

DEIXE A BELEZA FAZER PARTE DA ROTINA.

TRAMONTINA
DESIGN COLLECTION

paladar

Reportagens | Receitas | Restaurantes | Vinhos | Chefs | Vídeos
especiais

Você está em: Paladar > Reportagens > De 'bom de cafezinho' a 'doutor degustador', tem curso para todos

reportagens

<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos%20paladarde-bom-de-cafezinho-a-doutor-degustador-tem-curso-para-todos,4942,0.htm>

18 de abril de 2012 | 22h 37

De 'bom de cafezinho' a 'doutor degustador', tem curso para todos

tamanho da fonte: A A A A

Thiago Lasco, Especial para o 'Estado'

Veja também:

- De grão a grão-mestre
- Tudo o que cabe na xícara
- Brasil deve virar maior consumidor do mundo
- Buquê, aroma, frutas... É vinho? Não, é café

A exemplo do que já acontece com os vinhos, um número cada vez maior de pessoas tem procurado cursos para aprofundar seus conhecimentos sobre café.

São donas de casa que querem servir um café mais gostoso, homens que gostam de exibir seus dotes culinários em "cozinhas gourmet" e consumidores que querem reconhecer uma bebida de qualidade. No outro lado, empreendedores que pretendem abrir um negócio na área, baristas e outros profissionais do ramo em busca de formação técnica específica. Há cursos para cada um desses perfis.

Para quem está começando e não pretende ser profissional, os cursos básicos são uma boa opção. Eles oferecem uma introdução ao café, com história, origens, tipos de grão e métodos de preparo, e ensinam como se faz um bom café caseiro, a partir de diversos modelos de cafeteira. A parte teórica se completa com uma degustação de vários tipos da bebida, permitindo comparar seus aromas e nuances de sabor.

"O tipo de aluno que a gente atrai no curso de café caseiro são pessoas que gostam de gastronomia e querem entender melhor o que é um café de qualidade", conta Isabela Raposeiras, do Coffee Lab. "O aluno vê a diferença entre um café especial e uma commodity e aprende a identificar na gôndola um produto com mais chance de ter qualidade."

Já quem deseja operar uma máquina de expresso deve procurar um curso de barista. O curso de barista sênior amplia o treinamento iniciado no curso básico e reforça o conhecimento técnico do profissional. O curso de Latte Art ensina a manipular o vapor de leite para fazer desenhos decorativos na xícara. Cursos de torra ajudam o barista a tratar o grão com mais técnica, melhorando o aproveitamento.

Os cursos básicos de degustação não têm pré-requisitos. Os avançados são indicados para quem deseja seguir a carreira de provador. Nesse caso, se quiser se especializar mais, o profissional poderá fazer treinamentos específicos para se tornar um Q Grader ou um cupping Judge.

Algumas escolas oferecem ainda cursos de educação sensorial, que promovem uma verdadeira desconstrução do paladar, mostrando como o corpo humano funciona e responde ao sabor. O aluno aprende a identificar os sabores básicos (doce, salgado, ácido e amargo) e parametrizá-los (nível alto, médio e baixo).

Qualquer que seja a opção escolhida, a relação do aluno com o café nunca mais será a mesma. "Você muda conceitos e padrões e a pessoa sai do curso com uma percepção diferente. Ela não vai mais olhar o café da mesma maneira", diz a barista Eliana Relvas, que faz palestras com degustação de café em lojas da rede Pão de Açúcar.

Cursos

EM SÃO PAULO

Centro de Preparação de Café. Praça Dom José Gaspar, 30, 22º andar, Centro, 3258-7443. Tem cursos para leigos e outros para baristas, que buscam o aprimoramento técnico.

Coffee Lab. R. Fradique Coutinho, 1.340, V. Madalena, 3375-7400. Isabela Raposeiras comanda cinco cursos, entre os quais os de barista sênior e degustação de cafés especiais.

Eliana Relvas. Rua Constâncio Colalillo, 382, V. Augusta, 8753-3787. A barista dá dois cursos, o de degustação de cafés e o de torra industrial.

Santo Grão. Rua Oscar Freire, 413, Jd. Paulista, 3082-9969. Realiza três cursos: degustação, barista e latte art.

Suplicy. Al. Lorena, 1.430, Jd. Paulista, 3083-0666. Ministra cursos básicos e avançados para baristas.

Associação Comercial de Santos. R. XV de Novembro, 137, 13º andar, Santos (SP), (13) 3212-8200, ramal 220. Referência internacional, o curso de classificação e degustação de café inclui aulas sobre aspectos econômicos, legislação, tecnologia e desenvolvimento de blends.

OUTROS ESTADOS

Academia do Café. Av. do Contorno, 4.392, Belo Horizonte (MG), (31) 3223-8565. Promove cursos de barista; latte art e grafismo; básico de classificação e degustação; classificação sensorial avançada; e treinamento para o exame de Q Grader.

Centro de Classificação do Café. R. Tupis, 457, Belo Horizonte (MG), (31) 3226-2757. Oferece os cursos de barista e noções básicas de classificação e degustação.

Casa do Barista. R. Hermenegildo de Barros, 193-A, Rio de Janeiro, (21) 3852-3932. Curso básico de barista e de latte art.

Grão Mestre Café. R. da Quitanda, 191, Rio de Janeiro, (21) 9321-4157. Cursos para iniciantes e profissionais.

Café do Mercado. Av. França, 992, Porto Alegre (RS), (51) 3325-1616. Cursos especiais para baristas.

Lucca Cafés Especiais. Alameda Presidente Taunay, 1.326, Curitiba (PR), (41) 3024-6950. Tem cursos para iniciantes e profissionais.