.

Predicados da natureza cujo *terroir* resulta os aromas e sabores genuínos, que aliados a requintados preparos, atraem a legião de apreciadores.

Terroir: aromas and flavors

High grain quality starts with passion on the farms. The coffee growers decide to plant, having a universe of varieties developed in Brazil, among which the following stand out: from the Coffea canephora species, you can find the varieties Robusta and Conilon, and from Coffea arabica, Catuaí, Bourbon, Mundo Novo, Acaiá, Icatu, Caturra, Ouro Verde, Obatã and Tupi.

Coffee gains a definitive structure and composition of its quality and attributes due to a set of factors related to the region where it is grown. In other words, the terroir: natural attributes coming from the soil, altitude, relief slopes and climate where coffee plants are grown, in different regions of the country. Nature's gift of terroir results in genuine aromas and flavors, which combined with exquisite preparation techniques, attract a legion of connoisseurs.



Cafeína da Arte
Acrílica sobre linho
90x60cm
2020

Art Caffeine
Acrylic on linen

Terreiro de Café
Acrílica sobre linho
80x90cm
Abril/2022

Coffee Grounds
Acrylic on linen

Em todas as regiões do Brasil predominam o clima com precipitações chuvosas e calor adequado; o relevo, seja de chapadas, planaltos ou serras; e solo, com baixa acidez em sua maioria, formam o *terroir* perfeito para a cultura do café.

In every region of Brazil, climate with rainfall and adequate heat can be found; there are relief slopes, whether plateaus or mountains; and soil with mostly low acidity, which form the perfect terroir for coffee growing.





Aprimoradas com esmero, em relação ao café como foi tomado por séculos, as novas experimentações de aromas e paladares expressam toda a superioridade do seu *terroir* – atributos naturais advindos do solo, altitude, relevo e clima onde são cultivados os cafeeiros, em diversas regiões do País.

Carefully improved, in relation to coffee as it had been seen for centuries, new experiments with aromas and flavors express the superiority of its terroir - natural attributes arising from the soil, altitude, relief slopes and climate where the coffee plants are grown, in different regions of the country.

À esquerda | *To the left*
Cor & Sabor
Acrílica sobre painel
50x50cm
2020

Color and Flavor
Acrylic on panel

Acima | *Above*
Bebida Rica
Acrílica sobre painel
20x20cm
Outubro/2016

Rich Drink
Acrylic on panel

Acima | Above
Semear
Acrílica sobre painel
40x40cm
Setembro/2008
Sowing
Acrylic on panel

À direita | To the right
Dulgheroff - Mundo Café
Acrílica sobre linho
90x70 cm
2017

Dulgheroff - Coffee World
Acrylic on linen



Acima | Above
Torra Brasileira
Acrílica sobre painel
80x70cm
Maio/2022

Brazilian Roast
Acrylic on panel

À direita | *To the right*
Arte e Café
Acrílica sobre Linho
90x70 cm
2017

Art and Coffee
Acrylic on linen

Créditos e Agradecimentos

Aos produtores, especialistas e empreendedores da cafeicultura consultados; autores e autoras das fotos ou que cederam as imagens reelaboradas nas obras de arte deste livro, os sinceros agradecimentos:

Ana Kruschewsky, André Berlinck, Andréa Squilace de Carvalho, Armando Matiello, Chico do Vale, Edgard Bressani, Francisco Barbosa, Gianno de Oliveira Brito, Gustavo Machado, Henrique Nunes, Igor Toé, Jilvandar Oliveira Santos, José Braz Matiello, Lucimar Silva, Marçal Vilela Vilas Boas, Marcos Antônio Valdambrini, Marcos Roberto Dutra, Neudimar Reis, Patrícia de Carvalho Souza Ferreira, Paulo Henrique Delfante, Ricardo Martins, Rogério Salgado, Silvio Avila, Valdeir Ferreira Timoteo.

Credits and acknowledgment

To the consulted coffee growers, specialists and entrepreneurs; photographers or those who provided the images reworked into the art in this book, we give our sincere thanks and appreciation:

Ana Kruschewsky, André Berlinck, Andréa Squilace de Carvalho, Armando Matiello, Chico do Vale, Edgard Bressani, Francisco Barbosa, Gianno de Oliveira Brito, Gustavo Machado, Henrique Nunes, Igor Toé, Jilvandar Oliveira Santos, José Braz Matiello, Lucimar Silva, Marçal Vilela Vilas Boas, Marcos Antônio Valdambrini, Marcos Roberto Dutra, Neudimar Reis, Patrícia de Carvalho Souza Ferreira, Paulo Henrique Delfante, Ricardo Martins, Rogério Salgado, Silvio Avila, Valdeir Ferreira

Bibliografia

Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC. *Perfil do Consumidor de Café que Busca Qualidade*; SP, 2021.

Amaral. L. *História da Agricultura Brasileira – Parte Especial: O Café*. Companhia Ed. Nacional. SP, 1939.

Giordano, S. R.; Rezende De Vita; C. L.; Zylbersztajn, D. *Pesquisas em Café da Università del Caffè*, 2013-2017. Università del Caffè; SP, 2020.

Illy, A; Viani, R. *Espresso coffee: the chemistry of quality*. Academic Press Limited; London, 1995.

Indicações Geográficas Brasileiras – DataSebrae. Disponível em: www.datasebrae.com.br. 2022.

Matiello, J. B. *Café: do cultivo ao consumo – Coleção do Agricultor*. Globo Rural; SP, 1991.

Moreira, A. C. *Cafés especiais do Brasil: oportunidades e desafios para a conquista de mercados internacionais*. Dissertação (MBA). Universidade Anhembi-Morumbi; SP, 2002.

Moreira, A. C. *History of coffee in Brazil*. Ed. Magma Cultural; SP, 2007.

Ukers, W. H. *All about coffee*. Martino Fine Books; Connecticut, USA, 2011 (reprint).

Bibliography

Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC. *Perfil do Consumidor de Café que Busca Qualidade*; SP, 2021.

Amaral. L. *História da Agricultura Brasileira - Parte Especial: O Café*. Companhia Ed. Nacional. SP, 1939.

Giordano, S. R.; Rezende De Vita; C. L.; Zylbersztajn, D. *Pesquisas em Café da Università del Caffè*, 2013-2017. Università del Caffè; SP, 2020.

Illy, A; Viani, R. *Espresso coffee: the chemistry of quality*. Academic Press Limited; London, 1995.

Indicações Geográficas Brasileiras - Data Sebrae. Available at www.datasebrae.com.br. 2022.

Matiello, J. B. *Café: do cultivo ao consumo – Coleção do Agricultor*. Globo Rural; SP, 1991.

Moreira, A. C. *Cafés especiais do Brasil: oportunidades e desafios para a conquista de mercados internacionais*. Dissertação (MBA). Universidade Anhembi-Morumbi; SP, 2002.

Moreira, A. C. *History of coffee in Brazil*. Ed. Magma Cultural; SP, 2007.

Ukers, W. H. *All about coffee*. Martino Fine Books; Connecticut, USA, 2011 (reprint).

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

Moreira, Antonio Carlos
Café com arte = Coffee with art : Valéria
Vidigal : arte e café no cotidiano brasileiro /
Antonio Carlos Moreira ; versão em inglês/English
translation Pedro Antonio de Oliveira Moreira. --
Guarulhos, SP : Soma Estratégica - Comunicação
Corporativa, 2022.

Ed. bilingue: português/inglês.
Bibliografia.
ISBN 978-65-999010-1-0

1. Artes plásticas - Brasil 2. Café - Cultura
3. Cafeicultura - Brasil - História 4. Pinturas -
Apreciação 5. Pinturas - Catálogos I. Título.
II. Título: Coffee with art.

22-132546

CDD-750

Índices para catálogo sistemático:

1. Pinturas : Artes 750

Eliete Marques da Silva - Bibliotecária - CRB-8/9380

