

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
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