

**MUSEU DO CAFÉ**  
Dica: Capuccino italiano com Latte Art Tulipa.  
Rua XV de Novembro, 95, Centro

**CAFÉ CARIOCA**  
Dica: Café tradicional  
Praça Mauá, 1, Centro

**CONSULADO DO CAFÉ**  
Dica: Café tradicional.  
Pedro Lessa, 2276, Embaré.

**MIROANE DO CERIA**  
Dica: Capuccino Miroane.  
Rua Álvaro Alvim, 230, Embaré.

**CAFÉ PAULISTA**  
Dica: Café tradicional  
Praça Rua Barbosa, 8, Centro.

**PALLADARES**  
Dica: Capuccino Italiano  
Av. Pedro Lessa, 1754, Aparecida.

**PLANETA CAFÉ**  
Dica: Frapê de Canelinha  
Shopping Praiamar, 1º piso

**QUEEN BEM CASADOS**  
Dica: Capuccino  
Pedro Lessa, 1623, Aparecida

## Opções diversificadas nas cafeterias da Cidade

A grande mudança de visual em relação às cafeterias, tanto no conceito do espaço como na qualidade, começou após a inauguração da cafeteria da Bolsa do Café, em 2000. O conceito era trazer os melhores grãos produzidos no País para consumo dos santistas e turistas.

"Criamos o Museu do Café e por consequência a Cafeteria. Afinal, ao visitar o museu todos saem com vontade de tomar um café. A ideia era ser uma cafeteria modelo. O torrador *indour*, por exemplo, na época em que criamos, não tinha outra cafeteria nem aqui nem na Capital que fizesse isso. Foi uma grande ousadia. Agora já é mais comum", explica Eduardo Carvalhaes, que na época ajudou na fundação dos espaços, pois era o presidente do Museu do Café.

E como em todo mundo, com o crescimento do número de cafeterias, em Santos não é diferente. Começou com a Bolsa do Café e a ideia de ser uma cafeteria modelo não só deu certo, como estimulou muitos locais a se adequarem a esta nova proposta. Dos mais tradicionais aos mais recentes, o que não pode faltar nas cafeterias são profissionais qualificados, além de grãos muito bem selecionados.

Para a proprietária do Consulado do Café, há 20 anos na Avenida Pedro Lessa, Solange Martins Russo, a mudança foi sentida e a busca para qualificação se fez necessária. "Fiz um curso de barista na Bolsa do Café, porque além de trabalharmos já com grãos *gourmet*, é essencial saber exatamente todo o processo na hora de fazer um café. Cada etapa pode modificar por completo o sabor da bebida. Por conta do curso, acrescentei a água com gás e aprendi a fazer o verdadeiro café carioca. Nosso principal produto é o café. É por ele que nossos clientes frequentam a cafeteria", explica.

Maria Alice Mendes Silva, há 13 anos como proprietária do Planeta Café, também sentiu a necessidade de oferecer novas opções com a bebida, além do tradicional cafezinho. A inspiração veio principalmente de suas viagens e a cada lugar prestava atenção nos sabores que inventavam, trazendo as melhores receitas para seus clientes.

De acordo com a gerente da Miroane Doceria, Silvia Pires, o espaço - especializado em bolos, doces e salgados - depois da reforma implantou a cafeteria, onde o cliente passou a ter hábito de frequentar. "Desta maneira oferecemos diferentes opções com a bebida, do tradicional aos mais elaborados", diz.

# 20

milhões foi o consumo aproximado de sacas de café entre novembro de 2011 e outubro de 2012, de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Café, representando um acréscimo de 3,09% em relação ao período anterior que havia sido de 19,72 milhões. Já o consumo per capita foi de 6,23 quilos de café em grão cru ou 4,98 quilos de café torrado, quase 83 litros para cada brasileiro por ano.

**MIROANE**

Rua Álvaro Alvim, 230 - Embaré  
(13) 32718806

[www.doceriamiroane.com.br](http://www.doceriamiroane.com.br)  
f doceriamiroane

**Consulado do Café, 20 anos de tradição.**

Café Gelado, Baguetes Recheadas, Bolos para Festas. Faça seu Pedido

Servindo o delicioso Café Expresso. Experimente com o Bolinho Bem Café. Vários Sabores

Av. Pedro Lessa, 2.276  
Embaré - Santos/SP  
Cel (13) 9144.2667

**ConsuLLado do Café**