



e-mail fernandalopes@atribuna.com.br

# FERNANDA LOPES

## Entre Aspas

### Paladar aguçado

Por suas mãos passam praticamente todos os cafés das grandes marcas que encontramos nos supermercados. Os lotes são enviados para a Sala de Degustação de Café da Associação Comercial de Santos, recém-modernizada para sediar o curso e os testes para uma exigente certificação de classificador chamada Q-Grader.

Ali, Onivaldo Ruas, conhecido como Geleia, classifica e degusta centenas de lotes de grãos de todo o Brasil cafeeiro. Anota em uma detalhada planilha todas as características e eventuais defeitos que encontra. Está na profissão desde 1959.

Começou em um tempo no qual as mulheres não podiam nem mesmo circular pela emblemática Rua XV de Novembro. "Hoje, temos mulheres corretoras e sempre há presença feminina nos cursos, mas ainda em pequeno número". Uma nova turma começou nesta semana e, como sempre, com japoneses. "Dos 23 matriculados, nove vieram do Japão e três são mulheres."

O interesse dos orientais, segundo o classificador, é porque eles gostam da bebida e são exigentes na qualidade. De tanta experiência, Geleia consegue falar somente pelo aroma se o café é de boa qualidade. "O grão é muito sensível e pode ser impregnado por muitos cheiros". Ele também sabe dizer o que cada país gosta, já que passam por ele várias qualidades do produto. "Na maioria dos países hoje a exigência da qualidade é muito grande, principalmente Alemanha e Japão".



VANESSA RODRIGUES