

Colheita urbana e museu contam a história do café

Para comemorar o dia nacional do café, na próxima terça-feira, 24, visitantes do Instituto Biológico, em São Paulo, vão poder tomar café da manhã com gostinho do interior paulista e colher grãos de café maduros

por Ana Paula Boni

Cerca de 1.600 pés de café das variedades mundo novo e catuaí estão cheios de frutos maduros, vermelhos, prestes a ser colhidos. Eles não estão numa fazenda, mas no meio da cidade de São Paulo, num terreno que foi desenhado na década de 1920 já reservando 10 mil metros quadrados a um cafezal urbano.

No próximo dia 24, quando se comemora o dia nacional do café, qualquer visitante que for ao Instituto Biológico, edificação art déco tombada que fica na Vila Mariana, poderá tomar café da manhã típico do interior paulista (com curau, por exemplo) e receberá uma cesta para colher, ao lado de funcionários do instituto, o café maduro.

Foto: Gabriela Biló|Estadão



Prédio da Bolsa Oficial do Café, inaugurado em 1922, hoje abriga museu dedicado ao grão

O evento acontece há exatos dez anos, marcando o início da colheita no Estado, que vai até meados de junho. Ali mesmo, os grãos vão para uma despulpadeira, máquina antiga que os visitantes poderão ver e que separa a polpa carnuda do grão. Esse grão depois segue para secar e ser torrado numa fazenda, e os cerca de 500 kg de café originado da colheita vão para ações do Fundo Social de Solidariedade do Estado.

O instituto foi criado em 1927 para combater doenças animais e vegetais, e por isso a sua relação com o café, já que no início do século passado cafezais do Estado foram devastados pela doença broca. Ela se dava a partir de um besouro que colocava larvas no fruto, e as larvas penetravam-no para comer a polpa, o que comprometia o grão. Estudos indicam que o besouro foi trazido ao Brasil numa saca de café que veio do Quênia, conta a pesquisadora Márcia Maria Rebouças.

Para combater a praga, os barões do café pressionaram o governo pela criação do instituto. Esses barões eram os mesmos que se sentavam no mezanino da Bolsa Oficial do Café, no prédio inaugurado em 1922 na cidade de Santos, onde aconteciam os leilões do grão que seria exportado pelo porto.

O vitral de Benedito Calixto no teto (atualmente em restauro) e outros sinais da abundância da época podem ser vistos no local - primeiro edifício eclético tombado pelo Estado onde desde 1998 funciona o Museu do Café e no qual mulheres não podiam entrar até 1957.

Depois que o governo percebeu que muito da história do Estado era contada por meio do café e daquele museu, diz a diretora Marília Bonas, o local passou a receber mais atenção e, no fim de 2014, sob sua direção, inaugurou sua exposição permanente, “Café: Patrimônio Cultural do Brasil”.

Foto: Gabriela Biló|Estadão



Museu do Café, em Santos, oferece visita e degustação da bebida

Numa sala com projeção, um vídeo conta o caminho que o café faz da terra à xícara. Painéis com mapas e textos remontam a chegada do café ao Brasil e como ele se espalhou pelo País. A “Praça de Santos” dá destaque aos personagens dessa história, como as catadeiras (que tiravam manualmente grãos defeituosos das amostras) e os classificadores (que davam notas ao café e determinavam sua qualidade e preço de mercado).

No mês passado, o museu, ao lado do seu Centro de Preparação do Café (CPC), onde são ministrados cursos e palestras, estreou a degustação de cafés aos sábados ao fim das visitas. Um barista

recebe os visitantes e extrai três cafés coados: um da região da Alta Mogiana (suave, adocicado, com aroma de chocolate), um do sul de Minas (de notas mais cítricas, corpo médio, aroma floral) e um do cerrado de Minas (mais encorpado e de aroma intenso).

Enquanto serve os cafés, o barista Hallyson Ramos do Nascimento, há cinco anos no CPC, explica com desenvoltura e conhecimento as características dos grãos e como fazer um bom café coado em casa sem amargar a bebida. “As pessoas que vêm aqui não acreditam que, com um café bem cuidado desses, estão tomando o seu sem açúcar.”

Os grãos são torrados na cafeteria do museu, numa antiga e bela máquina de torra que também pode ser vista em funcionamento entre um cafezinho e outro.