

FONTE DE ENERGIA E PRAZER

Consumido em 98% dos lares brasileiros, café segue com mercado aquecido, e, apesar da pandemia, se mantém como a segunda bebida mais degustada no país. P.2



Niterói & região

CAFÉ E BRASILEIROS: UM CASO DE AMOR

Pandemia influenciou o aumento vertiginoso da paixão pela bebida, que já é a segunda mais consumida no país, com média de três a quatro xícaras diariamente, e aqueceu o mercado

LUCIANA GUIMARÃES
luciana.guimaraes@odia.com.br

Pingado, expresso, cappuccino, puro, com leite, gourmet... Não importa o tipo. O cheirinho que invade a casa é inconfundível. Inebria e traz sensações que só uma boa xícara de café é capaz de proporcionar. A bebida está entre as mais consumidas no Brasil e 98% dos lares a degustam diariamente.

Para a advogada Nathalia Andrade, acordar significa já pensar num café quentinho e cheio de energia para começar o dia. Essa apaixonada se dedica à esse fascínio e mói os grãos num processo que mistura com perfeição, paciência e prazer:

“Ferver a água, moer o grão, colocar na xícara, é um momento de muita calma, onde me conecto comigo e que me traz paz. Vai muito além do sabor, que é maravilhoso, é o que aquele ritual me proporciona”, celebra.

Nathalia não está sozinha. Pesquisa realizada pela Jacobs Douwe Egberts (JDE), empresa detentora da marca Pílão, revela que o café é a segunda bebida mais consumida no país - só perde para a água. O levantamento sugere, ainda, que o brasileiro consome, em média, três a quatro xícaras por dia.

Em relação ao tipo do café, cerca de 79% dos consumidores afirmam tomar torrado e moído com maior frequência, mas outros segmentos também despontam entre a preferência dos brasileiros, como cappuccinos, expresso e solúvel, informa a empresa, em comunicado.

A pesquisa acrescenta que o consumo do café reflete o perfil da população brasileira. Ainda é possível dividir este consumo em dois momentos: o início da relação com o café, entre 18 e 35 anos, mais moderado, até o consumo mais intenso, a partir dos 40 anos.

A conclusão que se tem com o estudo é que é negável a importância cultural do café entre os brasileiros. É uma bebida de papel social imprescindível em interações sociais, como visitas, encontros e reuniões de trabalho.

Tudo gira em torno de uma xícara de café... Está estressado? Um cafézinho acalma. Está feliz? Uma xícara e um pedaço de bolo caem muito bem. E por aí, vai. Cada um têm um jeito de tomar e agrega nesse contexto um valor específico.

A empresária Gabryella Valença, proprietária de um salão de beleza em Niterói, conta que para as clientes, tão importante quanto os serviços bem feitos, é o carinho que representa um café dado como um mimo: “Compartilhar café é compartilhar atenção, cuidado. E é isso que quero que sintam quando estão aqui. Tenho uma cartela de opções para agradar a cada uma delas”, revela Gabryella.



A advogada Nathalia Andrade é apaixonada por café: “É meu combustível para um dia feliz e produtivo”

IMAGEM ARQUIVO PESSOAL

Atenção e cuidados no manuseio

► O café moído se deteriora facilmente em função do ar, da umidade, do calor, do tempo e do contato com odores estranhos. Por isso ele deve ficar acondicionado sempre distante desses riscos. Guarde o café não utilizado em um recipiente com boa vedação, dentro de sua própria embalagem.

E mais: prepare somente a quantidade de bebida que vai ser consumida imediatamente ou, no máximo, durante a hora seguinte. Se for utilizar coador de

pano, este deve ser lavado somente com água, jamais com detergentes, alvejantes ou mesmo com café que sobrou.

Vale lembrar que o coador de pano, quando utilizado pela primeira vez deve ser fervido com a bebida café e deixado de molho por aproximadamente 3 horas, para que passe para o café o gosto do pano. O filtro de papel deve ter o mesmo tamanho e forma do porta-filtros. Coloque o pó no filtro, espalhando-o

uniformemente. Não compacte, nem aperte a camada de café.

Para um café bem quente, escale o bule ou garrafa térmica pouco antes de fazer o café. A água utilizada deve ser pura e limpa, preferencialmente filtrada ou mineral. O tempo de contato entre água e café deve ser de até quatro minutos (para montagem fina), de quatro a seis minutos (para montagem média) e de seis a nove minutos (para montagem grossa).

Público atento à qualidade

► Edson Maisonnette Junior, Q Arabica Grader Licenciado (Graduador de qualidade em cafés Arabica), criador do Instagram @dicadicafe, diz que nacionalmente se está aprendendo a apreciar e conhecer mais a qualidade do café:

“Acredito que o brasileiro sempre teve uma relação íntima com o café, que já foi base da nossa economia, mas, no passado, a preocupação com a qualidade do

que efetivamente bebíamos ficava em segundo plano. Hoje estamos percebendo que como maiores produtores mundiais, temos acesso a uma bebida de alto nível e aquele hábito tão tradicional foi elevado a um patamar superior. O brasileiro está aprendendo a beber café de verdade e se apaixonando ainda mais. O amor já existe, a gente apenas reacendeu o fogo da paixão.”, enfatiza Edson.

Apreciação por ‘gourmets’ está em franco crescimento

► O café tem fãs fiéis por toda parte. Mas não confunda costume com apreciação. Essa bebida mágica pode ser muito mais do que aquele cafézinho depois do almoço ou a xícara imprescindível para começar bem o dia. Apreciar um bom café ganha cada vez mais adeptos e a procura por cafés gourmets mostram isso.

O preparo, que consiste na extração do sabor e aroma do café torrado e moído através de água quente, possui variantes culturais que determinam diferentes processos. Mas algumas dicas podem fazer a diferença nesse processo:

Proporção - A quantidade de pó do café e de água variam de acordo com seu método de preparo preferido. Utilize de 80 a 100 gramas de pó (aproximadamente 5 a 6 colheres de sopa) para 1 litro de água. Se a bebida resultar sem sabor, aumente a quantidade de café. Se ela ficar amarga, áspera ou desagradável, diminua o tempo

de contato da água com o café, diminuindo a quantidade do pó.

Moagem - Assim como o ponto de torra, é fundamental para a obtenção de uma boa bebida. Ambos devem se adequar ao equipamento e à forma de preparo. Quanto mais fina for a moagem do café, mais tempo a água vai ficar em contato com o pó, resultando numa bebida com característica de amargor muito acentuado. Na moagem grossa, acontece o oposto: a água passa rápido pelo pó, não conseguindo extrair todos os compostos químicos do café, resultando numa bebida pouco aromática.

Água - A água utilizada para o preparo do café deve ser sempre filtrada ou mineral. E a temperatura ideal é em torno de 90°C. Não se deve ferver a água, pois a perda de oxigênio altera a acidez do café.

Frescor - Observe a data de fabricação do café e utilize sempre dentro do prazo de validade.

FIQUE POR DENTRO

O site Barsil123 fez uma listagem dos queridinhos dos brasileiros:

■ **MOCHA E CHOCOLATE:** Bem servido em padarias com um doce ou fatia de bolo. O Mocha vem recebendo mais atenção por ser montado através de uma calda expressa de chocolate com o café expresso. Para finalização, também cai bem uma cobertura de leite espumado. Mocha é uma variação da espécie Coffea arábica e que representou uma das maiores parcelas do mercado de café nos séculos XV e XVII.

■ **LATTE:** O Latte está na lista de tipos de café favoritos do brasileiro. Ele é expresso e possui uma espuma de leite considerável em cima como decoração. O gosto é intenso e cremoso, sendo o mais pedido em cafeterias.

Quando comparado ao cappuccino, a diferença está presente no modo de preparo.

■ **CAFÉ CORTADO:** Ele é traduzido de termos ingleses que significa colocar a mesma quantidade de leite que de café comum. Dessa forma, é possível equilibrar a acidez, deixando o gosto mais fraco. Esse leite deve ser cozido através do vapor, entretanto, não precisa possuir cremosidade. Sua liga é bastante líquida, assim como o café preto.

■ **AFFOGATO:** O affogato faz parte de uma sobremesa italiana que é servida juntamente com sua base de café. É oferecido em uma taça de gelato de baunilha e pode vir acompanhado de uma breve dose de Amaretto.

■ **RISTRETTO:** Em suma, faz parte dos tipos de café expresso em pequena quantidade e com sabor intenso e forte. Ele é feito com a mesma quantidade só que com moagens mais finas o que leva a usar metade da água necessária. Atualmente, já existem cápsulas dele disponíveis em que basta colocar na máquina

de bebidas e esperar que fique pronto. Ideal para aqueles que precisam enfrentar um longo dia de trabalho ou estudos.

■ **FLAT WHITE:** É muito parecido com o café com leite mas com uma menor quantidade dentro da xícara e uma breve quantidade em leite. A espuma está presente em quantidade micro, quase inexistente. Bastante semelhante com o Latte.

E que tal saber de todas as cafeterias que existem perto da sua casa ou do seu trabalho? E se você aprendesse a fazer suas bebidas preferidas com café em casa só com seu smartphone?

Existem vários apps para Android, iOS e Windows Phone que podem te ajudar a sempre estar perto de uma xícara de café, seja na sua própria casa ou em um estabelecimento próximo.

■ **Find Me Coffee**
Para quem ama café, não há nada melhor do que saber onde há um lugar com café pronto e quentinho

por perto. O Find Me Coffee usa sua localização para te mostrar todas as cafeterias na sua região.

■ **Barista**
Se não está tão a fim de sair para comprá-lo e quer economizar dinheiro, pode tentar fazer seu próprio café especial em casa. O Barista, disponível apenas para iOS, vem com várias receitas de café, ensinando tudo o que você precisa saber para tirar mais proveito da sua máquina de expresso.

■ **Baristame - Coffee Guide Free**
Assim como o Barista, o Baristame, disponível apenas para Android, é para quem é louco por café, mas quer economizar dinheiro fazendo suas receitas em casa. O app, também todo em inglês, tem uma versão gratuita e uma versão paga. A gratuita vem com as seções “Aprender” e “Preparar”, com dicas e instruções passo a passo para fazer as receitas.

■ **Coffee Art**
Já quis saber como são feitos

os desenhos na espuma de café? O Coffee Art, disponível apenas para iOS, mostra como fazer figuras que antes pareciam complexas demais para uma pessoa comum conseguir reproduzir. O app vem com uma série de vídeos mostrando a arte no café sendo feita e com instruções escritas de como reproduzi-las.

■ **Coffee Nerd**
Disponível apenas para Android, o Coffee Nerd vem com instruções de como fazer seu café “chique” em casa e dicas para colocá-las em prática com várias máquinas de moer café. O aplicativo vem com recursos interessantes como uma calculadora de grãos para determinar a quantidade certa de café para a sua receita dependendo da sua xícara e um timer com alarme para te avisar quando sua bebida estiver pronta.

Pegue sua xícara e voilà!