

# SOBRE A MESA



@ana\_guimma

sobreamesa@omaringa.com.br

Por Ana Guimarães \*

## Café: um pouquinho da história, fatos e curiosidades do ouro negro

Para comemorar o dia da bebida mais amada do Brasil (14 de abril), que tal saber sobre as curiosidades que rondam o grão?

Tradicional, superior, orgânico, exótico, extra forte, médio, especial, moído na hora ou não, é certo que o café está entre as bebidas mais apreciadas pelo brasileiro. Grande companheiro de longas conversas ao pé da mesa, a paixão é despertada pelo aroma e sabor inconfundíveis do pretinho que é feito de acordo com a preferência do freguês. Coado no saco, passado pelo papel, na máquina de expresso, na cafeteira italiana, no bule de latão, feito em chão de pedra, fogão à lenha, direto na xícara, no copinho de plástico ou servido em louça importada...

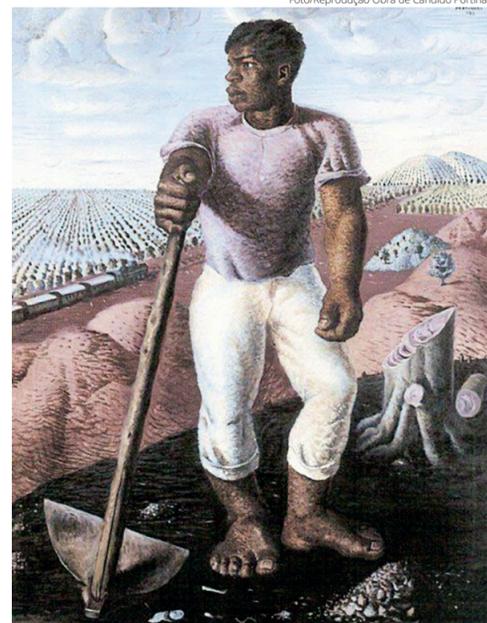
Não há como negar que o cafezinho do dia a dia desperte fascínio. É só aquecer a água, derramá-la sobre o pó - e como passe de mágica o ambiente é automaticamente tomado pelas notas intensas e nos remete à casa de mãe, balcão de padoca ou àqueles cafés requintados onde a gente se sente em outro mundo por alguns instantes.

Há quem diga que ele tire o sono, outros que desperta a libido, que aumenta a concentração e até mesmo que seja utilizado para fins terapêuticos. O ritual do cafezinho para o brasileiro é cotidiano, simples e sem dúvida nenhuma, momento de grande prazer ou até mesmo aquela desculpinha básica para um break no trabalho. Basta adoçar, se este for o seu desejo - e se entregar ao prazer de desfrutar de uma das mais gostosas descobertas dos últimos séculos.



Foto/Reprodução Obra de Cândido Portinari

### SOBRE CULTURA E ECONOMIA



Foto/Reprodução Obra de Cândido Portinari

### Você sabe como o café chegou ao Brasil?

Foto/Reprodução Obra de Cândido Portinari



O ano era 1727. Conta a "lenda", que a fruta cultivada na Guiana Francesa era de alto valor comercial, mas no Brasil não haviam plantas e tampouco grãos - embora o clima e o solo do país fossem propícios à cafeicultura. A pedido do governador do Estado de Grão-Pará, o militar Francisco de Melo Palheta foi enviado em missão para intervir em uma questão de fronteiras entre as Guianas Francesa e Holandesa - e, na volta da viagem vieram na bagagem algumas mudas de café.

Com a negativa da questão por parte do governador D'Ouvilliers (Caiena, capital da Guiana Francesa), Palheta se aproximou de sua esposa a fim de conquistar sua confiança. A mulher, que não resistiu ao charme do jovem, apaixonada - o presenteou em sua partida com um ramo de flores, onde dissimulado pelas folhagens estava o "ouro negro".

Da suposta paixão secreta e fulminante entre Palheta e Madame D'Ouvilliers é que as primeiras mudinhas de café Arábica entraram clandestinamente no país - assim o fruto proibido ganhou espaço devido às condições climáticas e o cultivo foi difundido rápida e inicialmente para uma produção voltada ao mercado doméstico.

### Curiosidades...

- Muitos historiadores creditam e defendem que o café tenha surgido na Etiópia Central. As primeiras mudas da planta chegaram nas Américas a partir do século XVIII. Com a posterior expansão pelo Oriente a partir das Grandes Navegações, e, as trocas comerciais entre as regiões (Ocidente e Oriente) acabaram chegando à Europa. Ali foi feito o início do cultivo.
- Contam por aí (e essa é outra lenda!) que os primeiros frutos de café foram descobertos por um rebanho etíope por volta de 800d.C. Um pastor começou a notar suas cabras pulando alegres demais toda vez que comiam certas frutinhas vermelhas... Por conta da curiosidade, ao experimentar - ele mesmo sentiu a energia do grãozinho. E assim, se iniciou o consumo do café.
- A região onde é cultivado influencia diretamente no sabor final da bebida. Solo, clima e método de processamento no cultivo dão ao fruto sabores distintos.
- O Café é uma das commodities agrícolas mais comercializadas no mundo. Ah, e ninguém consegue beber uma "xicarazinha" só dessa beleza. Mas isso, a gente bem sabe!
- Agradecimentos especiais ao coordenador do Ensino Médio e Pré-Vestibular do Colégio Integrado, Thiago Veronezzi - por nossa viagem ao tempo na história sobre o café. Confira também seu canal Conteúdos de História (YouTube) - por lá ele conta muito mais sobre o tempo, as vivências e transformações da humanidade séculos afora.

A cultura inicial no Vale do Rio Paraíba em 1825 acelerou o crescimento econômico no país. Ao final do século XVIII, com a crise da produção cafeeira do Haiti (principal exportador mundial na época) o Brasil passou a exportar o produto. O embarque das primeiras 79 arrobas para exportação foi datado em 1779. Em resposta à expansão do cultivo do café no Vale do Paraíba até o início de 1830 - o Brasil foi o maior produtor do mundo, com cerca de 600.000 sacas/ ano.

Por aproximadamente um século, a economia cafeeira foi a grande riqueza brasileira, a cultura do café ocupou as mais diversas regiões e possibilitou o surgimento de importantes centros urbanos por todo o sul do Estado de Minas Gerais, interior de São Paulo e norte do Paraná. A riqueza da trajetória cafeeira no Brasil atingiu também os Estados do Maranhão e Rio de Janeiro. No Paraná, sobretudo a partir do final do século XIV e início do século XX o grão tem um destaque ímpar. De acordo com o professor Thiago Veronezzi - o estado viveu um período glorioso, pois as ricas terras vermelhas e a temperatura foram ótimas para o cultivo.

"Nesse período, a extensão dos cafezais paulistas chegava ao norte do Paraná. No Estado, as plantações foram amplamente difundidas devido às condições climáticas e o fértil solo da região. Não é à toa que no norte do Paraná exista, por exemplo - a Rodovia do Café e o Estádio do Café (Londrina). Quando falamos em Brasil, o período do governo de D. Pedro II é conhecido como o Império do Café, pois esse foi o principal produto do nosso país. E vale lembrarmos que a partir de 1920 - aproximadamente 70% das nossas exportações eram do grão. É um produto extremamente relevante para a nossa história e economia", conclui Veronezzi.

Em substituição ao transporte animal, ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da mercadoria. O cultivo do café foi responsável pela grande leva de imigrantes chegados ao país com o sonho de vida nova, expandiu a classe média, diversificou investimentos e movimentou o cenário cultural. Inicialmente desprovido de nenhum grãozinho, o país cresceu durante dez décadas, movido pelo consumo do café. O substituto do ouro e da cana-de-açúcar na era pós colonial hoje é o mais brasileiro dos hábitos e continua a movimentar fortemente a economia. Prova de que um bom e velho cafezinho faz bem até para a alma.



Para conhecer em Maringá

@kingscafemaringa  
@thekingdom  
@be.cafe  
@tayer\_br



### RECEITA

#### Capuccino

##### Ingredientes

50 ml de café de perfil mais intenso e encorpado  
100 ml de leite integral

##### Preparo

O capuccino tradicional consiste em uma receita básica e matemática: 1/3 de espuma de leite + 1/3 de leite + 1/3 de café. Para fazer um capuccino gostoso em casa, o primeiro passo é usar um café de qualidade. Esquente bem o leite (com cuidado e sem deixar ferver). O ideal é que seja um leite rico em gordura, já que é ela quem proporciona a espuma. Coloque o leite quente em uma prensa francesa ou cremeira. Pressione várias vezes até obter uma espuma lisa e cremosa. Faça o café numa cafeteira italiana ou máquina de expresso - o importante aqui é ser encorpado e intenso. Para a montagem - na xícara disponha



Foto/Divulgação O Café Memo

primeiro o café, em seguida o leite, evitando a espuma. Por cima, coloque a espuma do leite. Dicas: pra começar, esqueça os desenhos e a beleza - o mais importante é acertar a textura do leite e a proporção da receita. O resto vem com o tempo e prática! Você também pode usar o café em cápsula, mas lembre-se que a qualidade, a intensidade e corpo são muito importantes. (Café Memo).

#### Café Gelado

##### Ingredientes

13 g (uma colher de sopa rasa) de café moído para coar  
130ml (um copinho americano) de água filtrada  
Bastante gelo  
Rodelas de laranja e/ou limão

##### Preparo

Esquente o filtro de papel com água fervente, assim sua bebida fica mais "limpa", ok? Descarte a água que esquentou o filtro e prepare um copo alto com gelo, laranja e/ou limão (pode até ser os dois!). Quando foi falado em bastante gelo, vale frisar que boa parte derreterá em contato com o café quente. Caso seja pouco, vai apenas amornar a bebida. Coe o café direto no copo, complete com gelo e adoce a gosto, caso queira. Você pode acrescentar ou usar também outras frutas cítricas, maracujá, gengibre... Abuse da criatividade! (Café Memo).



Foto/Divulgação O Café Memo