

Pequeno notável

Em qualquer hora, o expresso é uma boa opção para quem gosta de café. Mas chegar à xícara perfeita não é tão simples quanto degustá-la

“Os italianos desenvolveram o expresso por serem um povo que gosta de inovar e tornar o hábito do café ainda mais requintado”, conta Celso Vegro, pesquisador do Instituto de Economia Agrícola da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (IEA). A primeira máquina de expresso foi apresentada por Francesco Illy - pai de Ernesto Illy, que promoveu o jeito italiano de fazer expresso - na década de 20, numa exposição internacional realizada na França. O equipamento foi então aperfeiçoado na Espanha na década de 30, mas só chegou ao Brasil 40 anos mais tarde. “Hoje, o hábito se volta mais para o expresso do que para o café coado”, diz Vegro. Para se tirar um bom expresso - extração do café com água sob pressão -, não bastam um produto de qualidade e uma boa máquina. Fazer o cliente sentir o aroma do café perfeito também requer técnicas de armazenamento e o treinamento de funcionários, essenciais para a obtenção de um resultado final que satisfaça os paladares mais exigentes.

De cinquenta e duas espécies de café, apenas duas são comercializadas: o arábica, que surgiu na Etiópia, e o robusta, originário do Congo e da Guiné. O primeiro tem melhor sabor, menos cafeína e é mais caro. É o mais adequado para a produção de café expresso. Não é necessário que 100% dos grãos sejam arábica, podendo haver uma mistura com café robusta. É o chamado *blend*,

nome dado à combinação de grãos de diversas origens geográficas (entre arábica e robusta) para se obter um café de qualidade. “Na Itália, o *blend* é feito para se chegar à perfeição. No Brasil, o que predomina é *blendar* para baratear custos”, conta Marco Suplicy, de 45 anos, proprietário da Suplicy Cafés Especiais. Envolvido com café desde sempre - sua família comercializa o produto desde 1879 -, Suplicy é um apaixonado pela bebida. Por dia, toma pelo menos cinco expressos, o que não acha muito, já que passa boa parte de seu dia sentindo o cheirinho de café. Em suas cafeterias - uma situada nos Jardins e outra no Itaim -, todo o café é arábica. Na loja da Alameda Lorena são vendidos mais de mil expressos por dia, a R\$2,20 cada. Especializada em cafés de alta qualidade, a loja também vende artigos para o preparo da bebida, incluindo máquinas e o grão torrado, protegido por embalagens com válvulas que impedem a entrada de oxigênio e garantem a qualidade por mais tempo. Todo o café vendido na Suplicy é produzido aqui. “Os grãos brasileiros são muito procurados para café expresso”, conta Suplicy.

Segundo dados de 2004 da Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café), 92% dos brasileiros consomem café. Desses, apenas 8% tomam o expresso. Mesmo assim, o consumo desse tipo de bebida vem aumentando. “Cresce 10% ao ano enquanto o dos outros tipos, apenas 2%”, conta Vegro, que é autor, juntamente com o também pesquisador do IEA, Francisco Pino, do



livro *O prazer e a excelência de uma xícara de café expresso: um estudo de mercado* (Editora Agronômica Ceres). A qualidade do café brasileiro é ressaltada entre os especialistas. “Alguns dos melhores expressos italianos são preparados com *blend* em que o principal componente é arábica brasileiro”, conta Vegro. O Café Floresta é um exemplo de tradição. A loja situada no edifício Copan, no centro da cidade, atrai consumidores de todos os lugares interessados em provar seu expresso, vendido a R\$1,40. “Tem muita gente que vem de longe, até de outros países, para tomar nosso café”, conta o português José Pereira dos Santos, de 68 anos, um dos proprietários da loja há quase 30. Na hora do almoço, ela fica lotada de fregueses que ocupam todo o balcão. Eles chamam pelo nome as atendentes que enfileiram as xícaras para os que vieram tomar o cafezinho depois da refeição. “Prefiro que o freguês reclame do preço do que da qualidade”, diz. Para ele, o segredo de um bom expresso é a qualidade do grão e a regulagem da máquina. No Brasil, a Italian Coffee é uma das principais empresas responsáveis pela fabricação de máquinas de expresso. Em média, 300 equipamentos são vendidos por mês no Brasil. São três tipos de máquinas, e os preços variam de R\$1.500 a R\$35 mil. Mas segundo João Luiz Facchini, de 52 anos, diretor administrativo da filial Campinas, a boa qualidade do equipamento não é suficiente: “O que procuramos vender é a idéia da xícara final perfeita, e para isso também é preciso treinamento”. Os compradores das máquinas Italian Coffee recebem orientação de Isabela Raposeiras, barista pioneira na preparação de café expresso, que também ministra cursos em sua Academia de Barismo (*ver Box*).

Na Suplicy Cafés Especiais, os funcionários recebem treinamento de pelo menos um mês antes de operar a máquina na frente do cliente. A preocupação com o manuseio correto é mais uma tentativa de se aproximar do expresso italiano. “Na Itália, geralmente o barman que faz os drinks é o empregado, mas quem tira o café é o dono”, conta Suplicy. “Tirar expresso é uma atividade minuciosa”, acrescenta.

Na hora de servir, alguns estabelecimentos oferecem um copo d'água acompanhando o expresso. Segundo Isabela, é um hábito argentino para aguçar o paladar, que no Brasil tornou-se um “charminho”. “Quando a água tem gás, ela pode ajudar a sensibilizar as papilas gustativas se tomada antes do café”, ensina a barista. Outro ingrediente indicado para acompanhar o cafezinho é a canela. “Ela tempera a bebida”, conta Isabela.



Douglas

Para Marco Suplicy, proprietário da Suplicy Cafés, “tirar expresso é uma atividade minuciosa”.

Técnicas e propriedades

Durante o treinamento, os funcionários aprendem técnicas utilizadas em todas as etapas: a moagem - cuja espessura ou granulometria deve ser mais fina do que a do café de coador - deve ser feita na hora, para que o interior do grão não tenha tempo para oxidar e, assim, esteja fresco. Depois, um porta-filtro é engatado na máquina, e a água passa a aproximadamente 90°C, sob pressão, por cerca de 30 segundos. O resultado padrão é uma xícara de aproximadamente 35 ml de expresso, com um creme - ou *crema* - espesso e marrom-avermelhado por cima, que retém o açúcar por alguns segundos antes que ele afunde. “Às vezes o cliente não entende que não há economia. Para encher mais a xícara, é só deixar correr a água por mais tempo”, conta Suplicy. “Mas aí a *crema* não vai ficar com a cor adequada e podem ser realçadas características

Café Expresso

indesejáveis”. Esse seria o café longo, que chega quase à borda de uma xícara de 80 ml. O café curto, no Brasil, equivale ao expresso padrão. Já na Itália, há também o *ristretto*, apenas 20 ml de café. “É uma tintinha no fundo da xícara”, diz Suplicy. Esse fundo, aliás, deve ser abaulado e a xícara deve ser aquecida na hora. Cada dose de expresso contém de 7 a 8 gramas de café, enquanto uma mesma quantidade de café de coador tem apenas 5 gramas.

Quanto à composição química, as diferenças entre o expresso e o café de coador são poucas. Além da quantidade de cafeína - menor no expresso -, há mudança também em relação à presença de óleos. “O expresso conserva um pouco mais dois óleos relacionados ao colesterol, embora em quantidade pequena”, diz o pesquisador Francisco Pino. As propriedades básicas do café não se alteram.

Espresso ou expresso?

Na Itália, a expressão utilizada para se referir a esse tipo de bebida é *caffè espresso*. Aportuguesada, tornou-se café expresso. Mesmo assim, muitos estabelecimentos empregam uma expressão híbrida de italiano e português: café expresso. Provavelmente, isso acontece porque a palavra grafada com “x” pode relacionar a bebida à rapidez, não só no preparo, mas no tempo de permanência dos consumidores nas cafeterias.

Fonte: *O prazer e a excelência de uma xícara de café expresso: um estudo de mercado* (Editora Agronômica Ceres)

Aula de expresso

Barista profissional, Isabela Raposeiras presta consultoria para os mais diversos clientes. “Atendo desde redes de combustível até produtores de café”, conta. Até 2001, ela dava aulas de inglês e fazia estágio em Psicologia. Começou a estudar sobre café e foi trabalhar numa produtora e exportadora de cafés finos. Isabela já perdeu a conta de quantos drinques criou, e suas receitas de bebidas e doces se espalham por estabelecimentos de todo o Brasil. Nem tudo é feito com café expresso,

apesar de algumas bebidas não existirem sem ele, como o capuccino. “Alguns drinques ficam melhores se feitos com café coado”, conta ela. “Eles podem ser preparados na *french press*, uma cafeteira de êmbolo muito utilizada pelos americanos.”

São combinações que podem ou não conter bebidas alcoólicas. “Há algumas perigosas gustativamente: vinhos brancos e tintos não licorosos, e cerveja”, ensina Isabela. Segundo ela, o café combina melhor com bebidas destiladas, como vodka, cachaça, conhaque, uísque e licores.



Divulgação

A barista também se preocupa com a qualidade dos grãos que são utilizados em suas receitas. Dos produzidos no Brasil, ela só utiliza a espécie arábica, porque o café robusta brasileiro tem características gustativas e aromáticas que a desagradam. “Há outros robustas, da Índia, África e Indonésia, que são bem melhores e geralmente utilizados nos *blends* de expresso de vários países”, conta.

Em sua Academia de Barismo (Rua Otávio Tarquínio de Souza, 584, Campo Belo/ tel: 5542-6606), Isabela oferece cursos para qualquer pessoa que quiser aprender mais sobre café. Os preços variam de R\$320,00 a R\$540,00, e lá também podem ser encontrados cafés especiais vendidos a 28 reais o quilo. A moagem é feita na hora e o cliente leva a quantidade que quiser. ☕

A consultora Isabela Raposeiras, que venceu em 2002 o 1º Concurso Nacional de Baristas

Mocha especial (drink quente)

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de licor de amaretto
- 1 colher (sopa) de calda de chocolate (cobertura de sorvete)
- 1 colher (sopa) de café bem forte ou expresso duplo
- ½ xícara de leite cremoso (use uma cremeira para vaporizá-lo)

Preparo: Em taça para Irish Coffe preaquecida, coloque uma colher da calda de chocolate, acrescente uma colher (sopa) de licor de amaretto e despeje ½ xícara de leite cremoso até um centímetro da borda da taça. Em seguida, despeje o café no centro da taça, para que forme um desenho dégradé. Depois, cubra a mancha do café com uma colher de sobremesa de espuma de leite.

* Para espumar o leite, use uma cremeira. Ferva ¼ leite na cremeira (medida de acordo com o tamanho da peça) e depois, com o embolo (divisor do recipiente), faça movimentos curtos e rápidos para cima e para baixo até formar espuma.



Divulgação

Coffee shake (drink gelado)

Ingredientes

- 4 bolas de sorvete de creme.
- 1 xícara de café caseiro, forte ou 2 expressos bem curtos.
- calda de chocolate para sorvete.
- chantilly

Preparo: Bata os ingredientes no liquidificador levemente. Decore uma taça de shake com calda de chocolate. Coloque a bebida e decore o topo com chantilly. Se desejar, polvilhe o chantilly com chocolate em pó ou alguns grãos de café.

Variações para o coffee shake:

Utilize a receita acima como base. Você pode incluir os seguintes ingredientes ou quaisquer outros que sua imaginação mandar.

- 20 ml de suco concentrado de maracujá, manga, goiaba ou maçã.
- Ovomaltine, muito...
- biscoitos recheados do tipo Oreo.
- paçoca.
- licores como Frangelico, Cointreau, Mozart, Bailey's, Sambuca, entre outros.



Divulgação