

ROTAS DO CAFÉ DE SÃO PAULO



ABRIL 2025

Tradição que se renova

São Paulo retoma a produção de café
de olho no aumento da demanda

Viva esse aroma e sabor

Um guia completo para você ter uma
vivência em fazendas produtoras de café



Rotas do Café
de São Paulo

INVESTSP

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS



Expediente

Rotas do Café de São Paulo

Ana Clemente, Albert Simoncini, Christine Fuchs Grecco, Daniele Leite Prado, Guilherme Meloni Bastos, Karina Samantha da Cunha, Osmar De Almeida Júnior, Raquel Nakazato Pinotti, Renan Henrique Silva de Araújo, Roberta de Souza Santos

Revista Rotas do Café de São Paulo
Textos: David Telles, Luisa Costa, Fernanda Chiavone, Umberto Ferreti
Edição e diagramação: Francisco Tiago da Rosa
Mapas: Winicius de Souza Martins

Contato:
(011) 3100-0300 | www.investsp.org.br
Av. Escola Politécnica, 82 - Jaguaré - São Paulo - SP - 05350-000

APRESENTAÇÃO

Aumentar a produção, estimular o cultivo e promover o grão tanto no mercado interno quanto no externo são premissas do Rotas do Café de São Paulo, que visa reforçar o potencial paulista desta cadeia produtiva: o Estado está entre os três maiores produtores do Brasil e registrou, em 2024, mais de 5,4 milhões de sacas beneficiadas.

Com milhares de cafeicultores, a produção paulista se concentra em dezenas de municípios e a ação surge, justamente, após a interlocução do Governo do Estado com o empresariado do interior paulista e produtores de café, atentos ao aumento da demanda nacional e internacional, que dobrou no ano passado.

A iniciativa Rotas do Café de São Paulo é conduzida pela Casa Civil e pelas secretarias de Turismo e Viagens (Setur-SP); de Cultura, Economia e Indústria Criativas; de Agricultura e Abastecimento (SAA); e de Desenvolvimento Econômico (SDE); além da InvestSP (agência de promoção de investimentos vinculada à SDE) e do Museu do Café.

Dividida em seis rotas, além de destinos, vivências cafeeiras e atrativos histórico-culturais, a identificação de propriedades e seus contextos envolveu 42 municípios e resultou na Rota Cuesta, Itaqueri e Tietê Paulista, Rota Circuito das Águas Paulista, Rota Mantiqueira Vulcânica Paulista, Rota Mogiana Paulista e Rota Alta Paulista.

Inclui-se ao trabalho a Rota Destinos Cafeeiros Paulista, que abrangem municípios com propriedades isoladas que não fazem parte de uma rota geográfica específica, mas que oferecem experiências significativas no turismo do café. E outros atrativos como museus, centros de pesquisa, empreendimentos culturais e espaços com histórico relevante na cadeia produtiva do café.

Pegue sua xícara de café e boa leitura!

Tarcísio de Freitas
Governador do Estado de São Paulo

Arthur Lima
Secretário-Chefe da Casa Civil

Jorge Lima
Secretário de Desenvolvimento Econômico

Guilherme Piai
Secretário de Agricultura e Abastecimento

Roberto de Lucena
Secretário de Turismo e Viagens

Marília Marton
Secretária de Cultura, Economia e Indústria Criativas

Alessandra Almeida
Diretora-Executiva do Museu do Café

Rui Gomes
Presidente da InvestSP

João Paulo Hamú
Diretor Corporativo-Financeiro da InvestSP

Thiago Camargo
Diretor de Projetos e Inovação da InvestSP



ÍNDICE

Câmara Setorial do Agro-SP	6
Tradição, Procedência e Reconhecimento	10
São Paulo e Sua Relação com o Café	13
A Resposta Sustentável do Café Paulista	18
CPLs do Café no Estado de São Paulo	20
Diversificação Produtiva: Canephora.SP	23
O Centro de Café do Instituto Agronômico	25
Qualificação de Mão de Obra	26
Oportunidades no Setor Cafeeiro Paulista	29
Importação e Exportação do Café de São Paulo	30
Os Passeios por Fazendas Cafeeiras em SP	32
Rotas do Café de São Paulo	34
Rota Mantiqueira Vulcânica Paulista	37
Rota Cuesta, Itaqueri e Tietê Paulista	45
Rota Circuito das Águas Paulista	49
Rota Mogiana Paulista	55
Rota Alta Paulista	61
Rota Destinos Cafeeiros Paulista	65
Vivências com Café	69

Câmara Setorial do Agro-SP

A Câmara Setorial e Temática da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA-SP) é um fórum estratégico de discussão e interlocução entre o setor produtivo, o governo e a sociedade, conforme estabelecido pelo Decreto Nº 66.417 de 30/12/2021.

Sediada na SAA-SP, a Câmara atua como órgão consultivo do Secretário de Agricultura, reunindo representantes do setor produtivo e coordenações especializadas em mediação de conflitos e articulação de redes. Essa estrutura permite a proposição e implementação de políticas públicas mais eficientes, beneficiando não apenas o governo, mas também a sociedade paulista e nacional.

Atualmente, existem 33 Câmaras Setoriais, cada uma dedicada a um segmento específico da cadeia produtiva. Entre elas, destaca-se a Câmara Setorial do Café, que desempenha um papel fundamental na integração dos elos dessa importante cadeia.

Coordenação das Câmaras Setoriais do café

A Câmara Setorial e Temática da Secretaria de Agricultura e Abastecimento é um fórum de discussão e interlocução do setor produtivo com o Estado e, por consequência, com a sociedade paulista, nacional e mundial (Decreto Nº 66.417 de 30/12/2021). Atualmente, existem 33 Câmaras Setoriais e cada qual contempla os elos da cadeia produtiva - a Câmara Setorial do Café é uma delas. O café é um produto com influência na vida das pessoas e foi o principal produto comercial para o desenvolvimento do Brasil nos séculos XIX e XX. O café é uma commodity agrícola que tem os preços estabelecidos na bolsa de valores. Dessa forma, muitos países que não possuem produção de café agrícola têm ganhos maiores que o Brasil, mas nos últimos anos o país tem aumentado os ganhos com a produção agrícola. Grande parte deve-se ao surgimento do consumo de cafés especiais, acompanhado pela expansão das cafeteriares especializadas no mundo todo, que foi essencial para a viabilidade econômica do cafeicultor, principalmente de pequenas áreas de produção com a agregação de valor em microlotes. Isso impulsionou toda a cadeia produtiva do café, desde a escolha do método de produção, que pode ser: convencional, orgânico, SAF (Sistema Agroflorestal) ou regenerativo (insumos biológicos, consórcios etc.). Dessa forma, o bom desempenho da comercialização do café depende de decisões como: escolha das variedades, método de produção (insumos para aplicação no campo), manejo da cultura, modos de colheita, pós-colheita, torrefação, embalagem, modo de preparo da bebida e o local em que o café é consumido. Assim, são diversas variáveis que determinam a qualidade do café que chega à xícara do consumidor final.

Os elos da cadeia produtivas são:

Insumos: são produtos e serviços necessários para a realização da produção agrícola. Fazem parte deste elo empresas de diversos tamanhos e tipos, como viveiristas, prestadores de serviços (análises de solo e foliar, agrônomos, meteorologia, implantação, colheita etc.), indústrias de equipamentos para manejo da cultura e para a colheita e empresas de insumos. As empresas desse elo variam desde prestadores de serviços individuais até grandes multinacionais.

Cadeia Produtiva do Café



Produtor rural: é responsável pelo investimento e a implantação do cafezal. Assim, é o elo que tem maiores risco na atividade econômica e no cerne dessa cadeia, pois é uma empresa a céu aberto. Por se tratar de uma cultura perene, a produção ocorre depois do terceiro ano de plantio, sendo que são necessários mais de cinco para que haja retorno do investimento. O café é uma atividade agrícola intensiva em mão de obra, o que originou um conhecimento popular que considera o café como atividade rural que mantém os ganhos para o município no qual está implantado, além de ter viabilidade econômica mesmo em pequenas áreas de produção. No Brasil, o volume de produção de 2024 ficou muito próximo do de 2023. Em decorrência da dimensão continental do país, mesmo com questões climáticas, o café teve um menor quebra quando comparado a outros países produtores. Os cafezais paulistas estão pulverizados pelo Estado, mas vale destacar cinco regiões: Mogiana, Alta Paulista, Mantiqueira, Circuito das Águas e Oeste paulista. Com a existência de diversas regiões produtoras, existe a necessidade constante de adaptação da cultura para a realidade edafoclimática. Diante deste cenário, o produtor rural se torna muito importante e mesmo imprescindível para o sucesso da atividade, com ocupação de mão de obra e tomadas de decisão para sustentabilidade da produção e o desenvolvimento local e regional.

Processamento: é constituído pelas etapas que vão desde o momento em que o fruto está pronto na árvore até antes da comercialização. O produto pode ser destinado ao varejo ou não. De modo geral, as etapas compreendem a seleção, secagem, torra, moagem e embalagem do produto. A complexidade das operações vai depender da categoria de classificação do grão de café, como commodity (tradicional ou extraforte), superior, gourmet, especial e extraordinário.

Comercialização: é uma etapa fundamental para o produtor rural, pois é quando ocorre a remuneração da sua atividade. Em alguns casos, a comercialização pode ocorrer antes da etapa de processamento, no caso de venda de grãos verdes, em grandes volumes, e sem classificação. Ou mesmo ao consumidor, direto com marca própria. A etapa de comercialização do café pode estar atrelada a diversas certificações, selos, rastreabilidade, concursos e prêmios, que influenciam diretamente o preço de venda. Por muitos anos, o café foi comercializado como commodity, destinado a grandes empresas multinacionais que tinham ganhos exponenciais, mesmo com menor risco em atuar neste mercado. Hoje, porém, podemos verificar a existência de diversas marcas de produtores rurais que obtiveram maior valor para seu produto. Estes produtores passaram a ter en-

Introdução

tendimento de que a comercialização define a dinâmica da cadeia produtiva. De modo geral, existem diversas variáveis que impactam a comercialização, como: volume, qualidade, preço, certificações (IG, ambiental, rastreabilidade, sociais etc.), tipos diferenciados (gourmet e especial), barreiras não-tarifárias (acordos comerciais, certificações obrigatórias etc.), aumento de consumo (caso da China, por exemplo) e queda de produção em países produtores.

Varejo: são os pontos de comercialização do produto ao consumidor final. Nos últimos anos, têm ganhado destaque as cafeterias e casas especializadas em produtos “gourmetizados”, com drinks variados. Até mesmo as gôndolas dos supermercados passaram a ter uma área destinada aos cafés especiais e acessórios (baristas) para o preparo dos mesmos. Estes recursos favorecem a manutenção e a melhoria da qualidade do produto. Além disso, bares e restaurantes com frequência possuem uma área destinada ao café.

Consumidor final: o Brasil é um grande mercado consumidor de café: foram quase 1,32 bilhão de quilos, em 2024 (ABIC). Só na cidade de São Paulo são servidos mais de 25 milhões de xícaras por dia. E o consumo per capita do brasileiro foi de 6,2kg em 2024. Esses números ajudam a tornar o café o alimento mais consumido no mundo. O mercado externo, que sempre foi comprador do Brasil, segue em ascensão, principalmente nos últimos anos, pela exponencial demanda da China (inclusive do público de jovens urbanos). Tudo isso, associado à quebra de safra ocorrida em outros países produtores, por questões climáticas, fez o preço do café bater recorde em 2024.

Para que o café paulista atinja os níveis de competitividade esperados, não basta olharmos apenas para os elos de sua cadeia produtiva. É necessária a compreensão da estrutura de governança deste setor produtivo. A inclusão de outros atores, como órgãos de Estado, pode definir a competitividade do setor, seja por meio da implementação de políticas públicas (fomento, pesquisa, extensão e regulação tributária e sanitária) ou de ações para impulsionar e/ou manter a competitividade do setor. Outros temas relacionados podem ser tratados: economia Circular, ESG (Environmental, Social and Governance), agricultura regenerativa, acordos comerciais, logística, infraestrutura, marketings etc. Dessa forma, para que o café paulista seja competitivo são necessárias ações desenvolvidas de forma conjunta pelos setores público e privado. E essa é a missão das Câmaras Setoriais e Temáticas do Agro-SP, que atuam tanto no território (produção) como na governança (cadeia produtiva, cluster e relações institucionais).



Crédito: Chicco Rosa - iA Google ImageFX

Nossos Cafés: Tradição, Procedência e Reconhecimento

As espécies de café plantadas no estado

O Estado de São Paulo se destaca por sua rica e variada produção de cafés, cultivados em diferentes regiões e que favorecem a expressão de características únicas em cada grão. Os dois principais tipos cultivados são o Café Arábica e o Café Canéfora (também conhecido como Robusta ou Conilon).

O Café Arábica predomina nas lavouras paulistas e representa a maior parte do volume exportado pelo Estado. É conhecido por seus grãos de sabor mais suave, com notas sensoriais que variam do frutado ao achocolatado. Seu cultivo em altitudes mais elevadas contribui para uma acidez equilibrada e uma maior complexidade aromática, atributos muito valorizados no mercado de cafés especiais.

Já o Café Canéfora é produzido em menor escala em São Paulo. Com sabor mais intenso, corpo denso e notas amadeiradas, destaca-se pelo alto teor de cafeína e é amplamente utilizado na fabricação de cafés solúveis e blends.

Além dessas variedades tradicionais, algumas regiões paulistas vêm ganhando reconhecimento pela produção de cafés vulcânicos. Cultivados em solos de origem vulcânica, esses cafés se beneficiam da riqueza mineral do terreno, o que resulta em bebidas mais aromáticas, reforçando ainda mais a posição de São Paulo como um polo de excelência na cafeicultura brasileira.

Os diferenciais dos cafezeiros paulistas

Os cafés paulistas são amplamente reconhecidos por sua qualidade, singularidade e diversidade de perfis sensoriais. Essa reputação é resultado da harmoniosa combinação entre técnicas tradicionais, inovação constante e a variedade de terroirs presentes no Estado.

Premiações e Qualidade

A qualidade dos cafés paulistas é constantemente reconhecida em premiações nacionais e internacionais. O Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, por exemplo, destaca anualmente os melhores cafés do Estado. Na 18ª edição, empresas com atuação em São Paulo foram premiadas por seus investimentos na aquisição de cafés de alta qualidade, evidenciando a valorização dos produtos paulistas no mercado.

Os cafés de São Paulo são certificados por diversos selos de qualidade, que garantem a pureza, a excelência e a sustentabilidade da produção. A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), por exemplo, concede selos como o de Pureza que classifica os cafés em 5 categorias: Especial, Gourmet, Superior, Tradicional e Extraforte.

Da Colheita ao Consumo: O Ciclo do Café Paulista

A produção de café em São Paulo ocorre em propriedades de diversos portes, situadas em diferentes altitudes e climas, o que contribui para a diversidade de tipos e sabores. A colheita é realizada de forma manual ou mecanizada, sempre com o objetivo de selecionar os melhores grãos. Após a colheita, os grãos passam por processos de secagem e torrefação, etapas fundamentais que definem os sabores e aromas da bebida, podendo resultar em torras leves, médias ou intensas.

Parte da produção é destinada à exportação, mas o consumo interno de cafés especiais tem apresentado crescimento notável. Eventos como o São Paulo Coffee Festival e iniciativas como o Campeonato Brasileiro de Blends de Café refletem o crescente interesse dos brasileiros por cafés de alta qualidade e incentivam a inovação e a excelência na produção paulista.



Cédito: Chico Rosa - iA Google ImageFX

São Paulo e sua Relação com o Café

Crédito: Guillaume Gasly



Crédito: Chico Rosa



Crédito: Ciforart (Canva)



São Paulo e Sua Relação com o Café

O café é parte fundamental da identidade paulista. Desde o final do século XIX, o cultivo e o comércio do café impulsionaram o desenvolvimento econômico, social e urbano do estado, transformando São Paulo no grande centro financeiro do Brasil. Foi por meio da chamada “Era do Café”, entre os séculos XIX e XX, que a cidade de São Paulo cresceu e se modernizou, com a construção de ferrovias, a chegada de imigrantes e o desenvolvimento da infraestrutura urbana.

Hoje, o café continua sendo um setor estratégico. Em 2023, São Paulo produziu 307.353 toneladas de café, com um valor de R\$ 4,57 bilhões, consolidando-se como um dos estados mais importantes na cafeicultura nacional.

O Café na Identidade Paulista

O café está tão enraizado na história de São Paulo que sua importância se reflete até no brasão oficial do estado. Criado em 1932, durante a Revolução Constitucionalista, o Brasão de Armas do Estado de São Paulo traz ramos de café frutificados como um de seus elementos centrais, representando a riqueza gerada pela cafeicultura e seu papel fundamental no desenvolvimento econômico e social paulista.

Além do café, o brasão simboliza valores como coragem e tradição. A espada em destaque remete à força de São Paulo ao longo de sua história, enquanto os ramos de louro e carvalho representam a vitória e a bravura do povo paulista. A inscrição “Pro Brasilia fiant eximia” – “Pelo Brasil, façam-se grandes coisas” – reforça a relevância do estado no crescimento do país.

A presença do café no brasão paulista é um lembrete de que essa cultura não apenas transformou a economia do estado, mas também ajudou a moldar sua identidade. Até hoje, São Paulo segue como um dos protagonistas da cafeicultura brasileira, unindo tradição e inovação para levar ao mundo cafés de alta qualidade.

O Café Hoje em Dia

Atualmente, São Paulo se destaca tanto na produção de cafés tradicionais quanto na de cafés especiais, voltados ao mercado gourmet e à exportação. O estado também é um dos grandes centros industriais de torrefação e moagem de café, além de contar com algumas das mais premiadas marcas do país.

O café paulista é conhecido pela diversidade de sabores e perfis sensoriais, resultantes das diferentes altitudes, solos e microclimas espalhados pelas regiões produtoras do estado.

Café Paulista: Um Tesouro de Tradição e Inovação

O café de São Paulo, berço da cafeicultura brasileira, é mais do que uma bebida apreciada em todo o mundo. É um reflexo de história, cultura e modernidade. O Estado, que no século XVIII iniciou sua jornada cafeeira, transformou-se no terceiro maior produtor de café do Brasil, atrás apenas de Minas Gerais e Espírito Santo. Atualmente, São Paulo é responsável por cerca de 200 mil hectares de cafezais, com uma produção anual de 5 milhões de sacas de café. Esse expressivo volume é resultado de uma combinação de práticas tradicionais, avançadas tecnologias agrícolas e a adaptação a um clima e solo perfeitos para a produção de café de alta qualidade.

A Origem e a Evolução do Café Paulista

A história do café paulista começa no século XVIII, com as primeiras plantações no interior do Estado, impulsionadas pela crescente demanda externa. Com o passar dos anos, São Paulo se consolidou como um polo cafeicultor, não apenas pela quantidade, mas também pela excelência do grão. Essa excelência é resultado de um constante processo de inovação, que incorporou novas tecnologias, tecnologias e técnicas de cultivo e de manejo do solo. Hoje, os cafeicultores paulistas utilizam sistemas de irrigação de precisão, colheita mecanizada e avançadas tecnologias de pós-colheita para garantir a qualidade superior de seus grãos.

Café Paulista: A Qualidade em Detalhes

O que faz o café de São Paulo ser único é a qualidade sensorial que seus grãos oferecem. A predominância do Coffea Arabica L. resulta em cafés com baixa acidez e alta complexidade aromática, com notas frutadas, florais e, em alguns casos, achocolatadas e de nozes. As condições ideais de cultivo são perfeitas para a extração dos melhores atributos

sensoriais, com destaque para o corpo, a doçura e o equilíbrio de sabores.

Além disso, a recente diversificação com a introdução do Coffea Canephora (Robusta ou Conilon) tem sido uma estratégia para mitigar os riscos climáticos, atendendo à crescente demanda por cafés para blends e cafés solúveis. O resultado é uma oferta variada, com o objetivo de manter São Paulo na vanguarda do mercado nacional e internacional.

A Influência do Solo e Clima no Café Paulista

O segredo da qualidade do café paulista está, em grande parte, nas condições edafoclimáticas da região. As altitudes variam de 800 a 1.300 metros, proporcionando uma amplitude térmica ideal que favorece a maturação lenta e a formação de compostos essenciais para o sabor. O solo garante uma alta fertilidade e retenção de água, resultando em grãos de café com características sensoriais incomparáveis. O clima, com temperaturas médias anuais entre 18°C e 22°C, aliado a uma distribuição adequada de chuvas, proporciona um ciclo de crescimento ideal para o café.

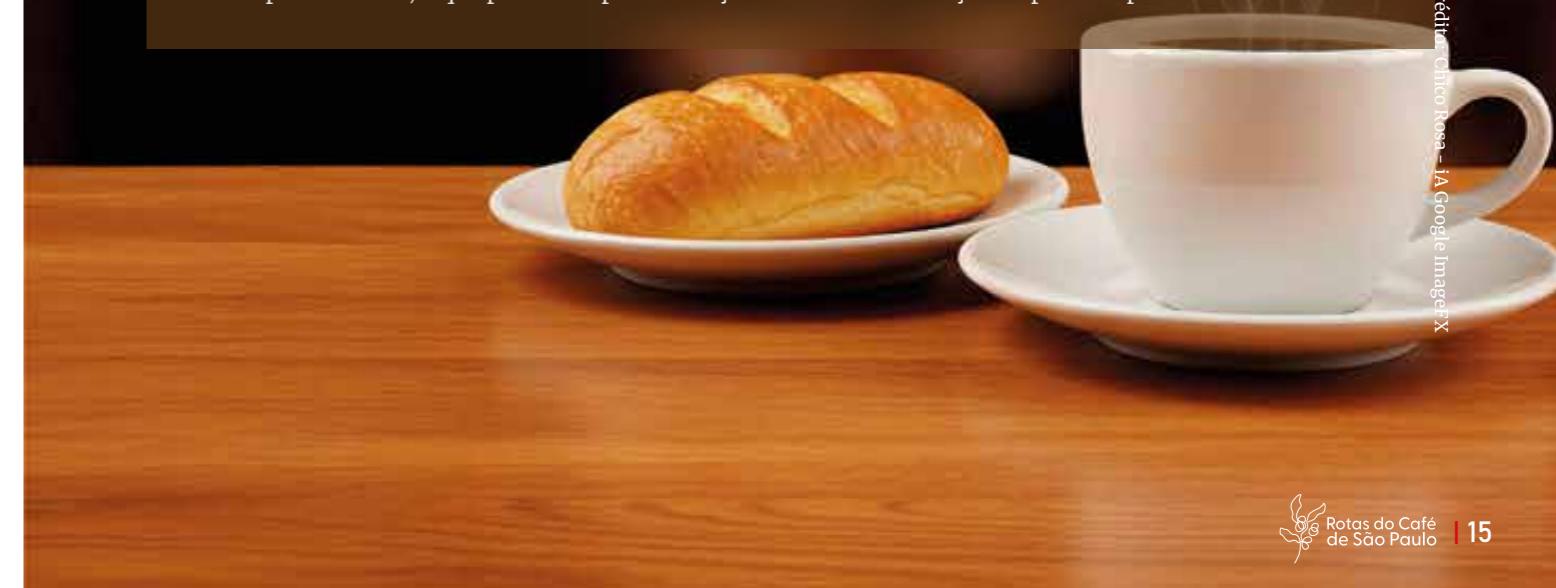
Diversidade de Sabores: A Mágica dos Microclimas

São Paulo é um Estado de grande diversidade climática, e isso se reflete diretamente no café produzido em suas diferentes regiões. Cada microclima contribui com nuances específicas para o perfil sensorial dos grãos. De notas florais e frutadas a sabores mais intensas como chocolate e caramelo, a variedade é grande. Essa diversidade é perceptível, no Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, que, em sua 23ª edição, em 2024, destacou a consistência e a riqueza de sabores da produção paulista.

Regiões Produtoras: O Coração da Cafeicultura Paulista

A cafeicultura paulista está concentrada principalmente em quatro grandes regiões. Cada uma delas possui características únicas que influenciam a qualidade e o perfil sensorial do café.

- **Mogiana:** Uma das regiões mais tradicionais e tecnicamente avançadas, com 72.323 hectares de cafezais. A Alta Mogiana é sinônimo de cafés arábica de alta qualidade, com um perfil sensorial marcante, que mistura corpo aveludado, acidez moderada e aromas frutados. A região foi a primeira a conquistar a Indicação Geográfica (IG) em 2013, um selo de excelência que comprova a superioridade de seus cafés.
- **Região Mantiqueira Vulcânica:** Conhecida por sua geografia acidentada, esta região abrange áreas com altitudes entre 800 e 1.300 metros. Os solos vulcânicos e os microclimas variados resultam em cafés de complexidade aromática impressionante, com notas frutadas e achocolatadas. A Mantiqueira é um exemplo de como a tradição e as técnicas familiares, aliadas à inovação, podem gerar grãos excepcionais.
- **Alta Paulista:** A região oeste de São Paulo, com mais de 34 mil hectares cultivados, é um polo em expansão, destacando-se pela modernização de suas práticas agrícolas. Com a adoção de tecnologias de irrigação de última geração e mecanização intensiva, a produção de café da região tem se consolidado, especialmente com o aumento da produção de cafés especiais.
- **Círculo das Águas Paulista:** uma região cafeeira localizada na Serra da Mantiqueira, abrangendo cidades como Amparo, Serra Negra e Campinas. Com altitudes entre 800 e 1.300m, produz cafés arábica de alta qualidade, com acidez brilhante e notas frutadas. O clima de inverno seco favorece a maturação dos grãos, e muitos produtores adotam práticas sustentáveis.
- **Região Cuesta, Serra do Itaqueri e Tietê:** uma região composta por municípios relevantes na cafeicultura paulista. A Cuesta de Botucatu se destaca pela elevada altitude 900 a 1100, com destaque para municípios de Pardinho, com solo basáltico possui condições propícias para cafés especiais. Outro município de destaque é São Manuel, com diversas premiações de qualidade em concursos nacionais e internacionais. Na Serra do Itaqueri de 900 a 1100 de altitude e clima ameno que são ideais para o cultivo do café. se destaca o município de Brotas e Itirapina sendo regiões mais recentes na cultura. Já a região são Dois Córregos, Mineiros do Tietê e Torrinha são cidades com altitude 500 a 800 que já foi destaque no volume de produção e que aliam a tradição e buscando adoção de tecnologias para manter a qualidade do produto. Os desafios enfrentados, como condições climáticas adversas e oscilações do mercado, a cafeicultura da região. Cada região possui uma característica na adoção de tecnologias avançadas que impulsionam ganhos expressivos de produtividade. Adicionalmente, a mecanização dos processos produtivos tem sido intensificada na região, especialmente nas operações de colheita e pós-colheita, o que permite a padronização dos lotes e a redução de perdas operacionais.





Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX

Propriedades de Destaque: Onde a Magia Acontece

São diversas as propriedades espalhadas pelo interior de São Paulo que exemplificam a excelência na produção de café. De pequenas propriedades familiares na Mantiqueira, com técnicas de manejo tradicionais, até grandes fazendas na Alta Mogiana, que utilizam tecnologias de ponta para garantir a qualidade do grão, cada uma delas contribui para o prestígio do café paulista. Essas propriedades são verdadeiros laboratórios de inovação, qualidade e sustentabilidade.

Certificações de Qualidade: Garantia de Procedência para o Café Paulista

A qualidade do café paulista vai além da tradição e das práticas agrícolas; ela é assegurada por meio de certificações que atestam sua procedência e autenticidade. Entre as mais importantes estão as Indicações Geográficas (IGs), que protegem e valorizam os produtos associados a características únicas de origem e qualidade.

Relevância das IGs

As Indicações Geográficas (IGs) são mecanismos fundamentais para preservar a identidade e garantir a qualidade dos cafés. Elas não só certificam a origem, mas também evidenciam atributos sensoriais específicos, como o sabor e o aroma, que variam conforme o terroir. Em São Paulo, quatro IGs destacam-se como exemplos de excelência:

- **Alta Mogiana (Franca e região):** Reconhecida em 2013 como Indicação de Procedência, o que assegura a autenticidade e a consistência sensorial.
- **Região de Pinhal (Serra da Mantiqueira de São Paulo):** Desde 2016, esta IG certifica cafés verdes e torrados, destacando as particularidades regionais.
- **Região de Garça:** Recebeu a Indicação de Procedência em 2021, reforçando a qualidade dos cafés dessa região.

- **Vale da Gramma (Vulcânica):** Reconhecida em 2024, essa IG certifica cafés de qualidade diferenciada e especial.

Certificações Internacionais

A inserção no mercado global exige que os cafés paulistas atendam a rigorosos critérios ambientais e técnicos, o que é garantido por selos internacionais como UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade, 4C e BSCA. Essas certificações asseguram práticas de produção sustentáveis, rastreabilidade dos grãos e respeitam critérios rigorosos de auditoria técnica, tornando o café paulista competitivo em mercados internacionais.

Concursos de Qualidade: Valorização e Prestígio

Os concursos de qualidade desempenham papel crucial na valorização do café paulista, promovendo a melhoria contínua nas práticas de produção e beneficiamento. Os produtores que se destacam nesses concursos são reconhecidos e ganham acesso a mercados diferenciados, além de contribuir para o aprimoramento das técnicas no Estado.

Concursos Estadual e Regionais

- **Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo:** Fundado em 2002, este concurso é um dos mais importantes do Brasil. Anualmente, ele premia os melhores cafés do Estado, destacando categorias como “Natural”, “Cereja Descascado”, “Fermentado” e “Orgânico”. Os cafés vencedores têm acesso a mercados mais valorizados.

- **Concursos Regionais:** Cada região do estado tem sua própria competição de qualidade, como o Concurso de Qualidade da Alta Mogiana, o Concurso de Qualidade do Café da Região de Pinhal e o Concurso Café Qualidade Circuito das Águas, entre outros. Esses concursos ajudam a fortalecer as particularidades locais e incentivam a preservação da identidade dos cafés.

Mudanças Climáticas: A Resposta Sustentável do Café Paulista

A cafeicultura de São Paulo tem encarado os efeitos das mudanças climáticas com resiliência e estratégia. O uso de irrigação por gotejamento já cobre mais de 10% das lavouras e assegura eficiência no uso da água em períodos de estiagem. A pesquisa também tem sido aliada poderosa, com o desenvolvimento de cultivares mais resistentes à seca e ao calor. Sistemas agroflorestais, que integram o café a outras espécies vegetais, ajudam a regular o microclima e preservar a biodiversidade.

A criação de corredores ecológicos fortalece os serviços ecossistêmicos e a adaptação dos cultivos. Todas essas iniciativas, apoiadas pela Coordenação de Assistência Técnica Integral (CATI) e pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, colocam São Paulo na vanguarda da sustentabilidade diante dos novos desafios climáticos.

Sustentabilidade Econômica: Mais que Rentabilidade, um Caminho para o Futuro

A sustentabilidade econômica da cafeicultura paulista é construída com base em ações coordenadas que garantem a rentabilidade, mesmo diante de desafios como o clima instável e a volatilidade dos preços. Com apoio da CATI e da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, os produtores têm acesso a programas técnicos e financeiros, como o Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista (FEAP), que incentivam a modernização das propriedades e a adoção de tecnologias sustentáveis.

Destacam-se também ações como o Pagamento por Serviços Ambientais (PSA), que oferece investimentos em práticas como proteção de nascentes, conservação do solo e recuperação de áreas degradadas. O Projeto Microbacias II impulsionou associações e cooperativas na criação de planos de negócio e acesso a novos mercados, fortalecendo a gestão no campo. A pesquisa também se destaca: com o incentivo ao cultivo do Coffea Canephora no oeste paulista, a diversificação se soma à resiliência produtiva.

Sustentabilidade Ambiental: Cultivar Café Preservando o que é Essencial

Cuidar do meio ambiente é parte fundamental da produção cafeeira em São Paulo. Por meio de programas como o de Microbacias Hidrográficas, os cafeicultores são incentivados a adotar práticas de conservação do solo e da água, como terraceamento, proteção de nascentes e recomposição vegetal.

A adoção de técnicas como o Manejo Integrado de Pragas e Doenças reduz o uso de defensivos e melhora a qualidade do café. O Cadastro Ambiental Rural (CAR) também tem papel central, auxiliando os produtores no cumprimento das exigências ambientais e no acesso a financiamentos. Essas ações garantem que o café paulista não só tenha qualidade, mas também seja fruto de um processo que respeita os recursos naturais e a sustentabilidade produtiva, como café com ESG.

Certificações e Selos: O Sabor do Café com Valor Agregado

O café paulista tem conquistado paladares e mercados exigentes graças ao investimento em certificações e selos de qualidade. Programas como Rainforest Alliance, Fairtrade, 4C e BSCA garantem que o produto atenda critérios rigorosos de sustentabilidade ambiental, social e econômica. Com isso, os produtores acessam nichos premium em mercados como Europa, América do Norte e Ásia.

Além disso, as Indicações Geográficas (IGs) de regiões como Alta Mogiana, Mantiqueira e Garça reforçam a identidade e a origem dos cafés, associando o terroir paulista à excelência. Ao aliar rastreabilidade, práticas sustentáveis e valor territorial, o café de São Paulo ganha prestígio e maior rentabilidade, pois os compradores podem confiar no produto que têm em mãos.

Sustentabilidade Social: Comunidade e Café Crescendo Juntos

Diferentemente de outras culturas agrícolas, a cafeicultura tem um vínculo direto com a permanência da família no campo, o que fortalece a vida nas comunidades rurais. Programas da CATI, institutos de pesquisa, câmaras setoriais e do FEAP promovem capacitação técnica, acesso ao crédito e melhorias na infraestrutura para pequenos produtores. Projetos como o Microbacias II incentivam o empreendedorismo rural e a formação de cooperativas mais fortes, garantindo melhores condições de venda e negociação. Além disso, há um importante movimento de inclusão social, com incentivo à participação de mulheres e jovens, promovendo igualdade de oportunidades e sucessão rural. O resultado é uma cadeia produtiva mais justa, forte e sustentável, com impacto direto na qualidade de vida no campo.

Tendências e Posicionamento: O Café Paulista no Centro das Novas Exigências

O mercado global está cada vez mais exigente quanto à origem, rastreabilidade e responsabilidade social e ambiental dos produtos. O café paulista, com suas práticas sustentáveis e certificações, está preparado para atender a essa demanda. Com apoio da CATI, os produtores vêm se organizando para obter certificações e comercializar diretamente com exportadores, valorizando a origem e evitando intermediários. A participação em concursos de qualidade, eventos e parcerias público-privadas amplia o reconhecimento dos cafés paulistas no Brasil e no exterior. Regiões como Alta Mogiana, Mantiqueira e Marília já colhem os frutos desse posicionamento, com premiações e reconhecimento internacional. O futuro do café paulista é promissor — e sustentável.



Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX

CPLs do Café no Estado de São Paulo

Inovação, Sustentabilidade e Valorização da Agricultura Familiar

Três iniciativas regionais se destacam no fortalecimento da cadeia produtiva do café no Estado de São Paulo, com foco em inovação, sustentabilidade e organização comunitária. As CPLs (Cadeias Produtivas Locais) de Caconde, Divinolândia e Torrinha representam diferentes estágios de desenvolvimento, mas compartilham o compromisso com a valorização da agricultura familiar e a produção de cafés especiais.

CPL Café de Caconde – Nível Consolidada

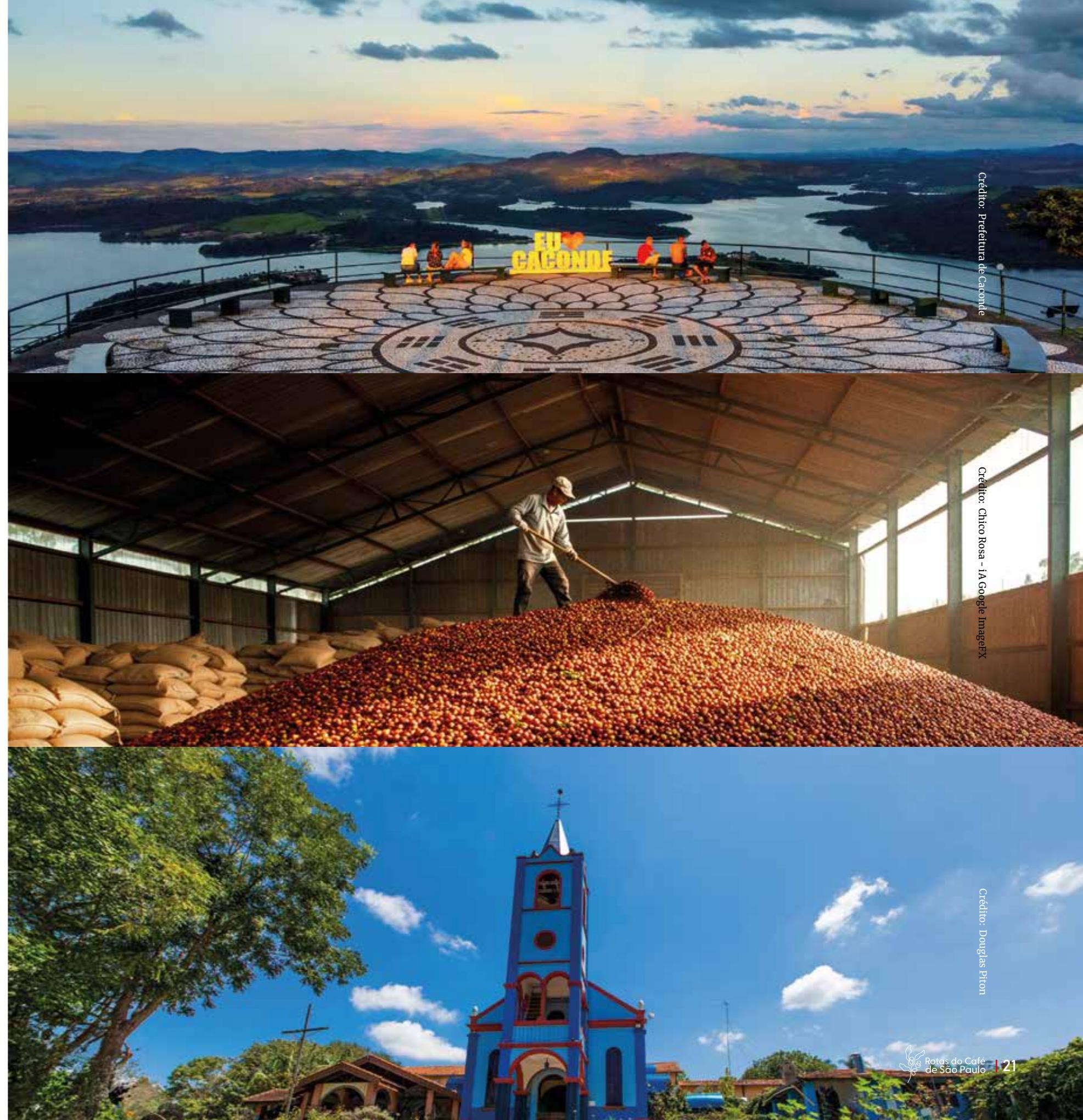
Com 2.303 pequenas propriedades rurais dedicadas à cafeicultura, o município de Caconde é um dos principais polos cafeeiros do Estado. O projeto visa promover a inovação e a sustentabilidade na cafeicultura de montanha por meio da aquisição e uso coletivo de equipamentos. A cidade, com condições naturais ideais para cafés especiais, busca valorizar sua produção local, fomentar o associativismo e ampliar o acesso a mercados nacionais e internacionais. Os investimentos na região fortalecem a identidade do café e consolidam Caconde como referência em qualidade e organização produtiva.

CPL Café de Divinolândia – Nível Madura

A cafeicultura de Divinolândia é impulsionada pela agricultura familiar e pela forte organização comunitária. Associações como a APROD e a ACRISA desempenham papel central na qualificação dos produtores e na gestão eficiente da produção. A região se destaca pela produção de cafés rastreados e sustentáveis, que atendem à crescente demanda de consumidores conscientes. Além disso, a CPL tem como propósito contribuir para a justiça social e ambiental, promovendo renda, inclusão e conservação ambiental.

CPL Café de Torrinha – Nível Consolidada

Localizada no topo da Cuesta da Serra do Itaqueri, a CPL de Torrinha se diferencia pela integração entre cafeicultura, turismo rural e artesanato. Com foco em agregar valor à produção por meio da torrefação e moagem, a cidade se prepara para receber o Selo de Procedência de Indicação Geográfica, reforçando sua identidade regional. A qualidade do café, aliada à experiência cultural e ao potencial turístico, transforma Torrinha em um polo emergente de cafés especiais com projeção nacional e internacional.



Crédito: Prefeitura de Caconde

Crédito: Chico Rosa - iA Google ImageFX

Crédito: Douglas Piton



Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX

Diversificação Produtiva: Canephora.SP

Programas Estaduais de alternativas de variedade, como Canephora.SP, criado para estimular o cultivo de variedades do Coffea canephora (robusta e conilon) que são mais resistentes à doenças e mais adaptados as alterações climáticas, vêm ganhando importância técnica estratégica dentro da cafeicultura paulista e a sustentabilidade da cadeia produtiva.

Com aproximadamente 233 hectares plantados, envolvendo 169 produtores, o programa alcançou uma produtividade média estimada em 26,45 sacas por hectare, demonstrando um desempenho técnico competitivo frente às condições edafoclimáticas regionais. A introdução e ampliação da área dedicada ao Coffea Canephora têm como objetivo técnico central a diversificação produtiva da cafeicultura paulista, tradicionalmente voltada ao cultivo do arábica.

Essa diversificação é fundamental do ponto de vista agronômico, pois as culturas de canephora apresentam maior tolerância técnica a temperaturas elevadas, períodos prolongados de estiagem e uma série de adversidades climáticas, características que vêm se intensificando nas últimas décadas em virtude das mudanças climáticas globais. Além disso, a adoção de variedades robusta e conilon, reconhecidas por atributos técnicos específicos como resistência genética elevada a doenças como ferrugem, cercosporiose e nematóides, amplia o espectro de adaptação das lavouras paulistas, permitindo a exploração técnica de áreas anteriormente consideradas marginais para o cultivo do arábica.

A estratégia de diversificação não só reduz o risco técnico e econômico associado às variações climáticas, como também contribui para estabilizar a produtividade média estadual, garantindo maior segurança econômica aos produtores envolvidos no programa. Adicionalmente, a introdução do canephora no portfólio produtivo paulista gera novas oportunidades mercadológicas, abrindo espaço técnico para diferentes tipos de blends, que combinam os atributos sensoriais característicos do arábica (suavidade, acidez refinada e aromas complexos) com a força, o corpo e a maior intensidade presentes no canephora. Essa possibilidade de diversificação mercadológica contribui para a ampliação das opções comerciais disponíveis aos produtores, fortalecendo a capacidade competitiva da cafeicultura paulista no cenário nacional e internacional.

No concurso estadual de café de 2024, teve amostra de café oriundas de 16 municípios paulista espalhados por diversas regiões, que foram: Adamantina, Cafelândia, Catanduva, Garça, Getulina, Irapuru, Lins, Lucélia, Mariápolis, Ocauçu, Pacaembu, Parapuã, Presidente Epitácio, Quatá, Rinópolis, Tupi Paulista. Em síntese, o programa Canephora SP representa uma estratégia técnica integrada, que além de ampliar o portfólio produtivo, promove maior resiliência técnica, econômica e ambiental da cafeicultura do estado, assegurando um desenvolvimento sustentável e tecnicamente consistente da atividade.



Crédito: Prefeitura de Campinas

O Centro de Café do Instituto Agronômico

O Centro de Café “Alcides Carvalho”, vinculado ao Instituto Agronômico (IAC), tem uma trajetória marcada pela inovação e apoio ao desenvolvimento da cafeicultura nacional. Fundado em 1887, o IAC surgiu com o objetivo de oferecer suporte técnico ao setor cafeeiro, que já era essencial para a economia brasileira.

A atuação do Centro começou em 1923 com pesquisas fitotécnicas, sendo ampliada em 1929 com a criação da Seção de Genética, que deu início ao programa de melhoramento genético do cafeeiro. Ao longo do século XX, o instituto liderou avanços significativos, como a recomendação de técnicas de adubação, controle de pragas e uso de métodos estatísticos para aumentar a produtividade.

Nos anos 1950, os estudos se concentraram na adaptação dos cafeeiros a diferentes condições climáticas, com a criação de um acervo de dados meteorológicos e modelos de previsão de safra.

A partir da década de 1960, as análises químicas de solo e folhas passaram a embasar as recomendações agronômicas, com foco na correção da acidez e no uso racional de fertilizantes.

Com a expansão da cafeicultura para o cerrado, o IAC liderou a mecanização da colheita ao adaptar colhedoras mecânicas, reduzindo os custos de produção. O programa de melhoramento genético tornou-se referência, sendo responsável por cerca de 90% dos pés de café arábica cultivados no Brasil. Cultivares como Catuaí Vermelho, Catuaí Amarelo, Icatu, Tupi, Obatã, Ouro Verde e o genótipo IAC 045125 (com baixo teor de cafeína) foram fundamentais para a modernização do setor.

Até 2013, o IAC havia registrado 65 cultivares de café e protegido uma no Ministério da Agricultura. As cultivares desenvolvidas são reconhecidas por sua produtividade, resistência a pragas e doenças, adaptabilidade a diferentes regiões e excelente qualidade de bebida — com destaque para ‘Mundo Novo’ e ‘Catuaí’, predominantes nos cafezais brasileiros.

Hoje, as pesquisas do Centro de Café incluem o desenvolvimento de variedades resistentes ao calor, à seca e a pragas, além da busca por cultivares voltadas ao mercado de cafés especiais. Estudos com café robusta também estão em andamento.

Além da pesquisa científica, o Centro atua na capacitação de produtores, promovendo cursos, palestras e eventos técnicos. Também presta consultoria ao governo estadual, consolidando-se como um pilar estratégico da cafeicultura brasileira. Seu programa de melhoramento é apoiado por equipes multidisciplinares nas áreas de biotecnologia, socioeconomia, agroclimatologia e fitopatologia, em parceria com instituições e produtores.

Qualificação de Mão de Obra

A qualificação da mão de obra no setor cafeeiro paulista combina o moderno e o tradicional. A mecanização das lavouras tem demandado profissionais mais qualificados, como tratoristas e mecânicos. Operações complementares, como a finalização da colheita e repasses, ainda exigem trabalho manual, muitas vezes realizado de maneira tradicional. A Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, por meio da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), tem promovido capacitações voltadas para técnicos e produtores sobre boas práticas na cadeia produtiva do café. Essas iniciativas buscam aprimorar a qualidade do produto e a eficiência das operações, contribuindo para a formação de uma mão de obra mais qualificada no setor.

A mecanização na cafeicultura paulista tem provocado transformações significativas no perfil da mão de obra empregada. A introdução de maquinários modernos, como colheitadeiras e tratores, tem reduzido a necessidade de trabalho manual intensivo, especialmente em regiões como a Alta Mogiana. Essa mudança, embora tenha diminuído o número total de trabalhadores nas lavouras, elevou a qualificação exigida dos empregados, que agora precisam operar equipamentos mais sofisticados. Além disso, os salários médios têm aumentado, refletindo a maior especialização dos trabalhadores envolvidos no processo produtivo.

Além disso, a retomada dos investimentos na lavoura cafeeira paulista levou a uma expansão significativa da produção, impulsionada principalmente por inovações nas formas de manejo e pela adoção de novas tecnologias. Essas mudanças exigem trabalhadores mais capacitados para operar equipamentos modernos e implementar técnicas avançadas de cultivo. O impacto da mecanização não se limita apenas à redução de custos e ao aumento da eficiência. Ela também influencia diretamente a qualidade do café produzido. A padronização proporcionada pelas máquinas garante que os grãos sejam colhidos no ponto ideal de maturação, evitando perdas e melhorando a competitividade do produto nos mercados interno e externo.

Esforços conjuntos entre governo, instituições de pesquisa e produtores reforçam este cenário e são essenciais para promover a capacitação contínua e a adoção de práticas modernas no cultivo do café. A integração entre tecnologia e sustentabilidade também se destaca como tendência no setor cafeeiro paulista. A adoção de práticas como fertirrigação e uso de drones para pulverização demonstra que a mecanização pode ser aliada na busca por uma produção mais eficiente e ambientalmente responsável. Essa abordagem integrada é fundamental para garantir não apenas a competitividade econômica do café paulista, mas também sua contribuição para um modelo agrícola mais sustentável.





Crédito: Chico Rosa - iA Google ImageFX

Oportunidades no Setor Cafeiro Paulista

O setor cafeiro paulista apresenta diversas oportunidades de negócios, impulsionadas por fatores como a crescente demanda internacional, iniciativas governamentais de incentivo à produção, incluindo o mapeamento realizado pelo Rotas do Café, e o reconhecimento de regiões produtoras de cafés especiais.

A China, tradicionalmente conhecida pelo consumo de chá, tem registrado um aumento significativo na demanda por café. Nos últimos 15 anos, o consumo anual de café no país saltou de 18 mil para 300 mil toneladas, das quais 20% são importadas do Brasil. Esse cenário abre oportunidades para produtores paulistas, especialmente os que se dedicam aos cafés especiais, como os da região da Alta Mogiana, reconhecida internacionalmente pela qualidade de seus grãos. A InvestSP, agência de promoção de investimentos vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado, tem atuado para fortalecer as relações comerciais entre São Paulo e o mercado chinês, visando ampliar a participação paulista nesse mercado em expansão.

O Governo de São Paulo também lançou o Programa Canephora SP, em parceria com a iniciativa privada, com o objetivo de diversificar e aumentar a produção cafeeira no Estado. O programa tem como objetivo beneficiar 20 mil produtores e movimentar R\$ 500 milhões em infraestrutura produtiva, incentivando o cultivo do café canephora (robusta ou conilon) para atender à crescente demanda nacional e internacional. Essa iniciativa busca promover a inovação e a sustentabilidade na cafeicultura paulista, ampliando as oportunidades de negócio no setor.

Regiões como Garça também têm se destacado na produção de cafés de alta qualidade. Com dezenas de propriedades agrícolas dedicadas ao cultivo do café, a região produz, em média, 600 mil sacas por ano. Nos últimos 20 anos, investimentos em modernização e foco na qualidade resultaram no reconhecimento de Garça com a Indicação Geográfica de Procedência, concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Esse reconhecimento valoriza o produto no mercado e abre novas oportunidades para os produtores locais.

Importação e Exportação do Café de São Paulo

Entre janeiro e outubro de 2024, as exportações do agronegócio paulista registraram um crescimento expressivo de 11,2%, totalizando US\$ 25,77 bilhões e gerando um superávit superior a US\$ 21 bilhões na balança comercial do Estado. O café destacou-se nesse cenário, com um aumento de 41,4% nas exportações, superando a marca de US\$ 1 bilhão em receita. Do total exportado de café, 71,7% corresponderam ao café verde e 24% ao café solúvel.

A China emergiu como um mercado promissor para o café paulista. Nos primeiros nove meses de 2024, as exportações de café para o país asiático cresceram 38,3% em relação ao mesmo período do ano anterior. Esse aumento coincide com a expansão acelerada do consumo de café na China, que atingiu 6 milhões de sacas anuais, impulsionado pela abertura de novas cafeterias e pela crescente popularidade da bebida entre os jovens chineses.

Em janeiro de 2025, as exportações de café paulista mantiveram sua trajetória ascendente, registrando um aumento de 82,7% em relação ao mesmo mês do ano anterior e alcançando US\$ 166,4 milhões. Essas vendas representaram 7,7% das exportações do agronegócio paulista no período, consolidando o café como um dos principais produtos do setor.

Além disso, iniciativas sustentáveis têm ganhado destaque no escoamento da produção cafeeira paulista. O Porto de São Sebastião, por exemplo, iniciou o embarque de 600 toneladas de café rumo à França em um navio movido a vela e energia eólica. Essa operação reflete o compromisso do Estado com práticas ambientais responsáveis e a busca por alternativas sustentáveis no transporte de commodities.

Por isso, o cenário atual da exportação de café paulista é marcado por um crescimento robusto, expansão para novos mercados, adoção de práticas sustentáveis e consumo cada vez em maior em relação a outros setores do agronegócio.



Os Passeios por Fazendas Cafeeiras em São Paulo

O turismo rural cafeiro é uma atividade complementar importante nas propriedades produtoras de café. Essa modalidade de turismo integra visitas técnicas, históricas e culturais às fazendas, permitindo aos visitantes vivenciar as etapas de produção, colheita, beneficiamento e degustação dos cafés produzidos no Estado. Algumas fazendas históricas já consolidadas oferecem experiências completas relacionadas à cafeicultura, muitas preservando a arquitetura do século XIX.

As experiências oferecidas no turismo rural cafeiro em São Paulo incluem aspectos agronômicos, tecnológicos e sensoriais. Os visitantes podem acompanhar etapas como florada, manejo integrado de pragas (MIP), colheita seletiva, beneficiamento pós-colheita, torrefação e degustação profissional. Técnicos especializados garantem uma experiência de alta qualidade técnica, e as fazendas frequentemente oferecem cursos sobre manejo sustentável, práticas agrícolas modernas e análise sensorial.

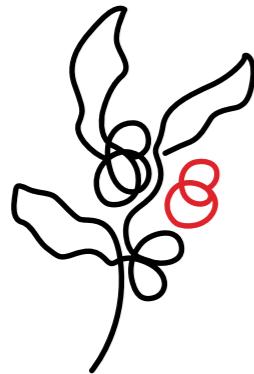
O turismo rural no setor cafeiro paulista gera diversificação econômica, emprego local e complementa a renda agrícola. Além de gerar empregos diretos e indiretos, o turismo rural fortalece a economia local e a identidade cultural e histórica das regiões produtoras, atraindo visitantes interessados no patrimônio e nas práticas agrícolas.

Explorar as fascinantes rotas do café do Estado de São Paulo é viver experiências que ficarão marcadas na memória. Cada local promete uma jornada sensorial e educativa pelo mundo do café paulista. Venha descobrir os segredos por trás da xícara perfeita, mergulhar na rica história cafeeira do Estado e vivenciar de perto a paixão e dedicação dos produtores locais. As rotas do café de São Paulo aguardam para proporcionar momentos inesquecíveis, repletos de aromas, sabores e conhecimentos que certamente enriquecerão sua apreciação por esta bebida.

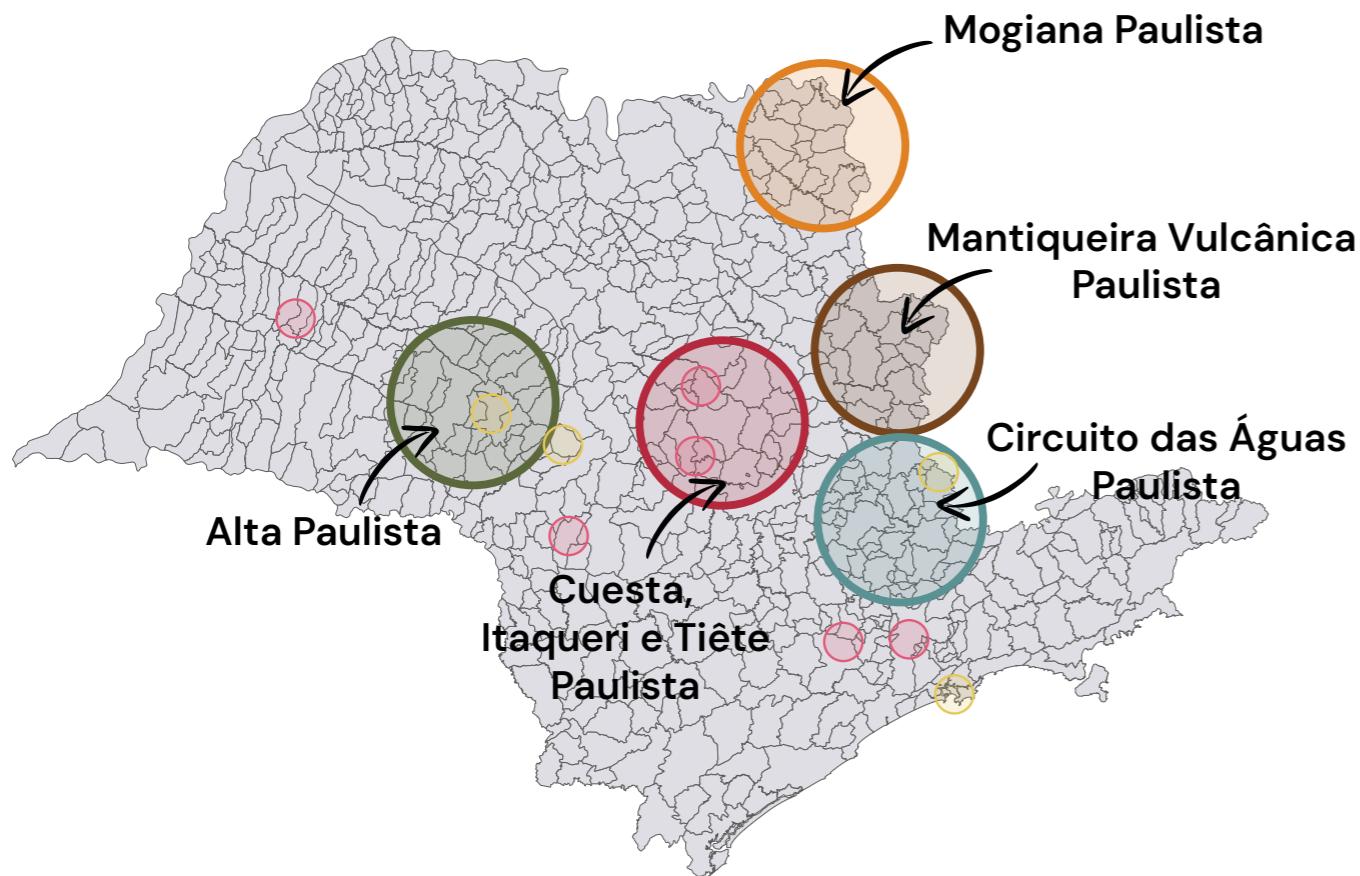


O que fazer nas Rotas do Café





Rotas do Café de São Paulo



● ● ●
Destinos Cafeeiros
Paulista

● ● ●
Vivências com Café

ROTA MANTIQUEIRA VULCÂNICA PAULISTA
Águas da Prata, Caconde, Divinolândia, Espírito Santo do Pinhal,
Santo Antônio do Jardim, São José do Rio Pardo e São Sebastião da Gramá

ROTA CUESTA, ITAQUERI E TIETÊ PAULISTA
Borebi, Brotas, Dois Córregos, Dourado, Itirapina, Torrinha

ROTA CÍRCUITO DAS ÁGUAS PAULISTA
Amparo, Campinas, Monte Alegre do Sul e Serra Negra

ROTA MOGIANA PAULISTA
Altinópolis, Batatais, Cássia dos Coqueiros, Franca, Jeriquara, Patrocínio
Paulista, Pedregulho, Restinga, Santa Rita do Passa Quatro, Santo Antônio da
Alegria, São José do Rio Pardo

ROTA ALTA PAULISTA
Cerqueira César, Gália, Garça, Lupércio, Marília, Ocauçu e Vera Cruz

ROTA DESTINOS CAFEEIROS PAULISTA
Adamantina, Cerqueira César, Ibiúna, São Paulo

VIVÊNCIAS COM CAFÉ
Piratininga, Santos e Socorro

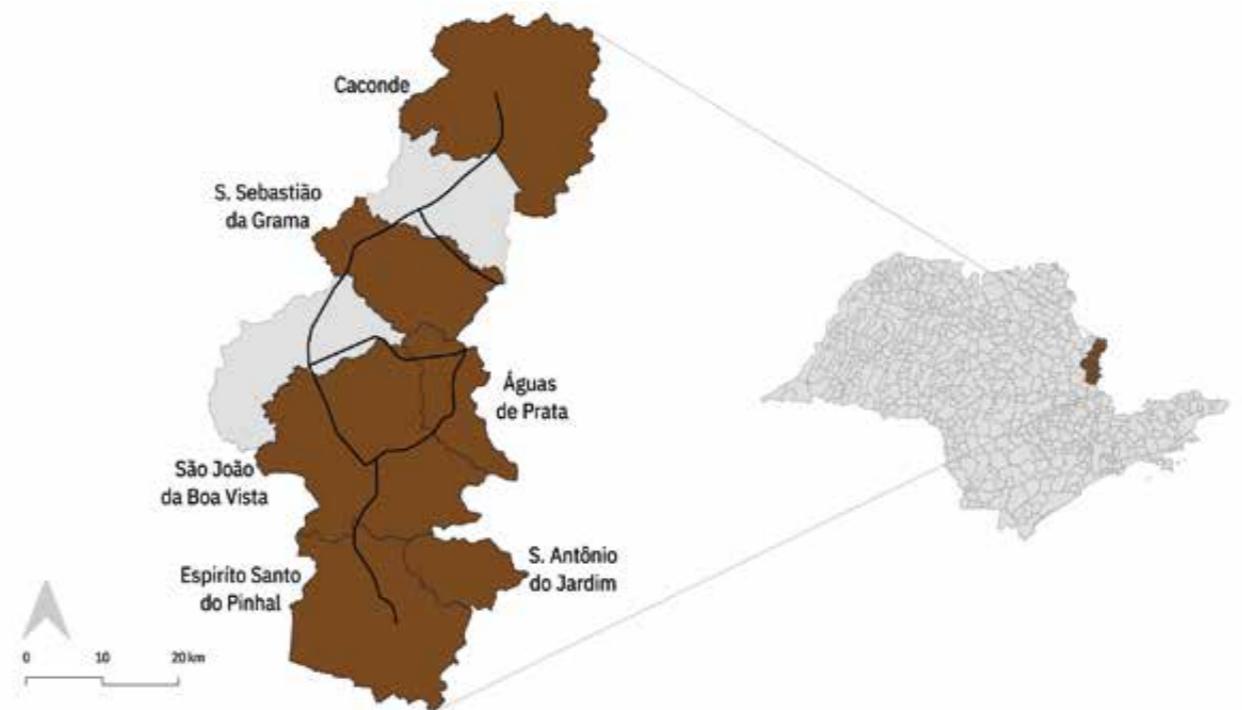


LEIA O QR CODE
para acessar o mapa
no seu celular



**Rotas do Café
de São Paulo**
**MANTIQUEIRA
VULCÂNICA
PAULISTA**

ROTA MANTIQUEIRA VULCÂNICA PAULISTA



CIDADES NESTE GUIA

Águas da Prata
Caconde
Espírito Santo do Pinhal
Santo Antônio do Jardim
São João da Boa Vista
São Sebastião da Gramma



A Mantiqueira Vulcânica Paulista é uma região cafeeira altamente premiada do Brasil, destacando-se pelo cultivo de cafés de montanha. Com altitudes que variam entre 800 e 1.300 metros, a região, que abrange cidades como Caconde, Espírito Santo do Pinhal e Águas da Prata, possui um terroir único, resultado de antigos solos vulcânicos. Esse diferencial confere aos cafés notas frutadas, florais e com acidez equilibrada, características muito apreciadas no mercado de cafés especiais. A produção artesanal e sustentável, aliada às paisagens deslumbrantes, faz da Mantiqueira Vulcânica Paulista um destino imperdível para os amantes da bebida e do turismo rural.



FAZENDA DA PRATA

Águas da Prata
R. Adelino Sinelli, 203/206 - Jardim Mantiqueira

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, cursos, palestras e workshops

Com tradição centenária no cultivo de café, a Fazenda da Prata se destaca na produção de cafés especiais. Comprometida com a sustentabilidade, possui certificação Rainforest Alliance e já recebeu prêmios regionais de qualidade. A propriedade oferece visitas monitoradas ao cafezal e ao processo de beneficiamento, além de degustações e experiências imersivas no mundo do café.

CONTATO:
(19) 99738-1123
[@fazendadapratacafes especiais](https://www.instagram.com/fazendadapratacafes especiais)



CAFÉ DO MIRANTE

Caconde
Rodovia SP 344, km 288

Experiências:

Comercialização e degustação simples de café

Produzido a mais de 1.100 metros de altitude nas montanhas vulcânicas de Caconde, o Café do Mirante é colhido manualmente e comercializado diretamente no local. A propriedade recebe visitantes para degustações e compra de cafés torrados e moidos.



FAZENDA SANTA MARIA

Águas da Prata
Rodovia SP-342, Km 245 - 5 - Zona Rural

Experiências:

Visitas monitoradas ao cafezal, restaurante, café, lanchonete e espaço para eventos

Localizada a 1.000 metros de altitude, a Fazenda Santa Maria combina história e tradição cafeeira. Colonizada por italianos, possui um ambiente rico em cultura e belezas naturais. As visitas incluem passeios pelo cafezal e a possibilidade de adquirir outros produtos além do café. Os grãos são transformados em um café especial que se destaca.

CONTATO:
(19) 99438-2020
[@fazendasantamaria.aguasda prata](https://www.instagram.com/fazendasantamaria.aguasda prata)



CAFÉS ESPECIAIS BAZILI

Caconde
Rod. Dom Tomás Vaqueiro, Km 28 - Boa Vista do Engano

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, cursos, workshops e hospedagem

Com seis gerações de tradição na cafeicultura, a Fazenda Bazili já serviu café a dois Papas e se destaca na produção de cafés especiais. Além de premiada pela qualidade de seus grãos, oferece uma experiência completa para apreciadores da bebida.



SÍTIO CÓRREGO DO ENGANO

Caconde
Sítio Córrego do Engano, s/n, Caconde

Experiências:

Degustação simples e visitas monitoradas ao cafezal

Produzindo café arábica há mais de 60 anos, o sítio está localizado em altitudes entre 800 e 1.200 metros, garantindo grãos de qualidade diferenciada. Com foco na tradição cafeeira de Caconde, oferece experiências de degustação e comercializa seus cafés especiais.

CONTATO:
(19) 99775-6933
[@cafe.caconde](https://www.instagram.com/cafe.caconde)



POUSADA ENCANTO DA MATA

Caconde
Rodovia Caconde km 5 - Barrania

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e beneficiamento, restaurante, hospedagem, espaço para eventos

Situada em meio à Mata Atlântica preservada, a pousada combina hospedagem e turismo cafeeiro. Os visitantes podem conhecer os cafezais da região e vivenciar experiências imersivas sobre o terroir vulcânico dos cafés locais.

CONTATO:
(19) 99738-1123
[@fazendadapratacafes especiais](https://www.instagram.com/fazendadapratacafes especiais)



RANCHO CHURRASCADA

Espírito Santo do Pinhal
Vicinal Olavo de Almeida, Km 7 - Fazenda Baleia

Experiências:

Degustação simples, visitas monitoradas ao cafezal, restaurante, hospedagem, espaço para eventos

Localizado a 1.300 metros de altitude na Serra dos Encontros, o Rancho Churrascada une gastronomia, vinhos e cafés especiais em um ambiente exclusivo. Além das experiências sensoriais, oferece hospedagem e eventos imersivos.



CONTATO:
(16) 99148-4904
www.ranchochurrascada.com.br



SÍTIO SANTA RITA DO OLHO D'ÁGUA

Espírito Santo do Pinhal
Estrada Alberto Bartholomei, km 2,5 Estrada Pinhal-Albertina

Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao cafezal, visitas monitoradas à produção/beneficiamento de café, visitas técnicas, cursos, palestras, workshops e espaço para eventos

O roteiro “Do Genoma à Xícara” proporciona uma imersão no mundo do café. O visitante conhece a história do café e pontos turísticos do município. Em seguida, o passeio segue para a lavoura, onde as pessoas podem participar da colheita dos grãos. Na estrutura de secagem, são mostrados os diferentes níveis de estágio de preparo do grão de café. A visita é finalizada com um café coado, acompanhado de pão da casa com manteiga e bolo de limão-cravo.



POUSADA FAMIGLIA BARTHÔ

Espírito Santo do Pinhal
Estrada Vicinal SP-020, km 3,5

Experiências:

Visitas monitoradas ao cafezal e beneficiamento, restaurante, café, hospedagem, espaço para eventos

Com mais de 180 anos de história, a propriedade da pousada produz cafés exportados e mantém suas tradições desde 1842. As visitas são conduzidas pelo proprietário e apresentam toda a jornada do café, da lavoura à xícara.



CONTATO:
(19) 3651-3387
www.pousadafamigliabartho.com



CAFÉ COOPAC

Caconde
Estrada Caconde ao Bairro Conceição, km 10

Experiências:

Degustação conduzida, visitas ao cafezal, visitas técnicas, cursos, palestras, workshops e espaço para eventos

Fundada em 2015, a Cooperativa Agropecuária de Caconde reúne pequenos produtores e promove a valorização da agricultura familiar. Além do cultivo e pós-colheita, a Coopac realiza torra, empacotamento e comercialização de cafés especiais.



FAZENDA BOA VISTA DE PINHAL

Espírito Santo do Pinhal
Estrada Municipal Antonio de Castro Leite, km 5,5

Experiências:

Somente comercialização, degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e beneficiamento, visitas técnicas

Com produção em uma fazenda histórica do século XIX, a Caffè Nato aposta em tecnologia e sustentabilidade para criar cafés especiais de altíssima qualidade. A propriedade oferece experiências de degustação e visitas ao cafezal.



CONTATO:
(19) 99930-0620
www.caffenato.com



SÍTIO GRUMELLO – CAFFÈ IMMACOLATO

Santo Antônio do Jardim
Rod. SP-346, km 214

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas ao cafezal, visitas técnicas, cursos, workshops, restaurante e espaço para eventos

Produzido com extremo cuidado desde o plantio, o Caffè Immacolato combina sabor, aroma e sustentabilidade. A experiência completa pode ser vivida no receptivo Finestra, que oferece cafeteria, drinks, brunch, almoços e jantares com vista para a Serra da Mantiqueira.



CONTATO:
(19) 99937-2107
www.immacolato.com.br



FAZENDA IRAREMA

São Sebastião da Grama
Rod. São Sebastião da Grama – Poços, km 26

Experiências:

Degustações, café da manhã, brunch, almoço e lanches

Aberta ao público nos fins de semana e feriados, a Fazenda Irarema oferece experiências ligadas ao café e ao campo. Além da produção de azeites e cosméticos naturais, a fazenda promove o “tour do café” com degustações e atividades educativas.



CONTATO:
(35) 99906-3458
www.visitfazendairarema.com.br



FAZENDA SÃO PAULO

São José do Rio Pardo
R. Henry Nestlé

Experiências:

Visitas ao cafezal, Visitas Técnicas, Hospedagem, Espaço para eventos

Com cinco gerações de cafeicultores, a Fazenda São Paulo mantém práticas sustentáveis, áreas de vegetação nativa e projetos com o Instituto Agronômico de Campinas (IAC). Possui banco de cultivares e se destaca pelo trabalho técnico-científico.



CONTATO:
(19) 99838-4848



SÍTIO FLORESTINHA

Caconde
Estrada Córrego da Vaca, Zona Rural

Experiências:

Degustação simples e conduzida de café, visitas monitoradas ao cafezal e à produção, visitas técnicas, cursos, palestras, workshops, restaurante e lanchonete

Em meio à Mata Atlântica preservada, o Sítio Florestinha é um exemplo de manejo agroecológico e produção sustentável de cafés especiais. Localizado entre 900 e 950 metros de altitude, o sítio cultiva variedades raras como o Geisha, respeitando princípios biodinâmicos e promovendo a biodiversidade com frutíferas exóticas, palmeiras e madeiras nativas.



CONTATO:
(19) 98334-1353
@sítioagroflorestinha



APOENA CAFÉS ESPECIAIS

Espírito Santo do Pinhal
Rua Dezesseis de Abril, 186 – Centro

Experiências:

Degustação conduzida, cursos, palestras, workshops e venda direta ao consumidor

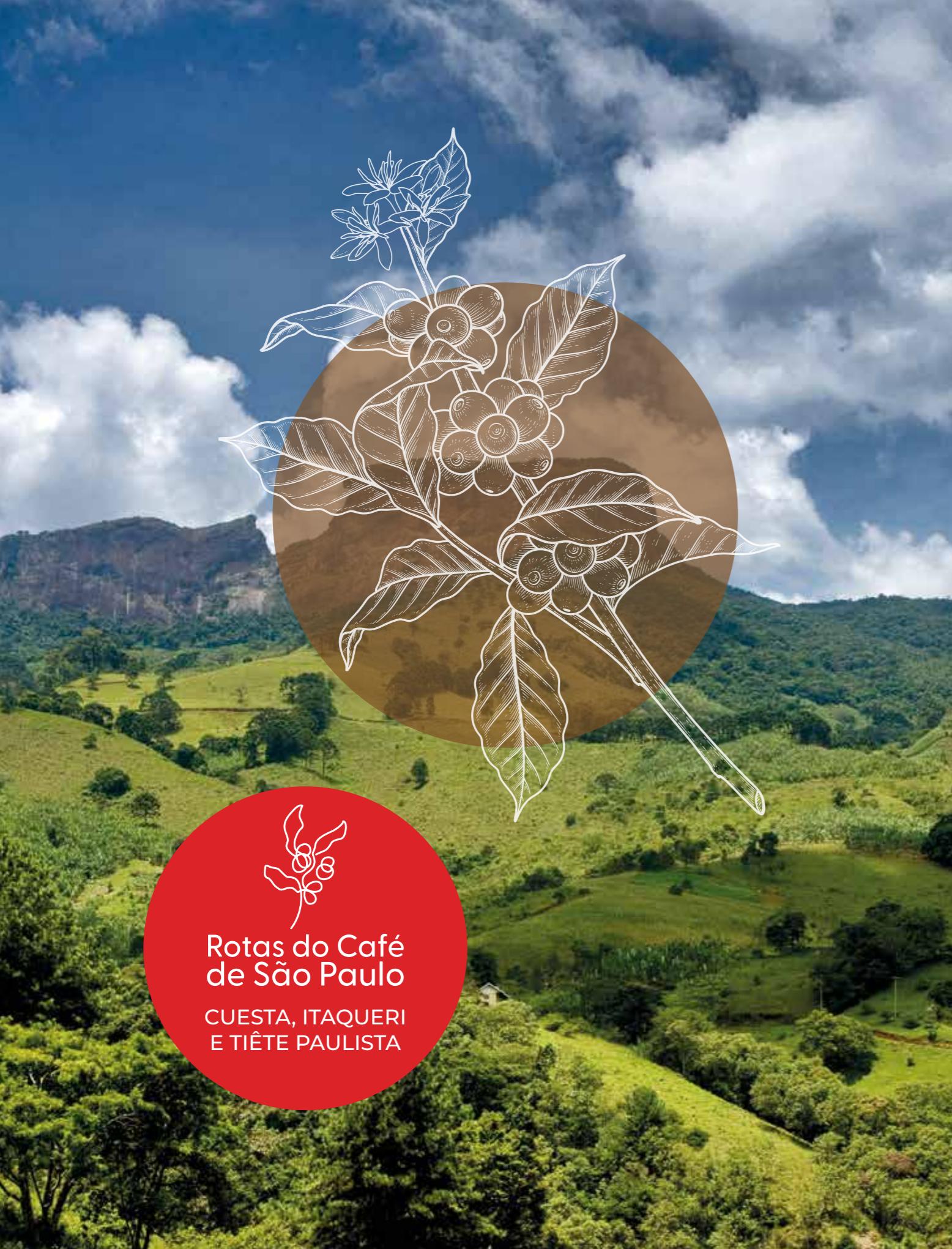
Micro torrefação especializada em cafés especiais, com foco técnico e curadoria criteriosa. O espaço é conduzido por um agrônomo com experiência em pós-colheita e um Q-grader responsável pela elaboração de laudos e degustações. Além da produção da própria marca, a Apoena também presta serviços de torra e embalagem para outras marcas.



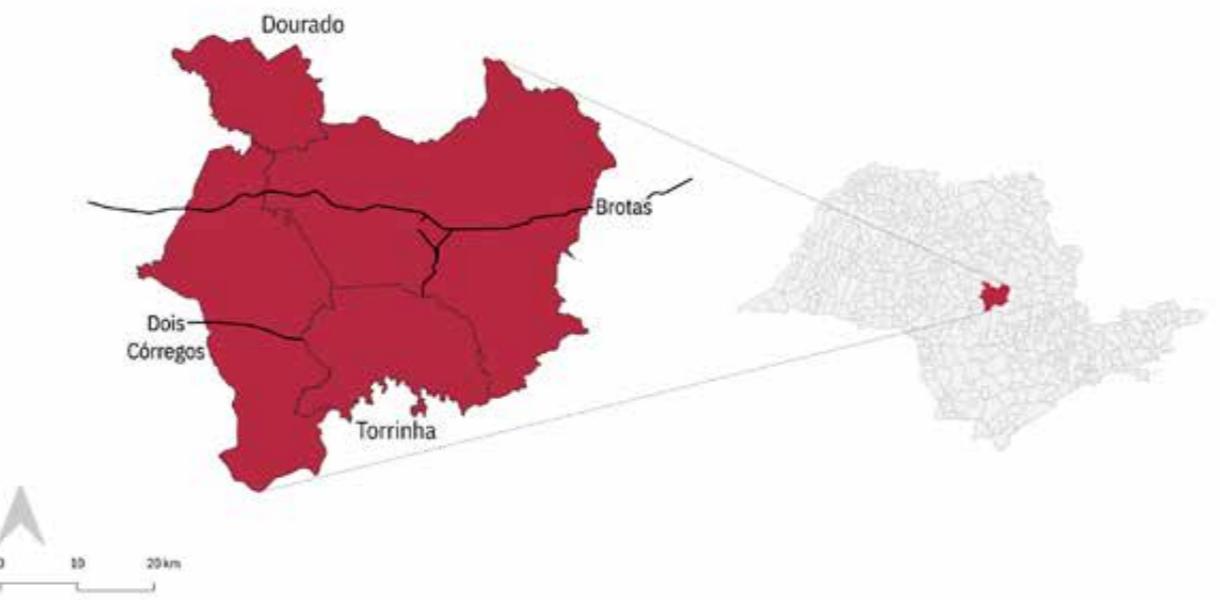
CONTATO:
(19) 99772-5481
@apoenacafes



Crédito: Chico Rosa - IAGoogleImageFX



ROTA CUESTA, ITAQUERI E TIETÊ PAULISTA



CIDADES NESTE GUIA

Brotas
Dois Córregos
Dourado
Torrinha



A região da Cuesta, Itaqueri e Tietê oferece uma geografia única, com relevos marcantes e solos que favorecem o cultivo de cafés de qualidade. Localizada no centro-oeste paulista, em municípios como Brotas, Dois Córregos e Torrinha, essa área se destaca pelo desenvolvimento de cafés artesanais e processos de torrefação cuidadosos. Além da produção, a região combina o turismo rural com atividades de aventura, oferecendo experiências que vão além da xícara, incluindo trilhas e visitas a propriedades sustentáveis.

Os cafés produzidos nesta rota possuem notas sensoriais complexas e um perfil aromático sofisticado, atraindo apreciadores de sabores marcantes.



SÍTIO ESTAÇÃO CANELA

Brotas

Rodovia SP 197, km 09

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas

Com um passado de entreposto comercial e ponto de encontro de produtores, o Sítio Estação Canela resgata tradições ao cultivar café e manter uma torrefação artesanal. Durante a visita, os turistas acompanham todo o processo de produção do café artesanal, garantindo uma experiência autêntica e imersiva. Além do café, a propriedade comercializa outros produtos regionais.

CONTATO:
(14) 99137-3963
[@sitioestacao](https://www.instagram.com/sitioestacao)



FAZENDA MONTE ALTO – CAFÉ HELENA

Dourado

Rod. Luís Augusto de Oliveira, Km 190 - Rural

Experiências:

Degustação simples, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento

Com um olhar voltado para a sustentabilidade e a valorização da terra, a Fazenda Monte Alto alia práticas naturais ao cultivo do Café Helena. A propriedade prioriza o equilíbrio ecológico, respeitando os organismos vivos que compartilham o solo. O resultado é um café de qualidade excepcional, que traduz a essência de um cultivo responsável.



CAFÉ SÃO FRANCISCO DO GRAMADO

Brotas

Vicinal Brotas-Dourado, km 12 - Bairro Gramado

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e beneficiamento, visitas técnicas

A tradição cafeeira do sítio remonta a 1887, quando um imigrante italiano trouxe a cultura do café para a família. Hoje, a propriedade mantém um cultivo sustentável em uma área cercada por mata nativa e nascentes. O café, produzido no próprio local sob a marca Café São Francisco do Gramado, faz parte de um projeto educacional para crianças da rede pública.

CONTATO:
(16) 98119-5915
cafesaofranciscodogramado.com.br



FAZENDA MARIA JOSÉ DA ROSEIRA

Brotas

Estrada Municipal Brotas-Patrimônio, Km 18

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas, restaurante, café, lanchonete, hospedagem, espaço para eventos

Adquirida no século passado, a Fazenda Maria José da Roseira foi dedicada à cafeicultura até 1977, retomando sua produção em 2008 com novas tecnologias. Sempre respeitando a fauna e a flora da região, a propriedade também recebe turistas, oferecendo hospedagem e experiências ligadas ao café.



MOKOI CAFÉ

Dois Córregos

Av. Antônio Ferro, 500 - Distrito Industrial II

Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao beneficiamento, cursos, palestras e workshops

O Mokoi Café é referência na qualidade dos cafés da região, participando de concursos e promovendo a valorização do café especial. Além da produção, o espaço oferece visitas guiadas que mostram o processo completo da torrefação, desde a classificação dos grãos até os diferentes métodos de extração. O turismo receptivo inclui ainda sessões de cupping e visitas ao Armazém de Cafés Especiais da Associação dos Produtores Rurais de Dois Córregos.

CONTATO:
(14) 98201-0130
[@cafe.dc.evento](https://www.instagram.com/cafe.dc.evento)



CAFÉ VASSELO – SÍTIO ARÁBICA

Torrinha

Bairro Sertãozinho, Torrinha

Experiências:

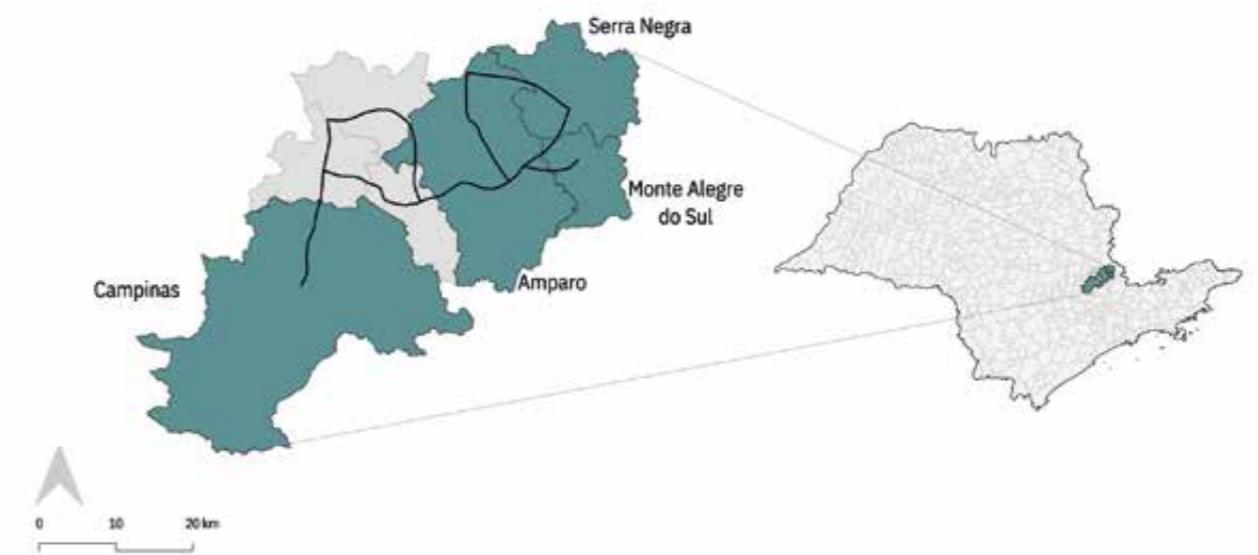
Degustação e comercialização de café

Produzido no Sítio Arábica, a 900 metros de altitude, o Café Vasselo preserva a tradição cafeeira há três gerações. A marca valoriza a qualidade e o prazer de uma boa xícara de café, seguindo o lema: "Vá ser feliz, mas antes sirva-se de um bom café".

CONTATO:
(14) 99151-7337
[@cafevasselo](https://www.instagram.com/cafevasselo)



ROTA CIRCUITO DAS ÁGUAS PAULISTA



CIDADES NESTE GUIA

Amparo
Campinas
Monte Alegre do Sul
Serra Negra



Famoso por suas fontes de águas minerais, o Circuito das Águas Paulista também se destaca pela produção de cafés especiais. A região, que inclui cidades como Serra Negra, Monte Alegre do Sul, Amparo e Campinas, combina o turismo rural com a tradição cafeeira, oferecendo experiências que vão do cultivo à xícara. Pequenas propriedades familiares e fazendas históricas abrem suas portas para visitas guiadas, degustações e contato direto com os produtores.

O café cultivado no Circuito das Águas reflete as características do solo fértil e do clima equilibrado, resultando em bebidas aromáticas e equilibradas, perfeitas para os apreciadores.



SÍTIO FLOR DA LUA

Campinas

Estrada Sousas - Pedreira, Km 7 - Sousas

Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops, restaurante, café e espaço para eventos

Com um modelo de agricultura familiar orgânica e agroflorestal, o Sítio Flor da Lua é um espaço que conecta o campo e a cidade por meio da produção sustentável de café. Os grãos são colhidos exclusivamente por mulheres da região, reforçando o impacto social da atividade. O sítio valoriza a importância das matas nativas e dos mananciais locais, promovendo um café de qualidade aliado à preservação ambiental.



CONTATO:
(19) 99575-8002
[@cafe flor dalua](https://www.instagram.com/cafe flor dalua)



SÍTIO CAFEZAL EM FLOR

Monte Alegre do Sul

Estrada MAS 287, 474 - Km 6 - Bairro do Falcão

Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, hospedagem

Com forte tradição na produção de cafés especiais, o Cafezal em Flor foi pioneiro na recepção de turistas interessados no universo do café. Desde 1998, a propriedade trabalha com sustentabilidade e valorização da cultura cafeeira. A visita guiada apresenta cada etapa do processo produtivo, desde a colheita até a torra e degustação, permitindo uma experiência sensorial rica em sabores e aromas.



FAZENDA ATALAIA

Amparo

Rodovia SP 352 - KM 137,5 - Alferes Rodrigues

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e beneficiamento, visitas técnicas, cursos, workshops, palestras, restaurante, café, hospedagem e espaço para eventos

Fundada em 1870, a Fazenda Atalaia pertenceu a Pedro Penteado, presidente do Banco Industrial de Amparo. Durante a crise de 1929, a fazenda precisou se reinventar, explorando novos usos para suas edificações históricas. Hoje, preserva sua arquitetura original e mantém atividades voltadas à cafeicultura, incluindo experiências imersivas e gastronômicas.



CONTATO:
(19) 99750-8129
[@fazendaatalaia](https://www.instagram.com/fazendaatalaia)



CANTINHO DA NATUREZA CAFÉ & QUITUTES

Monte Alegre do Sul

R. Hermelindo Rodrigues Bueno, km 2,5 - Lamedor

Experiências:

Somente comercialização, restaurante, café e espaço para eventos

Com ambiente acolhedor e cercado por natureza, o Cantinho da Natureza oferece um espaço que remete ao “quintal da avó”. O local valoriza os pequenos produtores, incentivando a economia local. O café é servido no coador individual à mesa, acompanhado de quitutes artesanais que reforçam o sabor da tradição.



D. ORIGEM CAFÉ

Campinas

Rua Antônio Cesario, 324, Centro

Experiências:

Degustação simples e conduzida, cursos, palestras, workshops, restaurante e café

Fundada em 2021 por dois irmãos apaixonados por cafés especiais, a D. Origem é uma microtorrefação e cafeteria que busca popularizar o café de qualidade. A marca valoriza o comércio justo e a negociação direta com produtores da região de Campinas e de Minas Gerais. Seu espaço convida os visitantes a uma experiência sensorial completa, aliando técnica e sabor.



CONTATOS:
(19) 99202-8324
www.dorigemcafe.com.br



SÍTIO SÃO ROQUE

Serra Negra

Estrada Municipal Maria Catini Canhassi, s/n - Bairro dos Leais

Experiências:

Degustação simples, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas, cursos e palestras, hospedagem

O Sítio São Roque atua com produção orgânica e sustentável de café, focando na educação do turista sobre certificações de qualidade e rastreabilidade dos grãos. Durante a visita, os participantes aprendem a identificar cafés especiais por meio do sabor e da observação de selos. Além disso, o sítio promove a consciência ambiental e o respeito aos recursos naturais.



SÍTIO RECANTO DAS CACHOEIRAS Serra Negra

Experiências:

Hospedagem, visitas guiadas, caminhadas e trilhas com acesso a cachoeiras

Localizado em meio à natureza preservada, o Sítio Recanto das Cachoeiras iniciou sua trajetória na produção de mel, cachaça e licores artesanais. Com o tempo, expandiu suas atividades para o turismo, oferecendo trilhas ecológicas e experiências sensoriais. Hoje, os visitantes podem conhecer cachoeiras cristalinas e desfrutar de momentos de tranquilidade e conexão com o meio ambiente.



CONTATO:
(19) 97134-1276
[@sitiorecantodascachoeiras](https://www.instagram.com/sitiorecantodascachoeiras)



FAZENDA BENEDETTI

Amparo

Rod. Amparo-Serra Negra, Km 138

Experiências:

Visitação à propriedade, degustação no local, loja com diversos produtos produzidos localmente

Com origem na imigração italiana, a Fazenda Benedetti é conduzida hoje pela quarta geração da família. Além dos cafés especiais, a fazenda produz cachaças, licores, vinhos, mel e outros produtos da roça. O local combina agricultura com turismo rural, oferecendo uma verdadeira experiência da vida no campo.



CONTATO:
(19) 99695-8959
www.fazendabenedetti.com.br



HOTEL FAZENDA CAMPO DOS SONHOS Socorro

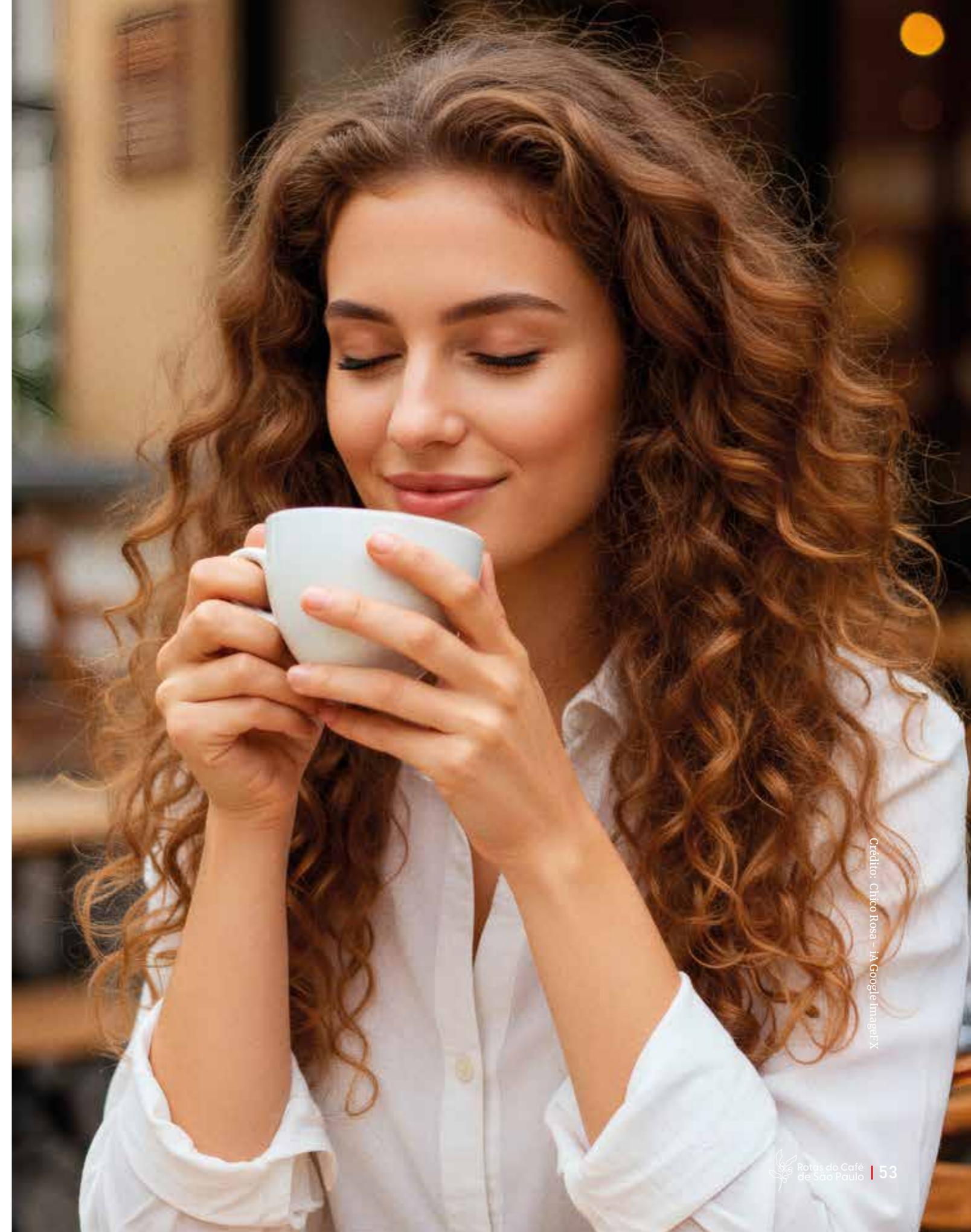
Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e beneficiamento, torrefação, comercialização de cafés especiais

Com plantações de café há mais de 40 anos, o Hotel Fazenda Campo dos Sonhos produz e torra cafés especiais desde 1994, oferecendo aos hóspedes e visitantes uma experiência completa, do plantio à xícara. Além da hospedagem, o hotel promove visitas guiadas e degustações de café torrado, moído e em cápsulas, atendendo grupos e turistas interessados na cultura cafeeira.



CONTATO:
(19) 99100-4747
www.rededossonhos.com.br



Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX



Rotas do Café
de São Paulo
MOGIANA PAULISTA



ROTA MOGIANA PAULISTA



CIDADES NESTE GUIA

Cristais Paulista
Franca
Patrocínio Paulista
Pedregulho
Altinópolis
Santo Antônio da Alegria
Jeriquara



A Mogiana Paulista é uma das regiões cafeeiras mais tradicionais do Brasil, com uma história marcada pela produção de cafés de alta qualidade. Situada no nordeste do Estado de São Paulo, a região abrange municípios como Franca, Pedregulho, Patrocínio Paulista e Cristais Paulista, reconhecidos pelo cultivo de Café Arábica em altitudes elevadas. O terroir privilegiado, com clima ameno e solos férteis, favorece a produção de grãos com perfil sensorial complexo e encorpado. Além da produção, a Mogiana Paulista se destaca pela modernização dos processos de torrefação e comercialização, preservando a tradição sem abrir mão da inovação.



CAFÉ LABAREDA

Cristais Paulista

Rodovia Vicinal Argemiro Leonardo (Catitu) km 10 + 500m

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas

Com mais de 40 anos de tradição na cafeicultura, o Café Labareda está entre os melhores cafés da Alta Mogiana desde 2004. A marca tem a sustentabilidade como um de seus principais valores, conduzindo todo o processo produtivo, desde a plantação até a torrefação e comercialização. Seu compromisso com a qualidade e a inovação faz do café uma experiência única para os visitantes.



CONTATO:
(16) 99209-8996
www.labaredaagropecuaria.com.br



SÍTIO SANTA TERRA

Patrocínio Paulista

Estrada do Grotão (PTP 135), CQ99+2X2

Experiências:

Degustação simples, visitas monitoradas ao cafezal, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops, espaço para eventos

Especializado em sistemas agroflorestais e agroecológicos, o Sítio Santa Terra nasceu de uma horta urbana em Franca e, desde 2017, se dedica à produção sustentável de hortaliças, frutas e cafés especiais. Além da produção agrícola, o sítio oferece treinamentos sobre sistemas agroflorestais, promovendo a conscientização sobre práticas regenerativas no campo.



CAFÉ MOSCARDINI

Franca

Rua Alberto de Azevedo, 1180 - Jardim Califórnia

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, cursos, palestras e workshops, restaurante, café

Na quarta geração de cafeicultores, o Café Moscardini alia tradição e inovação na produção de cafés especiais. A torrefação foi pioneira na cidade de Franca na busca por qualidade e excelência, e sua cafeteria se tornou um espaço conceito, onde o público pode degustar cafés cuidadosamente selecionados e preparados por baristas especializados.



CONTATO:
(16) 99153-0310
www.cafemoscardini.com



FAZENDA CACHOEIRA

Pedregulho

Estrada Pedregulho a Taquari - KM 20 S/N

Experiências:

Visitas monitoradas ao beneficiamento, restaurante, café, lanchonete

Com localização privilegiada na região da Alta Mogiana, a Fazenda Cachoeira mantém a tradição cafeeira, oferecendo aos visitantes uma imersão no universo do café. Além da produção de grãos de alta qualidade, a fazenda proporciona um ambiente acolhedor para experiências gastronômicas e contato com a cultura do café.



ZAZ CAFÉS ESPECIAIS

Franca

Rua Saldanha Marinho, 1480

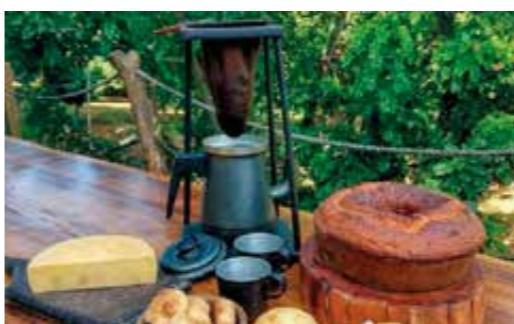
Experiências:

Cursos, palestras, workshops, restaurante, café e espaço para eventos

O Zaz Cafés Especiais é um espaço aconchegante, conhecido pela diversidade de cafés e métodos de preparo. Criado por Thais Oliveira e Taisa Carvalho, o café se destaca na cidade de Franca por oferecer uma seleção cuidadosa de grãos de diferentes regiões do Brasil, além de acompanhar os cafés com cookies e tortas artesanais. Com um ambiente plural, é o local ideal para socializar, trabalhar e apreciar uma xícara de café feita com excelência.



CONTATO:
(16) 99395-9182
@zazcafesespecias



CORONEL CAFÉ ORGÂNICO

Franca

Experiências:

Visitas monitoradas ao beneficiamento, restaurante, café, lanchonete

Com certificação orgânica e foco em práticas sustentáveis e regenerativas, a Fazenda Bom Jardim Coffee se destaca por seu compromisso com o meio ambiente e a responsabilidade social. O café produzido na fazenda expressa o cuidado com cada etapa do processo e convida o visitante a vivenciar o ciclo completo do grão, da lavoura à xícara, em um ambiente acolhedor, educativo e conectado à natureza.



PIETÀ CAFÉ

Altinópolis
Fazenda Nove de Julho, Altinópolis

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e à produção, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops

Na quarta geração de cafeicultores, a Fazenda 9 de Julho abriga o Pietà Café, uma microrrefaria especializada em cafés especiais. Localizada a apenas 4 km da cidade, a propriedade oferece experiências completas, da lavoura à xícara, com cursos de qualidade do café, visitas guiadas e degustações conduzidas.

CONTATO:
(16) 99640-2422
www.pietacafe.com.br



SÍTIO CAPOEIRA

Jeriquara

Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e à produção, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops, restaurante, café e espaço para eventos

O Sítio Capoeira é comandado por uma família de pequenos produtores, o local mantém viva a memória da matriarca Juliana, hoje com mais de 100 anos. Os visitantes podem caminhar entre os cafezais, conhecer todo o processo pós-colheita e degustar os cafés produzidos na propriedade, em uma experiência sensorial que valoriza o saber do campo e a hospitalidade da roça.



CAFÉ VICENTINI

Altinópolis

Experiências:

Somente comercialização

Produtores de café que dominam todas as etapas do processo, do plantio à torra. A marca Café Vicentini representa o trabalho de uma família dedicada à excelência e ao controle de qualidade em toda a cadeia produtiva.

CONTATO:
(16) 99154-1963
www.cafevicentini.com.br



SÍTIO FALCÃO DO ALTO DA SERRA

Santo Antônio da Alegria

Experiências:

Cafeicultura, pós-beneficiamento, comercialização, centro de pesquisa ou ensino e torrefação

Referência na produção de cafés especiais, o Sítio Falcão do Alto da Serra é reconhecido por suas premiações em concursos municipais, regionais, estaduais e nacionais. Da lavoura à xícara, a propriedade realiza todas as etapas da cadeia produtiva com excelência. Localizado na região da Alta Mogiana, o sítio alia tradição, qualidade e inovação em um ambiente voltado à pesquisa e ao aprimoramento técnico.

CONTATO:
(16) 99607-9266

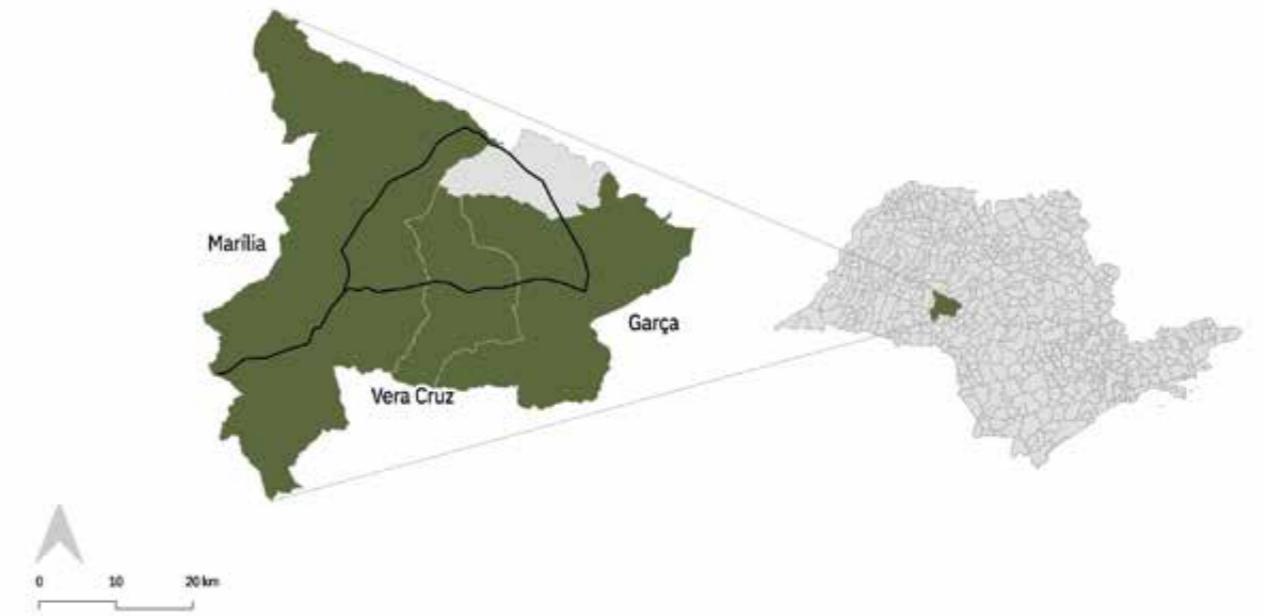
58 | Governo do Estado de São Paulo



Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX



ROTA ALTA PAULISTA



CIDADES NESTE GUIA

Marília
Garça
Vera Cruz



A região da Alta Paulista carrega no nome a sua forte ligação com o café. Localizada no oeste paulista, com destaque para municípios como Marília e Garça, a região tem um solo rico e um microclima ideal para o cultivo de cafés especiais. Nos últimos anos, a cafeicultura local passou por uma grande transformação, focando na sustentabilidade e na produção de qualidade superior. A cidade de Garça obteve em 2022 a Indicação Geográfica de Procedência, um reconhecimento da procedência dos cafés produzidos na área.

Além das plantações, a região abriga torrefações especializadas e promove experiências imersivas, como degustações e visitas técnicas.



SÍTIO OLHO D'ÁGUA

Marília

Rua Maier Pardo, Nóbrega

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops, restaurante, café, lanchonete, espaço para eventos

O Sítio Olho D'Água iniciou seu receptivo em 2017, promovendo cafés da manhã e almoços bimensais. Em 2019, passou a integrar o calendário de Marília com a "Festa na Roça", consolidando-se como um espaço de vivência rural. Além das experiências gastronômicas, o sítio realiza o Curto Circuito de Café, um projeto educacional voltado para escolares, graduandos e pesquisadores interessados na cafeicultura.

 **COTATO:**
(14) 98136-2864
www.cafedonasantina.com.br



FAZENDA BOM JARDIM

Vera Cruz

R. 15 de Novembro, 761

Experiências:

Degustação simples de café para comercialização, visitas monitoradas ao cafezal, visitas técnicas

A Fazenda Bom Jardim tem sua origem em 1942. As atividades produtivas foram evoluindo ao longo dos anos e atualmente a quarta geração de proprietários implementa práticas sustentáveis e tecnologias modernas para alcançar grão de alta qualidade. Com cafés especiais reconhecidos em concursos regionais, a fazenda valoriza o terroir de Vera Cruz, município de altitude média de 650 metros, cercado por natureza preservada.



SÍTIO SANTA CLARA

Garça

Experiências:

Visitas monitoradas ao cafezal, trilhas, rapel, camping, hospedagem, espaço para eventos, almoço caipira

Com uma abordagem que une cultura cafeeira e turismo rural, o Sítio Santa Clara busca valorizar a história e a produção artesanal de café. Além da experiência na cafeicultura, oferece atividades como trilhas, rapel, bike park, camping e o tradicional almoço caipira. A propriedade, adquirida nos anos 1990, retomou suas atividades com foco na qualidade e no turismo em 2024, sob a gestão de José Paulo Dias.

 **CONTATO:**
(14) 98147-9335
@sitosantaclaraeco



RECANTO DA QUERÊNCIA

Garça

Av. Cora Coralina, 20 - Jardim Giseli

Experiências:

Espaço cultural voltado ao ensino da sustentabilidade no meio rural, hospedagem, eventos, cursos

O Recanto da Querência é um espaço dedicado à sustentabilidade no campo, combinando turismo rural e educação ambiental. Além do plantio de café e da produção artesanal, o local conta com uma estrutura típica das antigas fazendas paulistas, utilizando técnicas como taipa de mão na construção. A propriedade também oferece trilhas, mini animais, carros antigos e uma capela rural, proporcionando uma imersão na cultura do interior.



TOSTA COFFEE ROASTER

Garça

Sítio São Benedito, Bairro Santo André

Experiências:

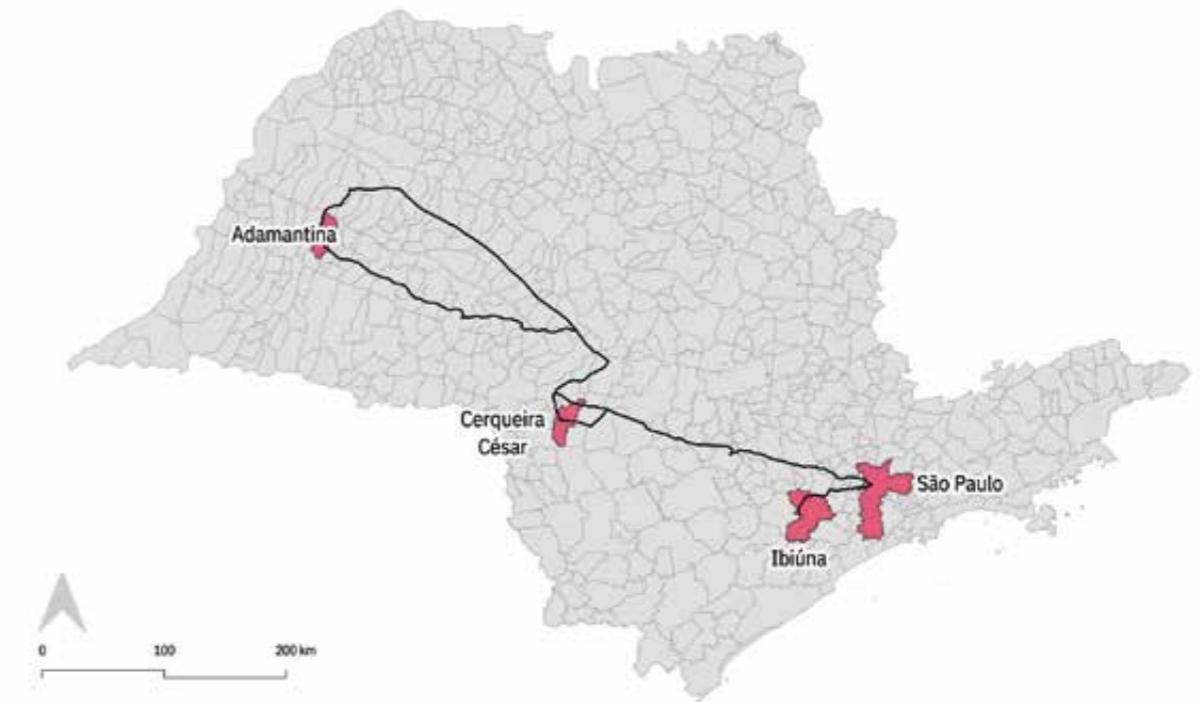
Degustação simples e conduzida, restaurante, café, lanchonete

Desde 1972, a Tosta Coffee Roaster produz cafés especiais de alta qualidade, com processos criteriosos na colheita e pós-colheita. A tradição e o rigor técnico garantiram premiações regionais e a exportação de seus grãos para diversos países. Em 2022, a cidade de Garça recebeu a Indicação Geográfica de Procedência, certificando a excelência dos cafés da região.

 **CONTATO:**
(11) 94801-4826
www.tostacoffee.com



ROTA DESTINOS CAFEEIROS PAULISTA



CIDADES NESTE GUIA

Adamantina
Cerqueira César
Ibiúna
São Paulo



Mais do que uma bebida, o café faz parte da história e cultura de São Paulo. Estes locais preservam essa tradição e proporcionam experiências imersivas no universo do café. Desde museus históricos, como o Museu do Café de Santos, até fazendas que resgatam métodos antigos de cultivo, essa categoria inclui espaços culturais, centros de pesquisa e propriedades turísticas.

São destinos que combinam conhecimento, história e degustação, permitindo que o visitante conheça o café do grão à xícara, vivenciando o legado desse produto que ajudou a moldar o Estado de São Paulo.



INSTITUTO BIOLÓGICO

São Paulo

Av. Conselheiro Rodrigues Alves, 1252 - Vila Mariana

Experiências:

Degustação, visitas monitoradas ao cafezal e ao beneficiamento, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops

Fundado para pesquisas sobre doenças em cafezais, o Instituto Biológico desempenha um papel essencial na preservação e no desenvolvimento da cafeicultura paulista. Anualmente, promove o evento cultural Sabor da Colheita, uma homenagem aos produtores e uma experiência para o público paulistano vivenciar um cafezal urbano. Com mais de 17 edições, o evento cresce a cada ano, reunindo expositores e atividades ligadas ao café.



CONTATO:
(11) 99903-8259
www.biologico.sp.gov.br



SÍTIO SOL NASCENTE

Ibiúna

Rod. Vicinal Tancredo Neves, km 9,5

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visitas monitoradas ao beneficiamento, cursos, palestras, workshops, espaço para eventos

Com mais de 50 anos de história na agricultura, o Sítio Sol Nascente combina cultivo de hortaliças hidropônicas com turismo rural de experiência na Rota Ferradura de Ibiúna. Durante as visitas, os turistas conhecem os processos do café, desde o beneficiamento até a degustação dos principais grãos da propriedade.



SÍTIO BERELU

Cerqueria César

Rod. Osní Mateus, km 23, Bairro Macuco

Experiências:

Degustação conduzida, visitas monitoradas ao cafezal, visitas técnicas

Localizado às margens da Represa Jurumirim, o Sítio Berelu é uma propriedade agroflorestal que alia tradição e inovação na produção de cafés especiais. Desde 2016, os proprietários Pedro e Cris transformaram a lavoura da família com novas cultivares e técnicas sustentáveis, conquistando reconhecimento na Cuesta Paulista. A produção é 100% artesanal, com foco em qualidade e biodiversidade, e comercializada diretamente ao consumidor.



CONTATO:
(14) 97495-016
@sitioberelu



APTA – REGIONAL DE ADAMANTINA

Adamantina

Estrada 14, km 6 - Bairro da Estrada

Experiências:

Visitas monitoradas ao cafezal

A APTA Regional de Adamantina é um centro de pesquisa científica focado em experimentos de melhoramento genético do café e seleção de materiais para aprimoramento da cultura cafeeira da variedade Canephora.SP. Durante as visitas, os turistas podem conhecer variedades de café desenvolvidas para diferentes condições climáticas e de solo.

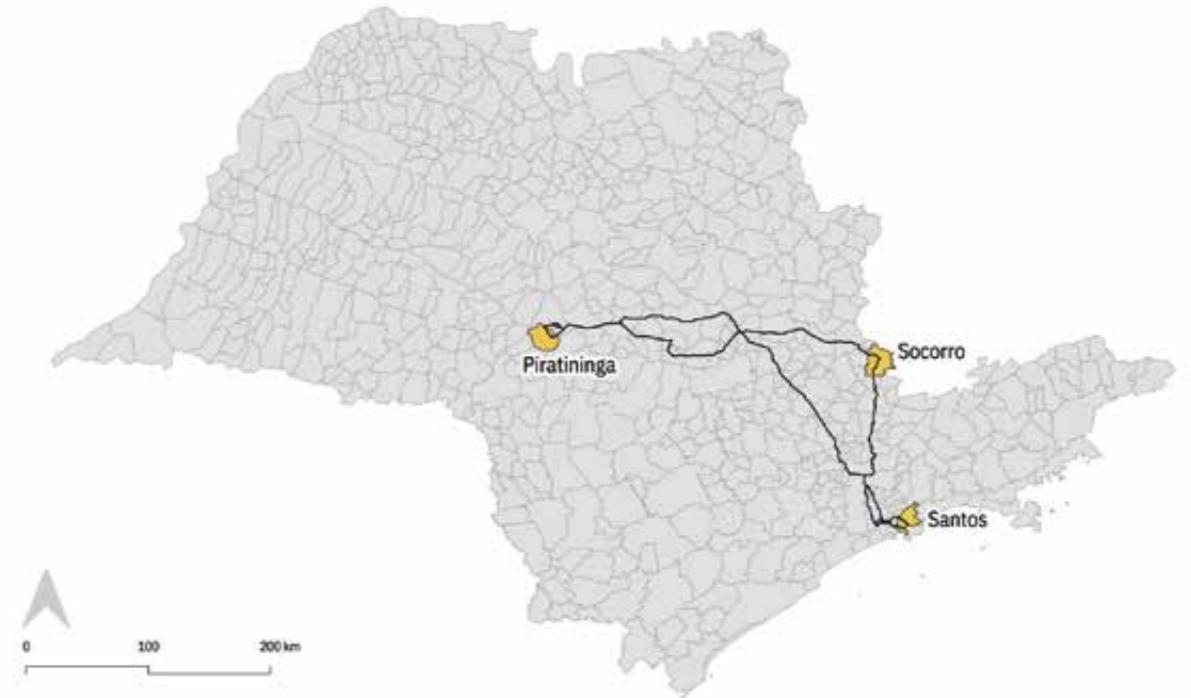


CONTATO:
(18) 98123-0705

Crédito: Freepik



VIVÊNCIAS COM CAFÉ



CIDADES NESTE GUIA

Piratininga
Santos
Socorro



A rota Vivências com Café convida a explorar a pontos turísticos que falam da história e da cultura do café. O percurso abrange municípios com museus dedicados ao café que revelam a influência do grão na economia e sociedade paulista. Fazendas centenárias restauradas, hoje hotéis ou espaços culturais, preservam arquitetura e tradições do século XIX, oferecendo hospedagem em ambientes que mesclam rusticidade e conforto. A rota valoriza também a arte local, com ateliês de arte onde visitantes podem ter experiências que unem a criação artística com tradição. Natureza e sustentabilidade completam a experiência, mostrando que a união entre produção cafeeira, agroturismo e preservação ambiental é um caminho para o desenvolvimento econômico de comunidades rurais.



MUSEU DO CAFÉ DE PIRATININGA

Piratininga

Fazenda São João - Zona Rural - Coqueiral

Experiências:

Degustação conduzida, restaurante, café, lanchonete, espaço para eventos

Localizado em uma propriedade histórica do segundo ciclo do café paulista, o Museu do Café de Piratininga preserva a cultura cafeeira e a história regional. Com sede datada de 1895, a antiga Fazenda São João foi uma das maiores produtoras da região no início do século XX, durante a chamada “Política do Café com Leite”. Além do patrimônio histórico, a propriedade desempenha um papel fundamental na preservação dos recursos hídricos da região sendo uma APA.



CONTATO:
(14) 99657-9649
museudocafepiratininga.com.br



MUSEU DO CAFÉ

Santos

Rua XV de Novembro, 95 - Centro Histórico

Experiências:

Exposições sobre a história do café, visitas monitoradas, cursos, palestras e workshops relacionados ao café. Cafeteria e espaço para eventos culturais e corporativos

Inaugurado em 1998, o Museu do Café está localizado no histórico edifício da antiga Bolsa Oficial de Café, um marco arquitetônico de estilo eclético com 6.000 m² e mais de 200 portas e janelas. O museu dedica-se a preservar e divulgar a história do café no Brasil, oferecendo aos visitantes uma imersão completa na trajetória desse grão que moldou a economia e a cultura do país.



CONTATO:
(13) 3213-1750
www.museudocafe.org.br



ATELIÊ CASA DAS ARTES

Socorro

Estrada Otávio de Oliveira Santos, km 12,5 - Jardim do Salto 2

Experiências:

Espaço cultural com exposições sobre a história do café

Fundado pelo casal Índio da Cruz e Rosângela Politano, o Ateliê Casa das Artes promove a história do café por meio da arte e da cultura. O projeto “Aceita um Café?” convida o público a conhecer a trajetória do grão desde sua descoberta até sua chegada ao Brasil, explorando sua importância para o Estado de São Paulo. Além da exposição itinerante, o projeto busca criar um cafezal urbano, transformando a história do café em murais para aproximar ainda mais as zonas rural e urbana.



CONTATO:
(19) 99741-4345
www.ateliecasadasartes.com.br





Rotas do Vinho de São Paulo

Descubra o que acontece quando tradição e inovação se encontram na taça. De vinícolas artesanais a experiências gastronômicas contemporâneas, cada rota revela mais do que grandes rótulos: ela conecta você ao sabor autêntico e vibrante da nossa cultura. Lindas paisagens, gastronomia e cultura.

Prepare-se para saborear o melhor da nossa terra e viver experiências que vão ficar na memória — as Rotas do Vinho te esperam.

Saiba mais



<https://rotasdovinho.sp.gov.br/>

bebá com moderação

