

Curso de café seduz nova leva de jovens

ACS forma classificadores e degustadores

DA REDAÇÃO

22/03/2015 - 11:11 - Atualizado em 22/03/2015 - 12:03

Curtir 0
 Tweetar 0
 +1 0
 ENVIAR

O Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS) abre novas perspectivas profissionais para os alunos da 58ª turma, que está em aulas até esta semana.

Caian Matheus de Souza, 20 anos, é um dos que se destacam por ter um paladar bastante apurado. “O curso abriu novos horizontes no ambiente do café”, afirma.

O curso é ministrado pelo professor Nilton Ribeiro, que durante mais de 50 anos trabalhou a serviço da Stockler Comercial e Exportadora, empresa que integra a Associação Comercial de Santos. Há oito anos, ele é instrutor do curso da ACS.



Professor Nilton Ribeiro conversa com Caian: aluno passou a apurar ainda mais os sentidos, percebendo melhor o aroma e o sabor da bebida

“Com uns 15 anos de idade, percebi que tinha facilidade para identificar sabores”, lembra Caian, que é cadeirante, condição que não impede que ele atue na degustação da bebida.

O professor Nilton Ribeiro confirma que Caian tem uma capacidade única para perceber o aroma e o sabor dos cafés, característica bastante valorizada no mercado. “Ele tem um dom especial”, elogia.

Desde criança, Caian gosta de café. Com o curso da ACS, o aluno passou a apurar ainda mais os sentidos, percebendo melhor o aroma e o sabor da bebida.

Caian Matheus diz que não sabia que o mercado do café tem um leque tão vasto de atividades. “O curso é muito bom, estou aprendendo bastante e espero conseguir colocação profissional no ambiente cafeeiro”, acredita ele.

Profissionais que atuam no mercado do café também se interessam em fazer o curso da ACS. É o caso do barista Hallyson Gonçalves Ramos Nascimento, do Museu do Café. Ele tem 29 anos e trabalha há oito no setor – os primeiros dois anos e meio, na Cafeteria do Museu, depois no Centro de Preparação de Café (CPC) do Museu do Café.

“Quero adquirir mais conhecimento, aprender muito mais, a cada dia novas coisas surgem no mercado de café”, diz.

No CPC do Museu do Café, Hallyson ministra cursos de barista, apresenta palestras e workshops. E também dá aulas sobre café no curso de Gastronomia do Centro Universitário Monte Serrat (Unimonte).

Como barista, Hallyson já tinha algum conhecimento sobre os grãos verdes do café. “Com o curso da Associação Comercial de Santos, estou tendo a oportunidade de aprofundar, conhecer mais variedades e outras características”.

“O meu objetivo, a partir do curso”, antecipa Hallyson, “é investir cada vez mais na área cafeeira, desenvolver cada vez mais e mergulhar profundamente para atuar cada vez melhor”, conta ele.

Qualidade do produto depende do classificador

O professor Nilton Ribeiro, do Curso de Classificação e Degustação de Café da Associação Comercial de Santos (ACS), explica que as funções do classificador são verificar a qualidade dos grãos, a procedência e o tipo. A função inclui ainda a degustação da bebida para a avaliação do produto.

Segundo Ribeiro, quando o classificador observa os grãos verdes, tem que examinar essencialmente o aspecto, notando defeitos e boas qualidades.

Após o café ser torrado, o classificador precisa analisar o nível de torra.

A degustação é a etapa final do processo, lembra Ribeiro. Antes de colocar a bebida na boca, o classificador observa o líquido no copo e sente o aroma. Ao colocar o líquido na boca, precisa notar características como doçura ou acidez, por exemplo.

“Para mim”, afirma o professor Nilton Ribeiro, “é sempre um prazer transmitir os meus conhecimentos para os alunos. É o que me mantém no Curso de Café da Associação Comercial de Santos”.



Hallyson, que é barista, quer aprender mais sobre segmento cafeeiro