

Água na boca

Cheirinho bom de café

Novas possibilidades no ar

THIAGO MATTOS
thiago.mattos@oglobo.com.br

Esqueçam a água de coco, o guaraná e a cachaça. Bebida predileta no Brasil, o café faz por merecer o destaque que vem ganhando em alguns restaurantes da cidade. Não bastasse o Brasil ser o maior produtor do mundo e o segundo maior consumidor, estamos às vésperas do Dia Nacional do Café, celebrado em 24 deste mês. Além do tradicional cafezinho feito no coador ou na cafeteira elétrica de casa, o tipo especial ganha espaço em Niterói e promete surpreender os paladares mais exigentes.

Feito em pequena ou média escala, este tipo nobre de grão se destaca pela riqueza de sabores e, diferentemente da maioria dos que são encontrados no supermercado, é colhido de forma seletiva que respeita um padrão internacional de torra e valoriza o paladar. O resultado é um café sem amargor ou adstringência, com a metade de cafeína do tradicional e que dispensa o açúcar. A comparação com o vinho fica, então, inevitável: o café especial pode ser cítrico, frutado, ácido, com notas gustativas, óleos aromáticos, e até *terroir* — dependendo de solo, clima e altitude.

— Existem tantos tipos de café especial quanto formas de preparo. Hoje pode-se tomar um bourbon amarelo do Cerrado Mineiro com aroma frutado, preparado em aeropress (equipamento com tecnologia que tira o café por pressão manual). Amanhã, um café da Bahia no coador da vovó. Noutro dia, toma-se um café da Serra Fluminense na cafeteira italiana. É uma combinação quase infinita — afirma a cafeóloga Moni Abreu, evidenciando a grande diversidade de cafés brasileiros.

TODAS AS ESPÉCIES DO MUNDO

Entre as mais de 20 espécies cultivadas no mundo, as mais comuns são a robusta ou conilon, usadas em maior quantidade no café tradicional, e a arábica, encontrada nos cafés especiais.

— O mercado de café especial no Brasil é muito jovem, mas todo mundo que participa do processo precisa ter técnica e organização — afirma Agnes Lima,

sócia da Blueberry Pie & Co., em Itaipu. — É o movimento natural do crescimento da economia que faz com que as pessoas busquem um café com mais qualidade.

Com o aumento do conhecimento em torno dos grãos, também ganha espaço uma profissão cada vez mais valorizada lá fora e que começa a ser conhecida no Brasil: a do barista, que entende desde como se faz um bom café, passando pela familiaridade com as máquinas de expresso, até como vaporizar o leite e, nos melhores casos, preparar drinques — não necessariamente alcoólicos.

— Para fazer um bom café é preciso que o barista não queime os grãos, que devem ser moídos na hora, e domine as formas de preparo — explica Luiz Fernando Hosken, que se apaixonou pelo café de forma tão avassaladora que abandonou a odontologia e hoje forma baristas no consultório dentário que transformou em sala de aula.

À MODA ITALIANA

Famosos pela máquina de café expresso, os italianos gostam de se ver como autoridades no assunto. Há 13 anos vendendo café no Crema e Cioccolato, em Icaraí, o bolonhense Paolo Calanchini comemora o recente costume brasileiro de tomar expresso e compara o modo de tomar café dos dois países:

— Os brasileiros preferem o café servido até a borda da xícara. Na Itália, toma-se o mais curto e concentrado, tirado até a metade, acompanhado apenas por um copinho de água com gás para limpar a boca, antes ou depois; não tem biscoitinho. No Brasil, todo brinde é bem-vindo.

Com tanta criatividade transbordando, muitos baristas tratam o café como um poderoso ingrediente, como nas bebidas encontradas no Gourmet Café e no Marrom Café, ambas em Icaraí.

— Os drinques mostram que o café é uma bebida versátil e pode ser consumido quente ou frio — diz Alexandre Pinheiro, que valoriza a bebida, servindo-a tal qual uma sobremesa, que pode ser acompanhada de opções como paçoca e limão siciliano. ●



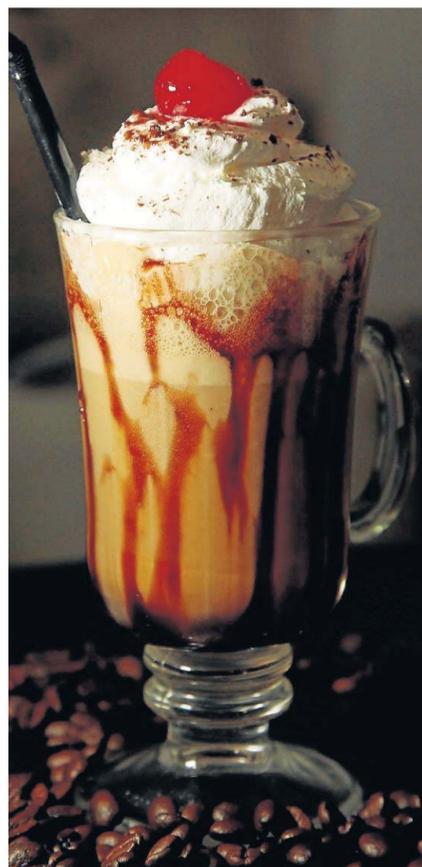
Tipo exportação. Direto do Sul de Minas, o café orfeu pode ser saboreado no Café Gourmet, no Espaço 29



Vale tudo. Acompanhado de paçoca e doce de leite, o café caipira do Marrom Café leva leite cremoso e espresso



100% arábica. Os grãos do café especial recebem tratamento diferenciado e se transformam numa bebida sem amargor



Coffee Shake. A delícia do Marrom Café mistura os sabores de café expresso, chantilly e cereja



Shakeratto. Feita com café expresso gelado, a bebida é preparada na coqueteleira com gelo e uma pitada de açúcar mascavo

TERÇA MAIS

Casamentos nunca estiveram tão na moda e personalizados

Debate sobre o tema reúne especialistas e lota evento no Plaza Shopping

Longe de estar fora de moda, as cerimônias de casamento nunca foram tão requisitadas pelos casais que planejam passar o resto da vida juntos. Independentemente do estilo de cada um, quem esteve terça-feira no Terça Mais, promovido pelo GLOBO-Niterói, no Plaza Shopping, conheceu tudo o que é novidade no assunto, num papo descontraído, conduzido pela jornalista Ana Cláudia Guimarães, titular da coluna Fome de Quê?, com os mais renomados especialistas do ramo na cidade. Bolos, decoração, estilo e tendências foram a pauta do evento que provou a atemporalidade da celebração, a considerar pela lotação esgotada do terceiro piso da área da expansão do shopping, onde ocorreu o encontro.

— O casamento hoje é uma cerimônia pensada pelos noivos, não mais pelos pais ou da mãe da noiva, como antigamente. Independente do tamanho da celebração, ela tem de ter a cara dos noivos — enfatizou Manoela César, consultora de casamentos e autora do blog Colher de Chá Noivas, ganhando a aprovação de todos os presentes.

ESTÉTICA E BELEZA

O cake designer Carlos Garcia, do bufê Casal Garcia, fez questão de destacar a escolha do material para a confecção dos bolos que, além da estética, devem levar em consideração características do ambiente em que a festa será realizada.

— Mesmo havendo uma tendência pela preferência à flor de açúcar, é importante pensar na durabilidade do bolo. Em locais com maior umidade, ele não funciona; o biscoit é mais resistente. O ideal é misturar

os dois, o que dá um equilíbrio interessante e uma durabilidade maior.

Responsável em dar ao cerimonial a cara dos anfitriões, o designer de eventos Jorge Mendes lembrou que, para a tarefa, busca levar aos salões o espírito da casa de cada família.

— Às vezes, para economizar dinheiro, a pessoas pensam em “maquiá”. Por exemplo: pintar um vaso de cerâmica como se fosse carrara. Não dá! É muito mais elegante assumir a cerâmica e dar originalidade ao arranjo do que criar uma mentira — enfatizou Mendes.

A mesma filosofia é levada em consideração pela visagista Valéria Campanharo na hora de compor o *make* da noiva. Apesar de referências externas, a especialista ressalta que é muito importante não seguir esteriótipos e valorizar a beleza natural.

— É fundamental que a noiva chegue para a cerimônia de casamento e seja reconhecida pelo noivo e por todos os con-



Palavra de especialistas. Manoela César, Carlos Garcia, Ana Cláudia Guimarães, Valéria Campanharo e Jorge Mendes

vidados. Mesmo sendo linda a maquiagem da personagem da novela ou da modelo da revista ela não serve necessariamente à noiva, podendo transformá-la em outra pessoa. O trabalho de visagismo é justamente realçar a beleza que ela já tem, para que esteja linda e reconhecível no seu grande dia.

Depois de ficarem antenados sobre as tendências dos casa-

mentos, o público experimentou as provas de bolos e bem-casados do Casal Garcia. A gerente de marketing do Plaza Shopping, Mairá Mendonça considerou a receptividade positiva:

— Tivemos uma ótima resposta, com vagas esgotadas antes do início do evento. A participação do público niteroiense foi muito importante e quem veio conferir nosso novo

projeto pôde aproveitar dicas, novidades e experiências compartilhadas pelos convidados. Estamos orgulhosos com o resultado e ansiosos para o encontro do mês que vem.

As próximas edições do Terça Mais, no Plaza, terão como tema viagem (19 de junho), bem-estar (21 de julho); gourmet (18 de agosto); e primavera-verão (15 de setembro). ●