

## Barista

É quem prepara a bebida. Além do expresso, pode usar outros métodos, elaborar drinques e fazer desenhos na espuma de leite (latte art; como os feitos nesta página pela barista Luciana Digna, do Il Barista). "Um bom barista é como um bom maître, ele olha o cliente e sabe o que pode sugerir: se fica nos mais fáceis ou indica algo diferente", diz o especialista Ensei Neto.



FOTOS: FELIPE RAUJAE

**SEDEX**  
MANDOU, CHEGOU.

## Cursos

● **EM SÃO PAULO**  
**Centro de Preparação de Café.** Praça Dom José Gaspar, 30, 22º andar, Centro, 3258-7443. Tem cursos para leigos e outros para baristas, que buscam o aprimoramento técnico.  
**Coffee Lab.** R. Fradique Coutinho, 1.340, V. Madalena, 3375-7400. Isabela Raposeiras comanda cinco cursos, entre os quais os de barista sênior e degustação de cafés especiais.  
**Eliana Relvas.** Rua Constando Colalito, 382, V. Augusta, 8753-3787. A barista dá dois cursos, o de degustação de cafés e o de torra industrial.  
**Santo Grão.** Rua Oscar Freire, 413, Jd. Paulista, 3082-9969. Realiza três cursos: degustação, barista e latte art.  
**Suplicy.** Al. Lorena, 1.430, Jd. Paulista, 3083-0666. Ministra cursos básicos e avançados para baristas.  
**Associação Comercial de Santos.** R. XV de Novembro, 137, 13º andar, Santos (SP), (13) 3212-8200, ramal 220. Referência internacional, o curso de classificação e degustação de café inclui aulas sobre aspectos econômicos, legislação, tecnologia e desenvolvimento de blends.

● **OUTROS ESTADOS**  
**Academia do Café.** Av. do Contorno, 4.392, Belo Horizonte (MG), (31) 3223-8565. Promove cursos de barista; latte art e grafismo; básico de classificação e degustação; classificação sensorial avançada; e treinamento para o exame de Q Grader.  
**Centro de Classificação do Café.** R. Tupis, 457, Belo Horizonte (MG), (31) 3226-2757. Oferece os cursos de barista e noções básicas de classificação e degustação.  
**Casa do Barista.** R. Hermenegildo de Barros, 193-A, Rio de Janeiro, (21) 3852-3932. Curso básico de barista e de latte art.  
**Grão Mestre Café.** R. da Quitanda, 191, Rio de Janeiro, (21) 9321-4157. Cursos para iniciantes e profissionais.  
**Café do Mercado.** Av. França, 992, Porto Alegre (RS), (51) 3325-1616. Cursos especiais para baristas.  
**Lucca Cafés Especiais.** Alameda Presidente Taunay, 1.326, Curitiba (PR), (41) 3024-6950. Tem cursos para iniciantes e profissionais.

## Degustador

Responsável por fazer a prova do café, atua em várias etapas da produção. Pode avaliar a safra de uma fazenda, auxiliar uma indústria torrefadora na compra de grãos ou degustar amostras já torradas do lote que está sendo vendido a uma cafeteria. Na prova, examina doçura, amargor, adstringência, presença de grãos imaturos e outros possíveis defeitos.



## Cupping judge

Como o nome indica, esse provador trabalha como um juiz. Ele seleciona os melhores cafés de um país produtor para um concurso chamado "Cup of Excellence", que tem uma fase nacional e outra internacional. Os cupping judges também se submetem a diversas provas de calibragem aplicadas pela Associação Americana de Cafés Especiais.

## Açúcar: pode ou não pode?

Há quem defenda que um bom café deve ser tomado puro, pois a fruta já contém sacarose. Essa doçura pode ser vista ao fim da xícara: observe o resíduo do café — com o tempo, os açúcares naturais vão se caramelizar e desprender um aroma melado. Por outro lado, café ruim pode ser amargo ou adstringente demais. "Nesse caso, o açúcar encobre esses defeitos. Café é como abacate: quando está verde, 'amarra'

a boca", compara Georgia Franco de Souza, proprietária do Lucca Cafés Especiais, de Curitiba. Isabela Raposeiras pondera que cada um tem uma necessidade de doçura. "De repente eu falo pra você tomar sem açúcar, e aí você pode não gostar do meu café." "Café é prazer: cada um tem que tomar como gosta", afirma Eliana Relvas. Se açúcar é uma escolha pessoal, os especialistas são categóricos em afirmar que o café de-

ve ser moído na hora. "Não compre café moído, é a maior gafe que se pode cometer", diz Isabela. Ela recomenda que se moa só o que será usado. "É como pimenta. O café 'morre' em 20 minutos, volatiliza tudo que tem de bom." Marco Suplicy, do Suplicy Cafés Especiais, lembra que as padarias mais antigas guardavam o café em cúpulas de vidro e moíam os grãos na hora. "O café era muito melhor do que o que se vê hoje."

## De 'bom de cafezinho' a 'doutor degustador', tem curso para todos

**Thiago Lasco**  
ESPECIAL PARA O ESTADO

A exemplo do que já acontece com os vinhos, um número cada vez maior de pessoas tem procurado cursos para aprofundar seus conhecimentos sobre café.

São donas de casa que querem servir um café mais gostoso, homens que gostam de exibir seus dotes culinários em "cozinhas gourmet" e consumidores que querem reconhecer uma bebida de qualidade. No outro lado, em-

preendedores que pretendem abrir um negócio na área, baristas e outros profissionais do ramo em busca de formação técnica específica. Há cursos para cada um desses perfis.

Para quem está começando e não pretende ser profissional, os cursos básicos são uma boa opção. Eles oferecem uma introdução ao café, com história, origens, tipos de grão e métodos de preparo, e ensinam como se faz um bom café caseiro, a partir de diversos modelos de cafeteira. A

parte teórica se completa com uma degustação de vários tipos da bebida, permitindo comparar seus aromas e nuances de sabor.

"O tipo de aluno que a gente atrai no curso de café caseiro são pessoas que gostam de gastronomia e querem entender melhor o que é um café de qualidade", conta Isabela Raposeiras, do Coffee Lab. "O aluno vê a diferença entre um café especial e uma commodity e aprende a identificar na gôndola um produto com mais chance de ter qualidade."

Já quem deseja operar uma máquina de expresso deve procurar um curso de barista. O curso de barista sênior amplia o treinamento iniciado no curso básico e reforça o conhecimento técnico do profissional. O curso de Latte Art ensina a manipular o vapor de leite para fazer desenhos decorativos na xícara. Cursos de torra ajudam o barista a tratar o grão com mais técnica, melhorando o aproveitamento.

Os cursos básicos de degustação não têm pré-requisitos. Os avançados são indicados para quem deseja seguir a carreira de provador. Nesse caso, se quiser se especializar mais, o profissional poderá fazer treinamentos específicos para se tornar um Q Grader ou um cupping judge.

Algumas escolas oferecem ainda cursos de educação sensorial, que promovem uma verdadeira desconstrução do paladar, mostrando como o corpo humano funciona e responde ao sabor. O aluno aprende a identificar os sabores básicos (doce, salgado, ácido e amargo) e parametrizá-los (nível alto, médio e baixo).

Qualquer que seja a opção escolhida, a relação do aluno com o café nunca mais será a mesma. "Você muda conceitos e padrões e a pessoa sai do curso com uma percepção diferente. Ela não vai mais olhar o café da mesma maneira", diz a barista Eliana Relvas, que faz palestras com degustação de café em lojas da rede Pão de Açúcar.

**CORREIOS**  
Soluções que aproximam



Adivinhar o futuro  
pode não ser fácil.  
Mas saber como ele vai  
chegar até você, é.

Mais do que encomendas, entregamos soluções para sua empresa. Só SEDEX é SEDEX.

correios.com.br

**SEDEX**  
MANDOU, CHEGOU.