



QUALIDADE GARANTIDA COM OS CLASSIFICADORES

Por Anderson Firmino

Eles podem ser chamados de “guardiões do bom café”. Coisa de quem, apenas pelo cheiro, é capaz de identificar um grão perfeito para aquela bebida. Os classificadores garantem a boa qualidade do produto que repousará na mesa dos brasileiros – e também garantir boas exportações para os empresários do setor.

Pedro Pascoal, 29 anos, é um dos que atuam neste trabalho pela Associação Comercial de Santos (ACS). Ele se considera “discípulo” de Onivaldo Ruas, o Geléia, 78 anos. A cumplicidade entre ambos garante a excelência do trabalho. “Nosso trabalho funciona assim: somos responsáveis por filtrar qualidade na bebida café; analisamos os grãos desde a colheita à bebida final”, resume Pascoal, sem esconder o orgulho pelo ofício. O jovem aprendiz pelo Camps ganhou uma oportunidade na ACS pela

insistência de Geléia. E isso mudou sua vida.

“Nossa relação é muito boa. Ele me ensina muita coisa. É como se fosse um avô que eu não tive. Quando comecei a degustar, achei que ele tirava sarro de mim. Hoje em dia, de tanto ele insistir em mim, me considero um bom classificador. Há vezes que nem preciso chegar a degustar – pelo cheiro já identifico”, explica.

Do cafezal ao bule - Pascoal reforça a importância do trabalho do classificador. “Após a colheita, recebemos uma mostra do café que vai ser avaliado; há todo um levantamento para avaliar se é uma bebida limpa ou tem alguma impureza. Tudo isso acaba fazendo o produto perder o valor. A classificação também é feita pelo tipo. Em 300 gr, vemos se há algum defeito, se há grãos podres, quebrados ou malformados por falta de algum nutriente”, pondera.

Dentro dessa classificação, também é avaliado o tamanho do grão. Quanto maior for, maior o valor que vai ter. “Na Europa, as pessoas costumam comprar o café de vitrine, o maior chama a atenção. Isso facilita a comercialização”, acrescenta o classificador.

Laudo de qualidade - Tamanho cuidado tem razão de ser. No dia a dia são feitas muitas análises. São amostras de até duas mil sacas. “Emitimos laudo de qualidade”, justifica. “Não chegamos a tomar, a engolir, não é necessário. Faz-se uma sucção, para sentir o sabor, e cospe na sequência. São 10 xícaras em cada amostra”, revela.

Também é analisada a umidade do grão.

A torra desse café para análise é mais clara. E é sem açúcar. “Açúcar é um crime contra o bom café”, reclama Pascoal. “Porque você mascara o que tem, e está disfarçando. Normalmente a pessoa põe açúcar no café de má qualidade. O café tem uma doçura natural, própria. São três atributos: doçura, corpo e acidez leve”, decreta.

Mudança de hábitos - O ofício de classificador e degustador de café trouxe efeitos para a vida de Pedro Pascoal e sua relação com a bebida. “Mudou a forma de experimentar café, não só minha, mas de toda família. Costumo dizer que café não foi feito para tomar,

mas para degustar. É uma arte. O trabalho é muito grande até chegar à xícara”.

O cuidado, diz ele, também passa pela compra do café ideal. “Na hora de comprar, é preciso ver se ele tem o selo da Associação Brasileira da Indústria do Café. Ele comprova que aquele produto é 100% café, não tem impureza. O ideal é comprar café 100% arábica, porque é mais qualidade, tem mais doçura, mais corpo, tem melhor qualidade. A torra deve ser média, não extra-forte, porque, apesar de mais em conta, esconde eventuais defeitos do café”, ensina.

Deu vontade de tomar um café? Esteja seguro que, se o produto é de qualidade, é porque um classificador, como Pedro Pascoal, atestou isso. “Não adianta um classificador torrar café, se não sabe provar. É a prática que leva à perfeição”. Alguém duvida?

Quer ser um classificador?

A Associação Comercial de Santos possui um tradicional curso de Classificação e Degustação de Café. No entanto, em função da pandemia, o curso está momentaneamente suspenso. Nele, os participantes têm a oportunidade de acompanhar todo o processo do grão, desde a produção até a estufagem para exportação. Aprendem aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização e identificação de grãos, além de participar da prova da bebida e do desenvolvimento de blends. A grade de programação inclui: visitas a uma fazenda e a um armazém. As aulas teóricas e práticas de classificação e degustação são realizadas na sala de Classificação da ACS, na Rua XV de Novembro, 137, 3º andar.

O discípulo Pedro Pascoal e o experiente professor Onivaldo Ruas: a formação de uma nova geração de classificadores de café