

<http://www.tvtribuna.com/noticias.asp?idnoticia=54820&idDepartamento=62&idCategoria=0>

Qualificação

Santos forma classificadores de café de várias partes do mundo há mais de 20 anos



MARIANE ROSSI

De Santos



Grão, aroma e sabor. O conhecimento desses três itens formam um classificador de café, profissional muito conhecido antigamente em Santos, quando o Porto era um dos principais exportadores do grão. Mas, quem pensa que essa situação mudou e que encontrar um profissional desta área é raridade, se engana.

A estimativa é que, neste ano, cerca de 55 milhões de safras de café sejam produzidas no País. Por isso, o Brasil continua sendo referência no exterior na qualidade do grão e de mão de obra qualificada. A prova disso pode ser

vista em Santos, cidade que chegou a ser movida pela comercialização do produto, que mantém os bons e antigos profissionais ainda em atividade e que, agora, forma cada vez mais classificadores de café que chegam de várias partes do país e do mundo.

Neste mês de março, a Associação Comercial de Santos chega a marca de 50 edições do Curso de Classificação e Degustação de Café. A iniciativa começou em 1989, e já formou mais de 700 alunos. Agora, a oportunidade é para 15 pessoas, que durante quatro semanas irão dedicar as manhãs para se tornarem técnicos na classificação do café. Para isso, eles contam com a experiência de quase 70 anos de profissão de Davi Antonio Pinto Teixeira. Segundo ele, é preciso mais do que o conceito para se tornar um especialista "Nós temos que estar preparados para saber o gosto do comprador. O melhor café do mundo é aquele que você gosta", afirma o especialista.

Mesmo com mais de 20 anos de existência, Teixeira conta que o curso sempre se renova. Os alunos tem a disposição uma apostila, mas a intenção é fazer os aprendizes sentirem o aroma e o gosto do café. É exatamente isso que diferencia esse de outros cursos, segundo Teixeira. Primeiro, os alunos recebem uma aula teórica, depois sentem o aroma e por fim degustam a bebida. Eles anotam as características do café e tentam classificá-lo. A partir disso, os alunos são avaliados pelos profissionais.

Fábio Graciano Machado, embarcador de café na Baixada Santista, procura melhorar de cargo dentro da empresa onde trabalha. Acostumado com o trabalho nos terminais, agora ele quer fazer a análise das bebidas e dos grãos da empresa, por isso procurou o curso. "Tem amigos meus que já fizeram e estão atuando na área", conta o aluno.

Em julho, os alunos são todos estrangeiros mas, em quase todas as edições, há algum visitante de outra nacionalidade por aqui. É o caso, do Goushi Ogawara, de 35 anos, que saiu de Kyoto, no Japão, para aprender sobre café no Brasil. Ele trabalha na Ueshima Coffee, uma das redes de cafeterias mais tradicionais do país.

Como foi um dos melhores funcionários da empresa em seu setor, Ogawara ganhou o prêmio de fazer o curso de classificação de café na Associação Comercial de Santos. "Para mim o curso é importante porque existem muitas empresas de café no Japão", conta. Com o dicionário a tira colo, ele acompanha os outros alunos e vai entendendo o gosto do café brasileiro.

Para participar do curso, é preciso ter mais de 18 anos de idade, levar cópia do diploma ou certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente, atestado de sanidade bucal emitido por profissional habilitado e cópia da carteira de identidade (RG) ou passaporte. Outras informações podem ser obtidas na Associação Comercial de Santos, pelo telefone (13) 3212-8200 ou pelo email acs@acs.org.br.