

## Aroma irresistível

A bebida, segunda mais consumida no mundo, traz sensações diferentes no paladar de cada pessoa. Nos últimos anos, a cultura da Cidade em relação ao seu consumo tem mudado levando em consideração um novo conceito sobre o produto

### Nara Assunção

Por muitos anos, o Centro Histórico de Santos teve o perfume de café por suas ruas, com armazéns e torrefações que espalhavam o irresistível cheiro do grão. Na tradicional Rua XV, nas décadas de 20 e 30 – época áurea – em meio ao aroma, corretores se encontravam para movimentar o comércio do produto mais importante do País, que alavancou a economia brasileira, de São Paulo e, principalmente, do Porto de Santos e seu entorno.

Anos depois, as mesmas ruas já não são ponto de encontro destes profissionais, mas reúnem as mais tradicionais exportadoras do produto. O amor pelo produto, trabalhando com ele e o consumindo, é transmitido de geração em geração.

Tamanha importância pode passar despercebida em um simples passeio nas atuais ruas. Alguns números, porém, comprovam que o café não só deixou um legado na história da Cidade, inclusive em sua arquitetura, como continua sendo até hoje parte importante do desenvolvimento de Santos. É pelo porto que ainda hoje sai a maior quantidade do grão, que na quinta (14) celebra o seu Dia Internacional.

"Muitas cafeterias no mundo classifica o café de origem santista como Café Tipo Santos, mesmo nunca tendo produzido um grão na cidade, mas por passar e ser enviado por aqui. Uma das explicações é que somos os maiores exportadores de café arábica (de melhor qualidade). Somos uma marca lá fora por embarcarmos um produto diferenciado. Poucos sabem disso", revela o conselheiro da Bolsa do Café, Eduardo Carvalhaes Junior (foto), sócio de uma empresa que corretagem e exportação.



Em grãos, a exportação de café cresceu 48,3% no primeiro bimestre deste ano, chegando a um total de 237.845, contra 160.345 toneladas no mesmo período de 2010. Entre os principais importadores deste commodity estão os alemães, como os principais consumidores do café embarcado em Santos, além dos EUA e Japão. "O café é a identidade do Brasil e dos santistas", revela.

Ainda hoje, porém, o cheiro do grão pode ser sentido em algumas ruas, como na Gonçalves Dias, onde está localizada a torrefação e moagem Rei do Café. De pai para filho, Reinaldo (a segunda geração) decidiu continuar a fazer o café da maneira tradicional, bem manual. "É uma tendência e decisão nossa de não partir para automatização. Requer um espaço bem maior, mais máquinas. Como a nossa situação geográfica é bem perto das grandes firmas de café decidimos continuar com a mesma maneira de fazer o café, acrescentando apenas mudanças necessárias, como torrá-los com lenha ecológica", explica Reinaldo.

Duas vezes por semana, o aroma fica um pouco mais forte, por conta da torrefação, realizada no local. Se der sorte, o cliente pode pegar café para expresso ou coador bem quentinho. "Trabalhamos aqui com o café tradicional, moído, e também gourmet para cafeterias, de qualidade superior", revela. Atualmente, 80% da venda, de acordo com Reinaldo, é de venda direta no balcão. "São clientes fiéis", brinca.

### Consumo

O consumo interno da bebida tem aumentado, alcançando o segundo lugar. Para se ter ideia, de acordo com levantamento da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), no período de novembro de 2009 e outubro de 2010, foi registrado o consumo de 19,13 milhões de sacas, representando 4,03% a mais em relação ao mesmo período anterior.

Por muito tempo, porém, os santistas, como todos os brasileiros, não tinham o hábito do consumo da bebida por prazer, por isso não se exigia tanta qualidade. Algo que começou a mudar por volta dos anos 1980. Grande parte do café gourmet chegava à Cidade e daqui seguiam para os mais diferentes destinos. Para os brasileiros ficava o café mais simples. De acordo com o presidente da Associação Comercial de Santos e exportador de café, Michael Tim, o brasileiro está aprendendo a apreciar café como se aprecia vinho. "Desde 1990 se observa uma melhora na qualidade, mudança que começa no produtor", acrescenta.

### Roteiro santista

Para comemorar a data, a equipe do Jornal Boqueirão montou um roteiro de alguns cafés da Cidade. Cenário que tem mudado nos últimos anos, com o surgimento de cafeterias diferenciadas, trazendo o melhor produto para ser consumido e não apenas exportado.

Dos tradicionais locais - no centro histórico, como o Café Paulista - que recentemente completou 100 anos, e Café Carioca, ou então no Gonzaga, como o Barão do Café ou Blue Star - aos mais novos que trazem charme e uma especiaria nova (Bikini Barista, Naumann Gepp - no Centro, e Maria Pan Pan, no Boqueirão) – os santistas apaixonados por café têm um leque novo de opções, que começou com a cafeteria da Bolsa do Café. A qualidade e todo o cuidado com que é processado merece uma apreciação diferenciada.

O gosto e o próprio aroma do café depende de todo o processo do grão. Desde a escolha da muda, a plantação e colheita – variando desde clima, altitude e latitude do local – até o seu transporte, torrefação e moagem. Sem falar do blinds (mistura), que pode ser considerada uma verdadeira alquimia. Os cafés se combinam entre si resultando novos sabores e influenciando da acidez e consistência até a própria cor e aroma.

Os baristas, diferente do que muitos podem pensar, também têm seu papel fundamental nesta história. A maneira como ele prepara, que parece o processo mais simples, pode mudar toda a propriedade da bebida, quando esta chega ao paladar do cliente.

A história das cafeterias é, na maioria dos casos, parecida. Quando não são de famílias que vivem do café há décadas, são de pessoas apaixonadas pela bebida. Gosto que pode ser observado entre todos na hora de contar suas histórias e interesses. Cada um com seu modo de preparo diferente tem uma semelhança: a vontade de alcançar o mais sofisticado e delicioso sabor, preservando ao máximo as propriedades do grão.

**Confira o roteiro elaborado pela equipe do Boqueirão, em fotos, clicando no mapa:**

