

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

AURÉLIO JOSÉ DA SILVA
EMANUEL JEFERSON DANTAS DE LIMA
JAELSON ROMA DE SENA

**A IMPORTÂNCIA DO CAFÉ NA GASTRONOMIA
BRASILEIRA**

RECIFE/2021

AURELIO JOSÉ DA SILVA
EMANUEL JEFERSON DANTAS DE LIMA
JAELSON ROMA DE SENA

A IMPORTÂNCIA DO CAFÉ NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S586i Silva, Aurelio José da
A importância do café para a gastronomia brasileira / Aurelio José da
Silva, Emanuel Jeferson Dantas de Lima, Jaelson Roma de Sena. Recife: O
Autor, 2021.

18 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Cafeicultura. 2. Grão de café. 3. História do café. 4. Dia do café. I.
Lima, Emanuel Jeferson Dantas de. II. Sena, Jaelson Roma de. III.
Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos à nossa família, que nos apoiaram e entenderam as ausências, aos nossos colegas de curso, que assim como nós encerram uma difícil etapa da vida acadêmica, aos nossos professores pela dedicação ao longo destes dois anos.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos este trabalho a Deus. Sem Ele não teríamos capacidade para desenvolvê-lo.

À toda nossa família, que nos ajudaram na realização desse trabalho. Somos imensamente gratos pela paciência e incentivo.

Ao nosso orientador, Pedro Oliveira, por conduzir o nosso projeto de pesquisa, pelo incentivo e pela dedicação.

A todos os nossos professores do curso pela excelência e todo o conhecimento.

*“Que seu remédio seja seu alimento, e que
seu alimento seja seu remédio.”*
(Hipócrates)

RESUMO

O café, bebida amplamente apreciada ao redor do mundo, pode ser considerado um dos representantes mais recorrentes dos lares brasileiros, o que justifica a alta relevância do grão para a economia do país. Apesar da cultura de servir o café como bebida, devido à enorme variedade de grãos e formas de preparo, o café tem sido cada vez mais utilizado na gastronomia. O presente trabalho foi feito como um levantamento bibliográfico com o objetivo de descrever o uso do café na gastronomia, através da sua história e aspectos econômicos-culturais que envolvem os processos desde o cultivo ao produto final. O café é originário das montanhas da Etiópia, e avançou por novas terras, adquirindo inclusive, sentido etimológico. Cercado de lendas, o fato é que o café é originário das montanhas da Etiópia, e avançou por novas terras, adquirindo inclusive, sentido etimológico. A chegada do café ao Brasil remonta de 1727, quando o grão chegou em Belém, no norte do país, trazido da Guiana Francesa pelo Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta. Seu cultivo se espalhou rapidamente e, desde então, passou a figurar em uma posição importante na economia do país. Com o passar do tempo receitas com café foram aprimoradas, desde os doces até salgados, sendo possíveis preparações como cremes, mousses, tortas e sorvetes. Conclui-se que o emprego do café em um prato salgado amplia sua aplicação na culinária ressaltando a versatilidade do produto, a inovação apresentada lança novos desafios para os estudos em gastronomia.

Palavras-chave: Cafeicultura. Grão de café. Receita. História do café. Dia do café.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
2. JUSTIFICATIVA.....	8
3. OBJETIVOS.....	8
3.1. Objetivo geral	8
3.2. Objetivos específicos	8
4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO	9
5. REVISÃO DE LITERATURA.....	9
5.1. Origem do café.....	9
5.2. A chegada do café no Brasil.....	10
5.3. O café na gastronomia	13
5.4. Receita com café	14
6 CONCLUSÃO	15
REFERÊNCIAS	16

1. INTRODUÇÃO

Altamente importante para a história e o desenvolvimento econômico do país, podemos considerar o café um dos representantes mais recorrentes dos lares brasileiros. Além de ser uma bebida apreciada ao redor do mundo, o café possui características distintas das quais podem resultar diversas aplicações, inclusive as tecnológicas. A cafeicultura brasileira, uma das mais exigentes, ocupa a posição de destaque internacionalmente, uma vez que, o Brasil está entre um dos maiores produtores e exportadores mundiais de café, além de ser o segundo consumidor mundial do produto, é justificável a relevância do café para a economia do país (CAFEICUTURA, 2010).

Diante da enorme variedade de grãos e formas de preparo, o café tem sido cada vez mais usado na gastronomia. Para quem pensa em cozinhar com o café, as dicas são sempre selecionar um produto de qualidade e buscar o tipo de grão que combina melhor com a sua receita (FOOD TRENDS, c2021).

A bebida preparada a partir do café torrado é empregada em diferentes vertentes, por exemplo, na confeitaria. Preparações distintas das formas tradicionais de consumo, ressaltando os atributos do café. A escolha do tipo de café visa algumas características como aroma, tipo de grão e sua torra, pois isto influencia no sabor da receita culinária (FOOD TRENDS, c2021).

Podemos desenvolver um prato diferenciado empregando o café como item principal, evidenciando suas propriedades sensoriais em uma abordagem gastronômica diferenciada em relação às formas apresentadas na culinária convencional.

Embora seja muito consumido no Brasil, o café geralmente é servido como bebida. Seu uso na gastronomia é pouco explorado, especialmente em se tratando de pratos salgados. Quando falamos de doces, é mais comum encontrar o café como ingrediente (FOOD TRENDS, c2021).

Em alguns países o grão é utilizado não só em sobremesas, mas também como base de molhos, como especiarias para saborizar recheios e até em pães. O segredo da sua utilização, além de caprichar na harmonização dos sabores, é saber controlar a sua acidez. Assim, o café pode trazer aromas diferenciados para o prato, resultando em uma receita refinada.

É por características como essas que grandes chefs são fãs da utilização do grão na culinária. “O café traz um corpo diferente ao prato, uma suavidade e ao mesmo tempo um contraste grande. Tudo depende da intenção e da forma que o café será usado. Quando usado com especiarias, torna-se o ponto chave do prato, adocicando e encorpando a receita”, segundo o Chef Eduardo Pine, do Milwaukee American Bar.

É importante ter cuidado na hora de adicionar o café porque é muito fácil de passar do ponto, tanto em relação à acidez quanto ao amargor, e isso pode estragar o prato. Quem não tem máquina de expresso em casa pode passar o café moído, desde que seja com pouca água, o maior segredo de sua utilização é saber controlar a sua acidez. A dica é harmonizar com ingredientes de sabores com potência equivalente (FOOD TRENDS, c2021).

Abordaremos primeiro alguns aspectos relacionados à origem e comercialização do café e seu destaque na economia nacional, a cultura gastronômica, tipos de preparos, técnicas de produção de alimentos e bebidas onde o café seja o principal ingrediente.

2. JUSTIFICATIVA

O café é uma das bebidas mais conhecidas e consumidas no mundo, e em virtude disto surgiu o interesse de se avaliar seu uso na gastronomia, pois cada vez mais a bebida é usada das mais diversas formas, visando contribuir para a construção de um conhecimento mais profundo, passando pelo cultivo até a forma como é utilizada nos dias atuais.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo geral

Descrever o uso do café na gastronomia brasileira.

3.2. Objetivos específicos

- Conhecer a história do café;

- Analisar aspectos econômicos da cultura do café no Brasil;
- Discutir o uso do café na gastronomia.

4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Este estudo terá como base a pesquisa bibliográfica. Este tipo de estudo busca o aprofundamento sobre um determinado assunto, não se caracterizando pela repetição do que já foi dito ou escrito sobre determinado assunto, buscando oportunizar a análise da temática proposta sob novo enfoque e com isto chegar a conclusões inovadoras (LAKATOS & MARCONI, 2011).

Os estudos que compuseram a amostra da literatura, foram selecionados a partir de dados encontrados em materiais publicados em revistas, jornais e livros, encontrados na biblioteca da UNIBRA e nos bancos de dados dos sites *Scielo* e *Google Acadêmico*, foram utilizadas para na busca as palavras chave: café, gastronomia, importância, história do café. Foi realizado o levantamento da parte histórica da origem do café, bem como seus aspectos econômicos, principais culturas do país e seu papel na gastronomia desde a chegada ao Brasil até os dias atuais.

5. REVISÃO DE LITERATURA

5.1. Origem do café

Existem várias lendas sobre a real descoberta do café, uma das mais conhecida é a do pastor Kaldi, que viveu na Absínia, hoje território da Etiópia. A lenda conta que o pastor observando suas ovelhas, notou comportamentos diferentes quando estas comiam uns frutos de coloração amarelo avermelhada dos arbustos que existiam no campo, o rebanho andava por quilômetros, ficavam saltitantes, com energia dobrada, deixando-as mais espertas. O pastor comentou sua observação com um monge, e este decidiu investigar sobre as propriedades do fruto (MARTINS, 2012).

O monge, então, leva esse fruto para o monastério e usa, a princípio, como infusão. Nesse momento, ele percebe uma das propriedades do chá, a eficácia contra o sono, já que, após tomá-lo ele conseguia ficar, por horas, acordado. Logo, a descoberta se espalhou pelos monastérios e todos queriam o tal fruto. Dessa maneira,

existem algumas evidências que o primeiro plantio de café foi feito em monastérios no Yêmen (MARTINS, 2012).

Cercado de lendas, o fato é que o café é originário das montanhas da Etiópia, e avançou por novas terras, adquirindo inclusive, sentido etimológico. Da palavra Kahoua ou Qahwa (o excitante), similar a vinho em árabe, esse fruto, transformado pela habilidade humana, rompe mares a partir do Porto de Mokha, cidade do Yêmen, conquistando assim novos paladares e sendo conhecido mundialmente como café (SCHOP, 2014; MORAIS, 2017).

Suas sementes espalharam-se por todo o mundo Islaminta, levada de Meca por peregrinos em caravanas religiosas ou comerciais. O café ganhou o Egito, ganhando a predileção dos turcos, e, chegando a Constantinopla, estava quase que introduzida na Europa (MOTTA SOBRINHO, 1978).

5.2 A chegada do café no Brasil

A história socioeconômica do Brasil, está relacionada diretamente com a cafeicultura, já que o café se tornou o principal produto no cenário agromercantil no século XX. Em 1727, o café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, trazido da Guiana Francesa para o Brasil pelo Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta a pedido do governador do Maranhão e Grão-Pará, que o enviara às Guianas com essa missão. Já naquela época o café possuía grande valor comercial.

Palheta conquistou a confiança da esposa do governador da Caiena, capital da Guiana Francesa, conseguindo uma pequena muda de café Arábica, a qual foi trazida clandestinamente escondida na bagagem dele.

O cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico devido às nossas condições climáticas. O café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Rapidamente o café passou de uma posição secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se apenas com recursos nacionais, sendo, afinal, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou a produção de riquezas.

Em condições favoráveis a cultura se estabeleceu inicialmente no Vale do Rio Paraíba, iniciando em 1825 um novo ciclo econômico no país. No final do século XVIII,

a produção cafeeira do Haiti, até então o principal exportador mundial do produto entrou em crise devido à longa guerra de independência que o país manteve contra a França. Aproveitando-se desse quadro, o Brasil aumentou a sua produção e, embora ainda em pequena escala, passou a exportar o produto com maior regularidade. Por quase um século, o café foi a grande riqueza brasileira, e as divisas geradas pela economia cafeeira aceleraram o desenvolvimento do Brasil e o inseriram nas relações internacionais de comércio. A cultura do café ocupou vales e montanhas, possibilitando o surgimento de cidades e dinamização de importantes centros urbanos por todo o interior do Estado de São Paulo, sul de Minas Gerais e norte do Paraná. Ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da produção, substituindo o transporte animal e impulsionando o comércio inter-regional de outras importantes mercadorias. O café trouxe grandes contingentes de imigrantes, consolidou a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e até mesmo intensificou movimentos culturais. A partir de então o café e o povo brasileiro passam a ser indissociáveis.

Durante muito tempo, o café brasileiro mais conhecido em todo o mundo era o tipo Santos. A qualidade do café santista e o fato de ser um dos principais portos exportadores do produto, determinou a criação do Café Tipo Santos.

Implantado com o mínimo de conhecimento da cultura, em regiões que mais tarde se tornaram inadequadas para seu cultivo, a cafeicultura no centro-sul do Brasil começou a ter problemas quando uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando prejuízos incalculáveis em 1870.

A cafeicultura nacional se reorganizou e os produtores, industriais e exportadores voltaram a alimentar esperanças de um futuro melhor. A busca pela região ideal para a cultura do café se estendeu por todo o país, se firmando hoje em regiões do Estado de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Bahia e Rondônia. O café continua hoje, a ser um dos produtos mais importantes para o Brasil e é, sem dúvida, o mais brasileiro de todos (CAFEICULTURA, 2011).

O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café, ocupando a posição de segundo maior consumidor, ficando atrás apenas dos EUA, sendo assim, um produto de extrema relevância para o agronegócio brasileiro (PEREIRA et al., [s.d.]). O cenário econômico de 2018 aponta para o café arábica com um crescimento médio

de 26% e o Conilon na faixa de 24,3%, fato atribuído ao crescimento de lavouras da espécie arábica, ao clima e a implementação de novas tecnologias (CONAB, 2018).

O sabor presente na bebida é resultante de uma série de transformações desde a semente, o cultivo até a sua produção final. Com isso, pode-se definir a qualidade do café por meio dos atributos físicos, químicos, sensoriais e de inocuidade.

Figura 1. Tipos de café por produtores no Brasil e seus principais compradores



Fonte: @agricultura_es

No Brasil, o Dia Nacional do Café é comemorado todos os anos em 24 de maio, data que marca o início da colheita nas principais regiões cafeeiras do Brasil. Essa data comemorativa, considerada a mais importante dos cafés do Brasil, foi instituída pela Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC, em 2005, com objetivo de valorizar e homenagear o produto que é paixão nacional. De acordo com a Associação, no nosso País, cada pessoa consumiu, em média, 4,81 kg de café torrado em 2020.

O Brasil é o maior produtor, exportador e segundo maior consumidor de café em nível mundial. O País possui aproximadamente 300 mil estabelecimentos produtores de café, dos quais 78% são considerados da cafeicultura familiar. Tais lavouras produtoras de café, além de atender os mercados mais exigentes internos e externos, também contribuem para fortalecer aspectos econômicos, sociais e ambientais, requisitos indispensáveis para o desenvolvimento sustentável do setor (EMBRAPA, 2021).

5.3 O café na gastronomia

O café transformou-se em um produto mundial, por sua grandeza pode-se fazer receitas maravilhosas, desde os doces e salgados, como o cappuccino, café tradicional e cafés cremosos entre outras diversas receitas, sendo possível preparações como cremes, mousses, tortas e sorvetes. As preparações são bem definidas, não deixando de identificar o aroma e sabor bem marcante (TÁVORA, 2005).

O café é a segunda bebida mais consumida no Brasil, perdendo apenas para a água conforme levantamento da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2017). A pesquisa também aponta uma tendência de crescimento do consumo no país, provando que o cafezinho está entre as preferências nacionais.

É importante ter cuidado na hora de adicionar o café porque é muito fácil de passar do ponto, tanto em relação à acidez quanto ao amargor, e isso pode estragar o prato. Quem não tem máquina de expresso em casa pode passar o café moído, desde que seja com pouca água. O maior segredo de sua utilização é saber controlar a sua acidez. A dica é harmonizar com ingredientes de sabores com potência equivalente, por exemplo, as carnes vermelhas ou até mesmo alguns tipos de queijos (BRUNOISE, 2016).

Embora seja muito consumido no Brasil, o café geralmente é servido como bebida. Seu uso na gastronomia é pouco explorado, especialmente em se tratando de pratos salgados. Quando falamos de doces, é mais comum encontrar o café como ingrediente.

Em países como a Itália, o grão tem sido utilizado não só em sobremesas, mas também como base de molhos, como especiarias para saborizar recheios e até em pães. O segredo da sua utilização, além de caprichar na harmonização dos sabores, é saber controlar a sua acidez. Assim, o café pode trazer aromas diferenciados para o prato, resultando em uma receita refinada (MENDES, 2018). Grandes chefs são fãs da utilização do grão na culinária. O chef Eduardo Pine, do Milwaukee American Bar, disse em entrevista “O café traz um corpo diferente ao prato, uma suavidade e ao mesmo tempo um contraste grande. Tudo depende da intenção e da forma que o café

será usado. Quando usado com especiarias, torna-se o ponto chave do prato, adocicando e encorpendo a receita” (MENDES, 2018).

5.4 Receitas com café

- *Chocolate à la crème*

<i>Ingrediente</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Unidade</i>	<i>Observação</i>
<i>Chocolate meio amargo</i>	<i>200</i>	<i>g</i>	
<i>Leite</i>	<i>250</i>	<i>ml</i>	
<i>Uísque</i>	<i>25</i>	<i>ml</i>	
<i>Creme de leite</i>	<i>250</i>	<i>ml</i>	
<i>Café forte</i>	<i>50</i>	<i>ml</i>	
<i>Açúcar</i>	<i>80</i>	<i>g</i>	
<i>Gemas</i>	<i>4</i>	<i>gemas</i>	<i>25g cada gema</i>
<i>Ovo</i>	<i>1</i>	<i>unidade</i>	<i>60g cada ovo</i>
<i>Manteiga para untar os ramequins</i>			
<i>Biscoitos diplomata para acompanhar</i>			
PREPARO			
<i>Pre aqueça o forno a 180°C</i>			
<i>Corte o chocolate em pedaços pequenos e derreta-os em banho-maria com uma xícara(chá) de leite. O uísque e o café. Mexa com uma colher de pau. Depois de derretido, retire o chocolate do banho-maria, e acrescente o restante do leite e o creme de leite e leve ao fogo baixo por 3 minutos. Bata as gemas e o ovo com o açúcar em um amalgamado. Unte os ramequins com manteiga e distribua o creme de chocolate. Leve ao forno em banho-maria por cerca de 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e leve ao refrigerador por uma hora. Sirva com creme chantili e biscoitos diplomata.</i>			

6 CONCLUSÃO

As preparações que empregam o café demandam o emprego de técnicas e de desenvolvimento que devem considerar fatores relacionados ao tipo e qualidade do grão, o preparo da bebida e a harmonia de seus atributos com os produtos que são associados, pois, o café é uma bebida forte e tende a se sobressair. A construção de um prato inusitado evidenciou as propriedades sensoriais do café, em uma abordagem gastronômica diferenciada em relação às formas até então apresentadas na culinária convencional ressaltando a importância da utilização de um produto de qualidade superior para o sucesso da receita. O emprego do café em um prato salgado amplia sua aplicação na culinária ressaltando a versatilidade do produto, a inovação apresentada lança novos desafios para os estudos em gastronomia.

REFERÊNCIAS

ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café. **Indicadores da Indústria de café no Brasil**. 2017. Disponível em: [Tudo de Café - ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café](#). Acesso em: 12 out. de 2021.

BRUNOISE. IN: WRIGHT, JENI; TREUILLE, ERIC. **Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco zero, 2016, 336p.

CAFEICULTURA. **Cafés seus tipos e suas bebidas**. 2010. Disponível em: <<https://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=30397>>. Acesso em: 10 out. de 2021.

CAFEICULTURA. **História do Café no Brasil**. Revista Cafeicultura, 2011. Disponível em: <<https://www.revistacafeicultura.com.br/>>. Acesso em: 11 de nov. de 2021.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Acompanhamento da safra brasileira de café**. CONAB Brasília, v. 5, p. 1-73, 2018.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Brasil comemora Dia Nacional do Café em 24 de maio**. 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/62158152/brasil-comemora-dia-nacional-do-cafe-em-24-de-maio>>. Acesso em: 11 de nov. de 2021.

FOOD TRENDS. **Gastronomia e café: como a culinária usa o grão como ingrediente? De bem com a comida, c2021**. Disponível em: <<https://www.debemcomacomida.com.br/food-trends/cafe/>>. Acesso em: 11 de nov. de 2021.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MENDES, A. **Gastronomia e café: como a culinária usa o café como ingrediente?** 2018. Disponível em: <<https://villacafe.com.br/blog/gastronomia-e-cafe-como-a-culinaria-usa-o-cafe-como-ingrediente/>>. Acesso em: 11 de nov. de 2021.

MORAIS, A. F. **Efeitos do terroir sobre a gestão dos produtores de café especial no sul de Minas Gerais**. Projeto de pesquisa e Intervenção (Mestrado Profissional em Gestão Social e Desenvolvimento Local) Centro Universitário UMA, Belo Horizonte/MG, 2017.

MOTTA SOBRINHO, A. **A CIVILIZAÇÃO DO CAFÉ (1820-1920)**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1978. 3ed. 179p.

PEREIRA, R. F. F.; BESSA, M. E; FELICIANO, Y. T. K. F. **CAFÉS ESPECIAIS: o café brasileiro e suas características**. [s.d.]. Disponível em:

<<https://1library.org/document/qm35n74y-cafes-especiais-o-cafe-brasileiro-e-suas-caracteristicas.html>>. Acesso em: 11 de nov. de 2021.

SCHOP, J. **Um pouco de história**. In: Chefes: café. ANDREOTTI, Carlos A. (Org.). São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2014, p. 9-38.

TÁVORA, A. L. T. **O café e as cafeterias**. 2005. Monografia (Especialização em Gastronomia e Empreendimento) – UNB, Brasília, 40p.