

Cafés especiais: **Paraty** agora torra seus próprios grãos

Amantes da bebida têm um motivo a mais para visitar a charmosa cidade fluminense

DA REDAÇÃO

Os amantes dos cafés especiais têm agora um motivo a mais para visitar a charmosa cidade histórica de Paraty, no Rio de Janeiro. Em março, o mestre de torra Juan Rhon, do Equador, inaugurou o Montañita Cafés Especiais, sua primeira cafeteria no País.

Com torras semanais de cafés de microlotes brasileiros de origem único, Montañita funciona como uma porta de entrada do grande público brasileiro ao mundo dos cafés especiais.

“Numa cidade turística, o público está predisposto a viver novas experiências. O café faz parte do dia a dia do brasileiro, porém muita gente ainda não conhece todo o processo que acompanha uma xícara de café”, afirma Juan. “Aqui em Paraty, as pessoas vêm de férias e, por isso, conseguem ter um tempo maior para conhecer a origem do seu café. Acabam se interessando pelo processo de torra, voltam no fim do dia para experimentar outros métodos de preparo e querem saber mais sobre aquela bebida que estão saboreando”.

Assim, cafeterias e microtorrefações como Montañita, que ocupa apenas 20 m² na Rua da Matriz, no Centro Histórico de Paraty, têm um papel fundamental na popularização dos cafés especiais no Brasil. “O pessoal quer continuar tomando café bom em casa, e acabamos por



A Montañita ocupa apenas 20 metros quadrados da Rua da Matriz, no famoso Centro Histórico de Paraty

direcionar clientes para cafeterias maiores e mais antigas que nós, como o Curto Café, no Rio de Janeiro ou o Isso é Café, em São Paulo. Mas notamos que ainda há uma carência de divulgação e de cafeterias que atendam à crescente demanda por cafés especiais”.

Além dos grãos, que são moídos na hora para conservar sua frescura, o visitante pode optar

por espressos, cappuccinos, *cold brew* e cafés coados com os principais métodos de extração (Hario V60, prensa francesa, sifão,phin filter, Aeropress).

“Nós servimos somente café, que é o que sabemos fazer de melhor. Essa simplicidade de nos dá um grande prazer, mas também exige muita disciplina e dedicação”, reforça o proprietário que, ainda no

Equador, abriu a primeira fábrica de *cold brew* daquele país, em 2015.

“Eu e minha sócia e esposa, Nerita Oeiras, viemos do mundo das artes plásticas e a gente gosta de criar, de experimentar, isso está no nosso DNA. Abrir uma cafeteria que não serve sanduíches ou sobremesas, e ainda por cima numa cidade de clima quente, foi ar-



Os grãos são moídos na hora, após o cliente escolher o tipo de café

A ESCOLHER

Além dos grãos, que são moídos na hora para conservar sua frescura, o visitante pode optar por cafés espressos, cappuccinos, *cold brew*, além de cafés coados com os principais métodos de extração (Hario V60, prensa francesa, sifão,phin filter, Aeropress).

riscado, mas a gente gosta de adrenalina. Volta e meia recebemos o mesmo conselho: incluir pães de queijo no nosso menu. Mas você não tem que mexer no time que está ganhando!”, conclui o bem-humorado Juan que, no Equador, além de empresário no ramo do café, foi diretor de cinema e comediante.

SERVIÇO: O MONTAÑITA CAFÉS ESPECIAIS FICA NA RUA DA MATRIZ, Nº 3, CENTRO HISTÓRICO, PARATY. FUNCIONA TODOS OS DIAS (MENOS TERÇA-FEIRA), EM HORÁRIOS DIFERENCIADOS. MAIS INFORMAÇÕES PELO TELEFONE (24) 99296-4603.