

DESTAQUE DO DIA

CIDADES



Empresas que fazem torra e moagem de forma quase artesanal têm preço inferior ao de supermercados



FOTOS: WILEY SENA

“O que é vendido no mercado não tem mesmo processo de seleção que o nosso”, diz Silva, da Café Exato

Café torrado e moído é opção mais em conta

Torrefadoras oferecem grão em pacotes por preço até 34% menor

GUSTAVO T. DE MIRANDA
DA REDAÇÃO

Quem faz compras para casa sabe que o café está mais caro nos supermercados da Baixada Santista — nos últimos 12 meses, o pretinho básico que tanta gente bebe, puro ou com leite, acumula alta de 18,14%, segundo o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômico (Dieese).

Enquanto o pacote de 500 gramas do pó de café industrializado sai por R\$ 12,11, em média, nos estabelecimentos da região, empresas que fazem a torra e a moagem de maneira quase artesanal em Santos conseguem vender o produto com preço até 34% mais baixo, por R\$ 8,00 o pacotinho. De quebra, o consumidor ainda pode levar o café 100% puro.

A Tribuna conferiu os preços de cinco torrefações que atendem o público no balcão — outras quatro empresas da Cidade apenas vendem o grão para o exterior. O menor preço encontrado foi o do Café Milmar, no Estuário. O quilo é vendido por R\$ 16,00, e o pacote

de 500 gramas, a R\$ 8,00. “Vendemos o tipo arábica, 100% puro. Ele é moído na hora. O consumidor pode comprar a quantidade que desejar”, explica Milton da Silva Júnior, um dos sócios da marca. A partir de cinco quilos, a empresa oferece a entrega no endereço do cliente, desde que em Santos, sem taxa. Para outras, cobra-se a entrega.

Duas outras torrefações vendem o café a R\$ 9,00 o pacote de 500 gramas (R\$ 18,00 o quilo): O Rei do Café, no Centro, e Café Salles, no Macuco. “Temos um processo de torrefação diferenciado, com um café puro, sem misturas, como são os cafés industrializados. Existe um público fiel, de bairro, que consome o nosso produto”, explica Silvio Salles.

Victor Mauri, de O Rei do Café, explica que consegue fazer um preço mais em conta porque precisa ter um preço mais atrativo, para conquistar o consumidor. “Somos nós que compramos o grão, sem atravessadores. O que garante o preço um pouco melhor é cha-

mar a atenção da clientela para vir para cá”, diz o rapaz, que é da terceira geração da família no negócio de venda de café.

“Torramos a lenha e resfriamos a ar. Usamos madeira ecológica. Esse processo preserva mais o café. Quando ele fica muito torrado, ele se oxida mais rapidamente. O nosso é só o café”, argumenta Mauri.

DA FAZENDA

No mercado desde 1968, Antonio Pedro da Silva tem a Café Exato, no Paquetá. No estabelecimento, o consumidor pode comprar o pacotinho de 500 gramas a R\$ 10,00. “O que é vendido no mercado não tem o mesmo processo de seleção que o nosso. Compro o café na fazenda, escolho a qualidade e trago para cá. Nosso produto sempre vai ter mais qualidade”, argumenta o empresário.

No Café Dias, no Centro, o quilo do café é vendido a R\$ 22,00. Diferentemente das outras lojas, ele só vende sob encomenda. Geralmente, quem faz o pedido pode retirar os pacotes em até dois dias.

COMPARATIVO

Café Milmar Torrefação e Moagem
Rua Francisco de Paula Ribeiro, 355
Estuário - Telefone 3231-6561
R\$ 16,00 o quilo
R\$ 8,00 pacote de 500g

O Rei do Café
Rua Gonçalves Dias, 34
Centro - 3219-1015
R\$ 18,00 o quilo
R\$ 9,00 pacote de 500g

Café Dias
Av. Visconde de São Leopoldo, 468
Centro - Telefone 3219-6344 ou 3219-1172
R\$ 22,00 o quilo
R\$ 11,00 pacote de 500g

Café Exato
Rua João Pessoa, 451 - Paquetá
Telefone 3232-7692
R\$ 20 o quilo
R\$ 10,00 pacote de 500g

Café Salles
Rua Luis Gama, 169 - Macuco
Telefone 3234-1172
R\$ 18,00 o quilo
R\$ 9,00 pacote de 500g

Tipos de café



Originário da Etiópia. Os maiores cultivadores desta espécie são os países das Américas do Sul e Central. Também está em países da África e da Ásia. Responde por três quartos da produção mundial de café.



Planta muito difundida na África, Ásia, Indonésia e Brasil. Representa cerca de um quarto da produção mundial. A bebida que se faz depois da torra do robusta tem corpo e gosto adocicado.

REGRAS FUNDAMENTAIS PARA UMA BOA PREPARAÇÃO

• Quanto melhor o café, maior é a extração e melhor o sabor da bebida

• Veja a data de fabricação do café. O recém-torrado tem mais sabor

• O café moído se deteriora facilmente em função do ar, da umidade, do calor, do tempo e do contato com odores estranhos. Por isso, ele deve ficar acondicionado sempre distante desses riscos. Guarde o café não utilizado em um recipiente com boa vedação, na geladeira

• A água utilizada deve ser pura e limpa. Utilize sempre água filtrada ou mineral na preparação do café

• Prepare somente a quantidade de bebida que vai ser consumida imediatamente ou, no máximo, durante a hora seguinte

• A água utilizada deve ser apenas aquecida. Não se pode ferver, pois a perda de oxigênio altera a acidez do café. A temperatura ideal de preparo é próxima dos 90 graus

• O tempo de contato entre água e café (*) deve ser:
- Para moagem fina - de 6 a 9 minutos
- Para moagem média - de 4 a 6 minutos
- Para moagem grossa - até 4 minutos
(*)Varia conforme o equipamento e a preferência pessoal



• Use a medida correta. Utilize de 80 a 100 gramas de pó (aproximadamente 5 a 6 colheres de sopa) para 1 litro de água. Se a bebida resultar sem sabor, aumente a quantidade de café. Se ela ficar amarga, áspera ou desagradável, diminua o tempo de contato da água com o café, reduzindo a quantidade do pó

• Pelo pó de café deve passar somente água quente, jamais a bebida. A recirculação torna a bebida muito amarga, áspera e desagradável

• O café usado (café esgotado, borra) é o pior inimigo do sabor, do aroma, da cafeína e da sua saúde. Jogue-o fora. Nunca o reutilize, sequer misturando-o ao café fresco. Para garantir a qualidade ideal, o café já usado e a bebida preparada devem ficar sempre separados

• Deguste com prazer uma bebida fresca, um café preparado na hora, ou o mais recentemente possível. A característica da bebida café é a de ir deteriorando-se lentamente e, por isso, um café preparado há mais tempo não tem o mesmo sabor agradável de um café fresco

• Beba o café em xícaras de porcelana. O sabor fica destacado, e a temperatura, constante

• No caso do uso de garrafas térmicas, estas devem ser muito limpas e de uso exclusivo do café

• Nunca prepare ou armazene a bebida já adoçada porque se formará uma crosta de caramelo de mau sabor nas paredes do recipiente

Infográfico: Padron



Safra de grãos baixou e deve ter recuperação lenta, preveem estudos

Queda de produção aumenta preços

■■■O preço do cafezinho está nas alturas por causa de uma queda jamais vista na produção da espécie conilon ou robusta, justamente aquela que é misturada ao arábica no processo industrial. O problema é a falta de chuvas no Espírito Santo, estado onde a produção nacional está concentrada.

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), o cenário do agronegócio mostra que, sob o efeito da seca e das altas temperaturas no Espírito Santo e da consequente previsão de quebra da safra, as cotações mundiais e internas do grão se elevaram acentuadamente.

Outro fator que influencia o preço é o dólar valorizado. “Sen-

do a matéria-prima importante para a indústria de café, os altos preços do conilon aumentaram o custo do blend, pressionando os preços do café industrializado para os consumidores”, explica a associação em seu site.

DIFÍCIL RECUPERAR

Conforme boletim do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), a produção dessa variedade não deve alcançar números consideráveis neste ano. A previsão é de que as lavouras ainda não conseguirão se recuperar da seca dos últimos anos.

Técnicos da Esalq acreditam

que o retorno das chuvas pode ajudar no rendimento da próxima safra, entre 2017/2018, aliviando em partes o efeito da menor produção e auxiliando, com mais intensidade na recuperação da lavoura para colheita de 2018 para 2019.

DIFERENÇAS

Segundo a Abic, há diferenças entre os cafés arábica e robusta. O primeiro é um café mais fino, que apresenta uma bebida de qualidade superior, com mais aroma e sabor.

O café robusta, usado na maior parte dos cafés industrializados vendidos no supermercado, é misturado ao arábica, resultando em um produto de menor custo.

PERFIL

Segundo uma pesquisa encomendada pela Abic, há uma elevada penetração do café entre os consumidores brasileiros. Mais de 80% dos lares pesquisados nesse levantamento têm café. Mesmo em um cenário de crise, as pessoas mantêm o consumo da bebida.

A pesquisa projetou um crescimento do consumo em volume, para 24 milhões de sacas em 2019.

Apurou-se, ainda, que 89% dos consumidores acima de 60 anos bebem café diariamente. Os jovens de 16 a 20 anos têm frequência diária de 49%. A média geral é de 3,7 xícaras por dia.