

# CAFÉ de corpo e alma



*Da próxima vez que pedir um cafezinho, faça com o barista, um profissional que trata essa nobre bebida como ela merece, além de ajudar a valorizar o produto brasileiro*

**P**rincipais produtores de café no mundo, os brasileiros não são os maiores consumidores. Além disso, só agora começam a se familiarizar com algumas particularidades do segmento cafeeiro. Quem, por exemplo, já observou o trabalho de um barista, mestre na arte de tirar um bom café expresso, personagem nas boas cafeterias europeias há décadas, e que, só agora, ganha espaço no Brasil? A exemplo do barman dos bares e restaurantes, o barista também prepara drinques com café e cappuccino, quente e frio, com direito a pequenas obras de arte feitas de espuma. E mais: tem conhecimento técnico da bebida.

Para Éliana Relvas de Almeida, engenheira de alimentos, provadora de café e professora de baristas do Centro de Preparação de Café, do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo, essa tendência é decorrente do crescimento do setor cafeeiro no Brasil. "Embora tenha chegado aqui em 2002, na Europa é coqueluche desde os anos 1950, quando surgiram as máquinas de café na Itália. Até pouco tempo o que tínhamos no País eram os tiradores de café. A partir de todo o desenvolvimento do mercado, a mão-de-obra surgiu como uma consequência natural", esclarece.



O Brasil consome atualmente cerca de 15 milhões de sacas de 60 quilos do produto. Cada brasileiro bebe, em média, 67 litros de café por ano. Na cidade de São Paulo, o crescimento do consumo de café expresso é de aproximadamente 30% ao ano. Na opinião de Eliana, "o consumidor está mais exigente" devido a uma mudança de paradigma. As pessoas deixaram de tomar café simplesmente e passaram a prestar atenção, degustar, avaliar, questionar e saber onde há os melhores. Muitas preferem tomar café onde haja um profissional na arte de prepará-lo. Ele deve saber, por exemplo, tirar café com espuma ou creme. "Quando se coloca adoçante ou açúcar o creme deve segurá-lo por alguns segundos. Em seguida, a espuma volta a cobrir a superfície da xícara", explica a barista.

## Conceitos diversos

Existem atualmente no mercado brasileiro entre mil e 2 mil baristas em atividade. Nos cursos de formação promovidos pelo Centro de Preparação de Café, em São Paulo, passaram mais de 4 mil pessoas vindas, inclusive, de outras cidades do Brasil. Em 18 horas, os participan-

tes aprendem diversos conceitos, desde os aromas e sabores presentes; a interferência de torra e moagem; o produto adequado para cada cafeteira; até saber identificar acidez, entre outros tópicos. "O curso é amplo e não beneficia só as pessoas interessadas em serem baristas", constata Eliana.

Não só cafeterias, mas também hotéis, restaurantes e promotores de eventos contratam baristas hoje em dia. Rosângela Bertolotti, proprietária de uma cafeteria em shopping center da cidade de São Paulo, resolveu fazer o curso para ter condições de orientar adequadamente os seus funcionários. "Eu participei do curso para orientá-los do modo correto de preparar um café", explica.

## Degustação

Apesar da formação de advogado, Breno Lago Teixeira, 60 anos, tem uma profissão pouco comum: é provador profissional de café há 30 anos. Filho, neto e sobrinho de ex-provadores, herdou não só a atividade como também a paixão pelo produto. "A profissão de degustador consiste em descobrir os defeitos e as qualidades do café" conta.



Eliana, preocupada com o consumidor "mais exigente"; e o preparo artístico do café

