



Delícias, sabores & segredos do café

Secular, aromático e cheio de calor, o cafezinho, cuja história tem início há mais de mil anos, é consumido e apreciado em todo o mundo por milhões de pessoas e tornou-se a bebida preferida de nove entre dez brasileiros

Fonte: www.revistacafeicultura.com.br

texto MARCO AURÉLIO MERGUZZO
fotos MAURO HOLANDA
produção TEREZA GALANTE

Empunhe uma xícara fumegante exalando os aromas de um bom café e tenha, além dos prazeres ali contidos, a história em suas mãos. Basta um gole dessa bebida milenar e cheia de calor para viajar através do tempo, conhecendo personagens, lances inusitados de romantismo, aventura e de puro acaso. Além, é claro, de uma enorme cadeia de produção, cuja história tem início há mais de mil anos na Etiópia. O hábito de beber café, como se sabe, é um prazer secular. Reza a lenda que o mundo deve sua descoberta a um pastor etíope de nome Kaldi, no ano de 850 d. C., que morava em Kaffa, região central da África - daí a provável origem do nome da bebida. Ou, para ser mais preciso, deve-se as suas cabras, que gostavam de morder as frutinhas vermelhas do *Coffea arabica* e ficavam um tanto assanhadas depois de comê-las. Surpreso com o comportamento das bichinhas, Kaldi levou alguns grãos ao mosteiro local. Depois de relatar o que vira aos monges, o abade, com receio do poder dos frutos, ateou fogo naquele punhado de grãos que, depois de torrado, exalou um aroma delicioso.

Surpreso, mandou recolher o que sobrou, sugerindo que fosse feita uma infusão com os frutos queimados. Os monges saborearam a bebida, aprovaram e passaram a ingeri-la durante as orações e as longas sessões noturnas de meditação.

De fato, as infusões de café, como a conhecemos hoje, são consumidas desde o séc. XV no Oriente Médio, onde se tornou popular com as bênçãos de Alá, já que a religião de Maomé proibia o álcool. Foi, desse modo, na cidade sagrada de Meca que surgiram as primeiras cafeterias, conhecidas como kaveh Kanés. Na verdade, eram centros religiosos de reza e meditação. Assim, o santo cafezinho tornou-se uma espécie de "vinho do Islã". O efeito estimulante da cafeína agradou tanto aos muçulmanos que eles o batizaram de qahwa, cujo significado, etimologicamente falando, é vinho da força, dando origem à palavra café.

A Europa e a Igreja de joelhos

A mística foi conquistar de vez a Europa somente em 1615 pelas mãos dos emergentes comerciantes de Veneza do séc. XVII. Mas, ao chegar à Itália, o café foi condenado pela Igreja Católica. A cúpula do Vaticano desconfiava daquela bebida que "enfeitiçava" as pessoas com seu aroma e sabor particulares. A interdição só foi levantada, anos depois, quando o Papa Clemente VIII experimentou e "anistiou" a bebida para consumo. Foi assim que os europeus se renderam aos sabores do café.

Depois disso, em 1714, mercadores holandeses levaram algumas mudas de café para o jardim botânico de Amsterdã e, logo em seguida, para a França, onde foram cultivadas, sob as ordens imperiais do rei Luís XIV (que também adorou a novidade), nas estufas do Palácio de Versailles e suas sementes plantadas na Ilha de Bourbon. Foi desse modo que surgiu uma das linhagens de café mais difundidas do mundo e dela é derivada o nosso café mais famoso, o Brazilian Santos. (Em tempo: embora se imagine que a origem do nome esteja ligado à cidade de Santos, o mais conhecido porto exportador de café do País, a marca "Santos", na realidade, deriva do nome do pai da aviação, Alberto Santos Dumont, à época um dos grandes cafeicultores do País e o mais famoso divulgador do café made in Brasil no início do século XX). Com as experiências holandesa e francesa, os europeus acabaram se rendendo definitivamente ao café. Assim, seu cultivo também foi levado para outras colônias européias. Cercada por lances de epopéia, o capitão da marinha francesa Gabriel de Clieu introduziu, num esforço apaixonado, o café na Martinica. O crescente mercado consumidor europeu acabou propiciando a expansão do plantio do café no México, Jamaica, Quênia e Vietnã. Dessa forma, o "segredo" dos árabes foi se espalhando por todos os cantos do mundo.

A chegada ao Brasil

No Brasil, o café começou a ser cultivado em terras paraenses, a partir de uma muda trazida pelo desbravador brasileiro Francisco Mello Palheta, em 1727. Conta-se que o emissário foi enviado à Caiena, capital da Guiana Francesa, com a missão de trazer uma muda da valiosa planta. Sedutor, Palheta conseguiu aproximar-se da mulher do governador, madame Claude d'Orvillers, conseguindo conquistar sua confiança e "aquele algo a mais". Numa das vezes em que se encontraram, pediu a ela uma muda do *Coffea arabica*. Retorno marcado e já de malas prontas para o Brasil, recebeu da apaixonada um bonito vaso com flores e plantas ornamentais e, escondida entre as plantas, as desejadas mudinhas de café.

Assim, a saga do café em solo tupiniquim também começou, como tantas outras histórias surpreendentes de sucesso, com o nosso famoso "jeitinho brasileiro" somado - imagine - a lances apaixonados de um amor bandido. Vindo clandestinamente para o Brasil na bagagem desse brasileiro, o café seria durante várias décadas a grande riqueza brasileira. As divisas geradas pela economia cafeeira acelerariam o nosso desenvolvimento e incluiriam o Brasil, mesmo que tardiamente, no comércio internacional do século XIX, época em que o café teria um grande peso na economia mundial, tornando-se artigo de luxo nos países do Ocidente.

Devido às nossas condições climáticas, a cultura do café acabou se espalhando rapidamente, com sua produção voltada para o mercado interno. Depois da experiência paraense, o ponto de partida das grandes plantações de café foi o Rio de Janeiro, que transformou as matas da Gávea e da Tijuca em grandes cafezais. De lá, o café se espalhou pelo litoral sul fluminense chegando a São Paulo por meio de Ubatuba e do vale do rio Paraíba. Com altitude e clima excelentes para o cultivo, surgiu aí uma das principais regiões produtoras de café do País. Subindo pelo rio, o café foi avançando para o interior da província de São Paulo estendendo-se até a cidade de Ribeirão Preto, ao sul de Minas e, décadas depois, ao norte do Paraná.

Bebida que valia como ouro

Campinas, nessa época, era considerada a capital da cafeicultura paulista e o Brasil, na condição de grande potência exportadora, somava 26 milhões de pés de café plantados. Ferrovias foram construídas, como a Estrada de Ferro Santos-Jundiaí, para permitir o escoamento da produção. A riqueza fluía por intermédio dos cafezais, evidenciada nas elegantes mansões dos fazendeiros construídas na capital da Província de São Paulo, em plena avenida Paulista, e nos majestosos teatros e prédios públicos erguidos nas principais cidades do interior. O café promoveu ainda uma grande revolução social. Intimamente ligada à quantidade de mão-de-obra disponível, o desenvolvimento da produção cafeeira, após a libertação dos escravos, teve de prescindir do trabalho de imigrantes europeus, sobretudo os italianos, que começaram a chegar ao Brasil na segunda metade do século XIX para trabalhar nas fazendas de café.

Durante três quartos de século, o café e, por extensão, o Estado de São Paulo, concentrou quase toda a riqueza produzida no País. O Brasil, nessa época, dominava 70% da produção mundial e praticamente ditava as regras do mercado. Os fazendeiros de café formavam a chamada elite social e política brasileira. Com o dinheiro gerado pela cultura do café, que valia como ouro em grão, foram financiados casarões, ferrovias e a base da industrialização de São Paulo e do sudeste do Brasil. A fase de ouro do café brasileiro só terminaria com a crise de 29, com o crash da bolsa americana e a desestabilização do mercado internacional. Com os preços lá embaixo e a interrupção do financiamento junto aos bancos estrangeiros, o domínio brasileiro no mercado de café receberia o seu pior golpe.

Campeão na quantidade

O Brasil é hoje o maior produtor mundial de café, com 29 milhões de sacas anuais e o quinto país em consumo per capita, atrás apenas da Finlândia, Suécia, Alemanha e Itália. A cada ano os brasileiros bebem o equivalente a 118 bilhões de cafezinhos. Há atualmente espalhadas pelo País mais de 2 mil fazendas de café, muitas delas situadas em regiões que privilegiam inclusive a produção de grãos especiais. As melhores e mais produtivas se localizam no cerrado mineiro, nos municípios de Patrocínio, Uberaba e Patos de Minas. Também produzem café de qualidade as cidades do sul de Minas, como Guaxupé e Poços de Caldas, e as paulistas Franca, Mococa, São João da Boa Vista e Altinópolis, situadas na região da Mogiana. Há também as fazendas localizadas no Rio de Janeiro e Espírito Santo que produzem o café canephora ou robusta, cepa bastante utilizada em blends (mistura de dois ou mais tipos), por ser um tipo menos aromático e saboroso.

Bom para o corpo e para o espírito

O hábito de tomar café, associada à confraternização e a encontros sociais, culturais e artísticos, acontece desde o século XV. As kaveh kanes de Meca, além de serem locais para reza e meditação, também eram onde os muçulmanos passavam tardes inteiras conversando e ouvindo música. As cafeterias árabes ficaram famosas no Oriente pelo seu luxo, suntuosidade e pelos encontros que

proporcionavam entre os comerciantes que ali fechavam negócios. No velho Mundo, o café ganhou definitivamente o gosto dos europeus, principalmente os italianos, a partir de 1615. Especialmente em Veneza, o hábito de tomar café esteve associado a encontros sociais e aos saraus musicais que ocorriam na alegre Botteghe del Caffè, também um dos endereços que mais difundiu a prática da torrefação e moagem do café. Já no restante da Europa, o espírito e a filosofia dos cafés também foi ganhando novas fronteiras. A Áustria, por exemplo, foi "presenteada" pelos turcos com várias sacas de café, em 1687. Na verdade, os invasores abandonaram uma grande quantidade de grãos às portas de Viena, após uma tentativa frustrada de conquista. Este valioso "presente de turco" foi aproveitado prontamente pelos austríacos, que acabaram inventando e consagrando o famoso café vienense.

Os cafés desenvolveram-se na Europa durante o século XVII, enquanto florescia o Iluminismo e se planejava a Revolução Francesa. Durante tardes inteiras, jovens reuniam-se ao redor de xícaras de café, discutindo o destino das nações, declamando poemas, lendo livros ou simplesmente passando o tempo. Assim, os cafés se tornaram o ponto-de-encontro preferido de escritores, políticos e artistas europeus. Na França, onde o café surgiu pela primeira vez em Marselha, em 1644, e, em Paris, anos depois, há relatos de um "siciliano de nome Procópio que abriu um estabelecimento em 1688 em frente à Comédie-Française - o Procopé, que funciona até hoje na capital francesa - tornou-se o local de encontro de atores e escritores e célebre salão literário". Voltaire, habituêe deste e do Regencia Café, tomava ali, enquanto planejava a Revolução Francesa ao lado dos iluministas Rousseau, Diderot e Condorcet, uma "mistura de café com chocolate", que seria um parentado da atual receita do capuccino.

Mais ou menos nessa época, as coffee houses inglesas também se multiplicaram em Londres. Alguns desses endereços se tornaram espaços de contestação política, o que provocou o fechamento de alguns deles pelos procuradores-gerais londrinos. Nessa época, os ingleses se revelaram grandes bebedores de café. Todavia as coffee houses também vendiam chás, o que rapidamente acabou tomando o lugar, como a história confirma, na preferência dos súditos da rainha.

Na Espanha, a tertúlia ou a arte da conversa e do debate, presente permanentemente nos cafés, esteve na origem dos principais movimentos artísticos, literários e políticos no país da touradas. Chegou a ser tão influente que não se concebia um literato ou filósofo que não participasse de pelo menos uma. Daquele intelectual que não freqüentava tertúlias se dizia: "Lhe falta café", apontando sua falta de visão, conhecimento e profundidade sobre o assunto. Já na América do Sul, os cafés de Buenos Aires também trazem muito da cultura e do glamour desses tradicionais endereços de culto à conversa, do hábito da reflexão e do saudável convívio social. Deliciosas horas regadas, é lógico, com uma boa xícara de café.

Até hoje a tradição dos cafés e o ritual do cafezinho sobreviveram a todas as transformações. Mesmo sem a atmosfera desses românticos endereços, as modernas máquinas de café expresso acabaram permitindo ainda mais a massificação da bebida e seu consumo. O crescimento vertiginoso das cadeias de lojas do café voltadas para um mercado mais exigente, o café gourmet, também revolucionou o hábito de beber café em todo o mundo. No Brasil, o cafezinho encorpado, tirado na hora, feito à moda italiana também faz enorme sucesso entre os apreciadores desse saudável hábito, que, para muitos, virou uma deliciosa mania.

Café com Griffé

Depois de ostentar, há vários anos, o título de maior produtor e exportador mundial de café, o Brasil agora disputa, ao lado da Colômbia, um outro troféu: o de líder no mercado de cafés especiais. Conhecido até hoje mais pela quantidade do que pela qualidade, o Brasil agora avança para algo semelhante ao ocorrido na França nos anos 20, quando a região de Champagne impôs rigoroso controle de qualidade à fabricação de vinhos espumantes. Ou seja: logo, logo, os produtores brasileiros de cafés especiais estarão adotando um tipo de selo com a inscrição DOC, sigla para Denominação de Origem Controlada, como nos vinhos. Assim, a cultura do café no Brasil está mudando. E ótima notícia: para melhor. Essa transformação é resultado do aumento cada vez mais crescente por grãos de qualidade para atender a demanda de ávidos consumidores em todo o mundo. Este ano, o Brasil deve colher nesta safra cerca de 28 milhões de sacas, 10% classificadas como grãos de qualidade superior. Como se sabe, existem várias formas de preparo de um bom café, entre elas a imutável maneira árabe, com tripla fervura. Nossos avós usavam saco de pano e bebiam café de coador. A mais difundida hoje nas grandes cidades do mundo é a italiana, com o café expresso - o nome, derivado do italiano espresso, resume o processo popularizado na Itália a partir de 1946, quando o seu inventor, Achille Gaggia, começou a vender máquinas de café sob pressão. Como os italianos, preferimos o café encorpado, mais forte. Já os ingleses e americanos, continuam preferindo a bebida mais rala. E, se viajarmos pelo mundo, veremos que cada povo tem o seu gosto particular de apreciar o café.

Além do preparo, há diferenças no ponto de torrefação (claro, médio e escuro) e na moagem dos grãos (média, fina e pulverizada). Isso sem contar a variedade e os vários blends do café. Existem quatro

variedades de café, mas só duas são cultivadas em escala comercial: a arábica (*Coffea arabica*) e a robusta (*Coffea canephora*). Ambas são cultivadas no Brasil. O café arábica, aclimatado em regiões acima de 800 metros, tem aroma superior e sabor mais doce e agradável. Representa 70% da produção mundial. Já o robusta cresce nas encostas mais baixas e, como o nome já diz, é mais rústico no aroma e no paladar. Apresenta maior concentração de cafeína que o arábica, entre 2 e 4%. Menos aromático e mais amargo, é utilizado em blends e na produção do café solúvel, por ser mais barato.

Um dos mais conhecidos cafés gourmets do mundo, o Illy, que leva o nome da família italiana e virou griffe, foi uma das primeiras empresas a aliar um produto de qualidade com um agressivo marketing. Precursora dos cafés de tipo especial, ela nasceu nos anos 30. Hoje, sete décadas depois, o Café Illy tem espaço garantido no circuito da gastronomia. A essência é brasileira: cerca de 60% de seu apreciado blend é de café plantado aqui mesmo. A mistura também inclui grãos de café de diferentes lugares do mundo, como o México e Guatemala. Mas a qualidade do grão brasileiro, o arábica, é o que garante a sua qualidade, além de alguns segredinhos, como a maneira como é seco depois de colhido, garantias de um produto excepcional.

No Brasil, o primeiro café com griffe surge em 1970. Associada à figura do maior atleta do século, Edson Arantes do Nascimento, a Companhia Cacique de Café lança, a partir de uma grande jogada de marketing, o Café Pelé. Figura mundialmente conhecida, Pelé, que acaba virando garoto-propaganda desta empresa brasileira fundada em 1959, se transforma num dos principais divulgadores do café brasileiro por todo o planeta e da nova e inusitada forma de fazer café: a solúvel, lançada no mercado nacional, em 1969. O Café Pelé, que, inicialmente foi comercializado na forma de grãos torrados e moídos e, em seguida, a solúvel, acabaria por conquistar não só o paladar dos brasileiros, mas do mundo todo, pela sua qualidade.

Voltada há 10 anos para o mercado de grãos especiais, o Café Terra Brasil também é uma das torrefadoras genuinamente brasileiras que são pioneiras nesse segmento. Trabalha apenas com grãos 100% arábica, plantados nas regiões da Mogiana, do cerrado e sul de Minas. Sob o comando da família ítalo-brasileira Leonardi, oferece dois tipos de café: o Série Ouro Terra Brasil, que é exportado para a Itália, e o Café Especial, voltado ao mercado brasileiro. Introdutora do conceito "4 Ms" para se fazer um expresso perfeito (miscela ("um bom expresso, começa na seleção de grãos", moagem "encontrar o grau exato de moagem"), máquina ("manutenção e regulação ideais" e mão-de-obra "desenvolver a habilidade do operador por meio de treinamento") - o Terra Brasil também comercializa com exclusividade as máquinas italianas de café expresso La Spaziale, além de ministrar cursos para profissionais de restaurantes, docerias e cafés na capital paulista.

Também paulistana, a Grão Espresso (grafada assim mesmo: espresso com s, como na língua italiana), fundada em 1992, atua na área de locação e venda de máquinas de café expresso profissionais e semi-profissionais. Da Itália importa os modelos Fenice - profissional, design arrojado e capacidade de tirar 140 xícaras de café por quilo - e Picollo Pro - semi profissional, fácil manuseio e sem limites para a produção de café, pois funciona por meio de sachês, aliás, também importados pela empresa da marca Mokaroma, com grãos selecionados, torrados e moídos na Itália. Quem já utilizou e provou da novidade, garante que os sachês apresenta algumas vantagens práticas em relação à forma tradicional de fazer café. É mais higiênico, já que basta introduzir a pastilha na máquina, não havendo o contato manual com o produto. Além disso, tem qualidade e sabor excepcionais, pois os sachês são padronizados e não têm quaisquer impurezas, agradando em cheio os fãs mais exigentes de expresso. Feito com os melhores grãos do mundo, esse blend em saquinho chega para o consumidor brasileiro, fã de carteirinha do vero espresso italiano, nas versões tradicional e expresso descafeinado.

Francês expresso

Ainda nesse segmento de cafés especiais, o francês Olivier Anquier, conhecido por seus pães artesanais e também famoso por ser o marido da atriz Débora Bloch, também acaba de virar griffe de café. Seus produtos, recém-lançados, são desenvolvidos em parceria com a Cooperativa Regional de Cafeicultores de Guaxupé, de Minas Gerais, e já podem ser saboreados em São Paulo, Rio e Minas Gerais - até o final do ano, estarão disponíveis em todo o País. Os exigentes apreciadores da bebida milenar à base de rubiácea podem degustar três diferentes blends: o Clássico, de sabor forte e terra acentuada; o Premium, que tem blend exportado para os mercados europeu e americano; e o Bio, de produção orgânica e livre de defensivos químicos. Este último, segundo Anquier, é produto top da linha, já que tem características delicadas, "com gostinho de verde e pouco amargor", diz.

Há cinco anos, Anquier vinha elaborando o projeto de fazer um produto 100% brasileiro e com qualidade equivalente ao produtos feitos lá fora. "O Brasil é responsável pela exportação das melhores matérias-primas do mundo. Logo, não precisamos pagar mais caro por um produto importado, já que temos condições de produzirmos aqui com qualidade excepcional", acredita. Os cafés com a griffe Olivier

Anquier serão os primeiros produtos de uma série que levará a sua marca, como pães, geléias, matinais e biscoitos. Os loucos por um bom e aromático cafezinho agradecem.

A preferida do Maestro, dos Iluministas e de Napoleão

Bebida universal, o café teve ao longo dos tempos ilustres apreciadores. Balzac, Beethoven, Luís XV e Rossini são alguns dos famosos que foram fãs declarados do Coffea arabica. Napoleão, que acreditava que a bebida lhe dava energia, calor e uma força incomum para conquistar as vitórias nos campos de batalha, não prescindia um dia sequer do seu sagrado cafezinho. Já o maestro Johann Sebastian Bach tinha uma predileção especial pelo Café Vienense. Sabe-se que a primeira receita do Café Vienense só foi conhecida em 1687. Com certidão de nascimento austríaca, esta deliciosa bebida à base de café, muito apreciada no inverno e em dias mais frios, não inclui bebida alcóolica em sua fórmula original.

Os austríacos, ressalte-se, foram os que primeiro aprimoraram a arte de preparar e beber café, adoçando-o e aromatizando-o com mel, tendo também esse mérito gastronômico. Segundo relatos históricos da época, após uma frustrada tentativa de conquista de Viena, os turcos acabaram abandonando várias sacas de café às portas da cidade. Tudo foi prontamente aproveitado, dando início ao café preparado na hora, servido fumegante. Foi dessa forma que notabilizou-se o café feito à Moda Vienense para alegria de seus mais ardorosos amateurs, como o maestro Johann Sebastian Bach (1685/1750), cafemaniaco declarado que viveu na cidade e sucumbiu aos encantos dessa bebida. Outro notório bebedor do café vienense, o iluminista francês Voltaire tomava uma "mistura de café com chocolate", enquanto planejava a Revolução Francesa ao lado dos iluministas Rousseau, Diderot e Condorcet.

Fonte: Revista Go Where? São Paulo - <http://gowheresp.terra.com.br>