

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

CALID TAVARES REIS

LAÍS EDUARDA MUNIZ DA SILVA SANTOS

WELLINGTON DA SILVA LIMA

TACIANE MARIA TAVARES BEZERRA

CAFÉ: SUAS INFLUÊNCIAS E MUDANÇAS NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

RECIFE/2022

CALID TAVARES REIS

LAÍS EDUARDA MUNIZ DA SILVA SANTOS

WELLINGTON DA SILVA LIMA

TACIANE MARIA TAVARES BEZERRA

CAFÉ: SUAS INFLUÊNCIAS E MUDANÇAS NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

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

Professor Orientador: Pedro Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

C129 Café: suas influências e mudanças na gastronomia brasileira. / Calid Tavares
Reis [et al]. Recife: O Autor, 2022.
34 p.

Orientador(a): Msc. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Café. 2. Cafeteria. 3. Consumo. 4. Gastronomia. 5. Economia. 6.
Influências. 7. Mercado. I. Santos, Laís Eduarda Muniz da Silva. II. Bezerra,
Taciane Tavares. III. Lima, Wellington da Silva. IV. Centro Universitário
Brasileiro - UNIBRA. V. Título.

CDU: 641

Dedicamos este presente trabalho aos nossos professores, aos nossos familiares e ao nosso orientador, Pedro Oliveira.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Deus, pela oportunidade concedida para realizarmos esse curso de gastronomia, aos nossos familiares pelo apoio, aos nossos colegas de turma pelo companheirismo e aos nossos professores e mestres por todos os ensinamentos e pela dedicação.

Gratidão também aos nossos parceiros de equipe e ao nosso professor e orientador.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 OBJETIVOS	
2.1 Objetivos geral	10
2.2 Objetivos específicos	10
3 JUSTIFICATIVA	10
4 METODOLOGIA	11
5 RESULTADOS	12
5.1 O CAFÉ E SUA ORIGEM	12
5.2 TIPOS DE GRÃO DE CAFÉ	17
5.2.1 Café Acaiá	18
5.2.2 Café Arábica	18
5.2.3 Café Bourbon	19
5.2.4 Café Catuai	20
5.2.5 Café Kona	21
5.2.6 Café Robusta	21
5.3 O CONSUMO DO CAFÉ NO BRASIL	22
5.4 A INFLUENCIA DO CAFÉ NO BRASIL	23
5.5 SURGIMENTO DAS CAFETERIAS	24
5.6 CAFÉ NA GASTRONIMIA BRASILEIRA	26
6 A influência da composição da água no café	29
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS	

RESUMO

Café é uma bebida que foi descoberta por um acaso e desde a antiguidade é apreciada. A bebida ao longo do tempo se espalhou pelo mundo e foi ganhando mercado. No Brasil, o café foi de extrema importância para o país, pois foi devido ao seu plantio para o abastecimento do mercado externo que ajudou no desenvolvimento do país. No decorrer dos anos, o café tornou-se uma bebida bastante consumida e hoje há uma grande variação da bebida, o que faz dela a bebida mais apreciada e consumida no mundo.

Pensando nisso, a pesquisa visa mostrar dados relacionados ao surgimento do café; a origem, o conceito, as propriedades, os aspectos do café; como também suas influências e mudanças na gastronomia brasileira. Seus princípios, valores e evolução de mercado também terão ênfase. Este trabalho pretende também esclarecer como o café chegou ao Brasil, a questão dos valores e evolução do café no mercado gastronômico baseando-se em seus sabores, sua aceitação de mercado, suas influencias, diversificações e versatilidade nas preparações de receitas e seu valor e contribuição para a economia brasileira e informações sobre o consumo da bebida.

PALAVRA-CHAVE: Café. Cafeteria. Consumo. Gastronomia. Economia. Influencias. Mercado.

1 INTRODUÇÃO

O Café é um grão que vem de uma planta de origem africana que começou a ser cultivada na região do oeste da Arábia. A criação do seu nome também vem de origem árabe, onde a planta era conhecida como Kaweh e a sendo denominado como Kahwah ou Cahue que significava para o seu Força. Dizem também que o café se trata de uma planta nativa das regiões altas da Etiópia (Cafa e Enária). Alguns registros afirmam também que o consumo de café começou por volta de 575 d.C.



Segundo uma das histórias contadas, foi um pastor etíope, denominado Kaldi, quem percebeu que havia algo diferente nas plantas da região. Ele havia alimentado suas cabras com arbustos e folhagens que tinham um fruto amarelo-avermelhado e notou que os animais ficaram mais animados e com energia, a medida em que mastigavam os frutos e Intrigado com o comportamento de suas cabras, ele levou uma amostra da planta para um monge. O religioso, inicialmente, não aprovou e a denominou como “o trabalho do diabo”. A segunda chance foi dada depois que as plantas foram jogadas na fogueira e os monges sentiram o aroma dos grãos torrados. Já uma outra versão dessa história do café, conta que quando Kaldi levou as sementes ao Monge. O religioso, logo demonstrou curiosidade e decidiu preparar uma infusão com as plantas e frutos. Assim que consumiu o preparo, ele comprovou que as plantas causavam uma certa agitação. Considerando os efeitos positivos, o monge passou a consumir o preparo dos frutos avermelhados nas noites de reza.

Aparentemente, a polpa era consumida nas refeições. Ela era macerada ou misturada em banha. Com os frutos também faziam suco, que fermentado se transformava em bebida alcoólica. Suas folhas também eram mastigadas ou utilizadas no preparo de chá.

Afirma-se que, foram os holandeses, os responsáveis por criar a história do café no mundo. Eles foram os responsáveis transportar as amostras da planta pelo mundo, já que no séc. XVI, eles tinham o controle do comércio europeu e os melhores navios.

Existem diversas histórias contadas referente ao café que deixou registros importantes pelo mundo todo. E, foi através de toda a sua história e influencias: políticas, econômicas e social, que o café se constituiu como um consumo de hábito cultural.

No Brasil a chegada do café ocorreu nos anos de 1727 onde já possuía um grande valor comercial, e devido as condições climáticas do país que era favorável ao seu cultivo a plantação do café foi se espalhando rapidamente com produção voltada para o mercado doméstico, e na sua trajetória, em um breve espaço de tempo o café passou de uma posição relativamente secundaria para a de produção base da economia brasileira e se desenvolveu com total independência e apenas recursos nacionais, onde visou e originalizou a produção de riquezas para o país.



No entanto, até a sua chegada ao Brasil, muita coisa aconteceu. Lendas, intrigas políticas, conflitos sociais e outros fatos polêmicos marcaram a trajetória do grão pelo mundo. Foram muitos anos de histórias e cada país deixou um legado para a bebida.

No Brasil, houve geração de riqueza para diversas gerações por quase um século e as divisas geradas pela economia cafeeira aceleraram o desenvolvimento do País onde o mesmo foi inserido nas relações internacionais de comercio; A cultura do café também

possibilitou o surgimento de cidades e dinamização de importantes centros urbanos, ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da produção cafeeira, substituindo o transporte animal e impulsionando o comércio inter-regional; o café trouxe grandes contingentes de imigrantes, consolidou a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e também intensificou movimentos culturais, com isso, o café passou a ter grande importância na vida do povo brasileiro, passando a ser indissociável. A riqueza fluía pelos cafezais e durante décadas o Brasil crescia pelo movido hábito do cafezinho, e além de ter sido fonte de muitas das riquezas naquela época, o café permitiu alguns hábitos alimentares.

Pode-se afirmar que não existiria tanta história do café, se não tivessem constituído as cafeterias. E, foi a Turquia o país responsável pela difusão da bebida no mundo, uma vez que criou em 1475 a primeira cafeteria: o Kiva Han. Com isso, marcando grande importância nessa trajetória do café, passando a ganhar espaço em caráter social e permanência no mercado até os dias atuais.

Com a Revolução Francesa, as cafeterias começaram a se desenvolver, e também a história do café começava a ganhar forma. O aumento do consumo da bebida fez nascer a necessidade de processos mais ágeis para a produção de uma boa xícara de café. Enquanto a Europa vivia o início da Revolução Industrial (XIX), os cientistas começaram a estudar possibilidades de produzir café em máquinas a vapor para obterem um café mais apreciável e aumentar o seu consumo e conceito no mercado.

Com o aumento do consumo do café pela população, houve influência e mudanças no universo gastronômico e também restrições mercantis, onde, os comerciantes de vinho e queijo, acreditavam que a bebida era uma concorrente que atrapalharia suas negociações e estabilidade na economia devido a aceitação do produto pelos consumidores.

Atualmente o café é conhecido como uma das bebidas mais consumidas, aceitas e fidelizadas pelos brasileiros, atuando não só como uma bebida quente, mais também atuando como uma bebida podendo ser gelada e versátil. E, sendo também hoje um ingrediente ativo no preparo de diversas receitas culinárias na gastronomia desde a entrada até a sobremesa, contribuindo de forma positiva e valiosa para o mundo

gastronômico. Passando a ser não só como uma bebida quente, mas uma bebida versátil e apreciável.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETICO GERAL

Analisar e verificar os aspectos que contribuíram para que o café se tornasse uma das bebidas influenciável na gastronomia Brasileira.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Compreender a importante influencia do café na gastronomia brasileira.
2. Enfatizar as mudanças gastronômica que o café agrega na gastronomia brasileira e sua força na economia.
3. Deliberar a contribuição que o café agrega para a gastronomia do Brasil.

3 JUSTIFICATIVA

O presente estudo busca enfatizar como o café se tornou uma das bebidas com grande influencia na gastronomia brasileira e sua contribuição importante para o desenvolvimento econômico do país através do seu contexto histórico e social. Visa mostrar também que o café teve e tem influência na diversificação de receitas e preparações, na cultura e na vida social dos brasileiros, por conta da consolidação da bebida e pela sua

aceitação favorável ao paladar dos consumidores e apreciadores da bebida. Além disso, o presente estudo tem por finalidade contribuir para que outras pessoas consigam agregar conhecimentos pertinentes ao estudo abordado que possam ser úteis ao seu estudo ou campo de pesquisa.

4 METODOLOGIA

A metodologia aplicada ao trabalho de pesquisa é teórica e tendo como base a pesquisa bibliográfica.

[...] elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de: livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, jornais, boletins, monografias, dissertações, teses, material cartográfico, internet, com o objetivo de colocar o pesquisador em contato direto com todo material já escrito sobre o assunto da pesquisa. Na pesquisa bibliográfica, é importante que o pesquisador verifique a veracidade dos dados obtidos, observando as possíveis incoerências ou contradições que as obras possam apresentar (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 54).

Para Andrade (2010, p. 25):

A pesquisa bibliográfica é habilidade fundamental nos cursos de graduação, uma vez que constitui o primeiro passo para todas as atividades acadêmicas. Uma pesquisa de laboratório ou de campo implica, necessariamente, a pesquisa bibliográfica preliminar. Seminários, painéis, debates, resumos críticos, monográficas não dispensam a pesquisa bibliográfica. Ela é obrigatória nas pesquisas exploratórias, na delimitação do tema de um trabalho ou pesquisa, no desenvolvimento do assunto, nas citações, na apresentação das conclusões. Portanto, se é verdade que nem todos os alunos realizarão pesquisas de laboratório ou de campo, não é menos verdadeiro que todos, sem exceção, para elaborar os diversos trabalhos solicitados, deverão empreender pesquisas bibliográficas (ANDRADE, 2010, p. 25).

Os tipos de pesquisas utilizadas foram: bibliográficas, visita de campo, explicativa. E foram obtidas através de artigos, livros, estudos teóricos, base de dados online como google acadêmico, sites de especialidades em café. Contudo, este estudo de pesquisa tem como questionamento norteador: Como o café tem uma grande influência na gastronomia e na vida social dos brasileiros.

5 RESULTADOS

5.1 O CAFÉ E SUA ORIGEM

Os primeiros cultivos de café vieram através da planta de café é originária da Etiópia, centro da África, onde ainda hoje faz parte da vegetação natural. Foi a Arábia a responsável pela propagação da cultura do café. O nome café não é originário da Kaffa, local de origem da planta, e sim da palavra árabe qahwa, que significa vinho. Por esse motivo, o café era conhecido como "vinho da Arábia" quando chegou à Europa no século XIV. Os manuscritos mais antigos mencionando a cultura do café datam de 575 no Yêmen, onde, consumido como fruto in natura, passa a ser cultivado. Somente no século XVI, na Pérsia, os primeiros grãos de café foram torrados para se transformar na bebida que hoje conhecemos.



Plantio de café na Etiópia - Foto ilustrativa: Café Editora

O café tornou-se de grande importância para os Árabes, que tinham completo controle sobre o cultivo e preparação da bebida. Na época, o café era um produto guardado a sete chaves pelos árabes, e era proibido que estrangeiros se aproximassem das plantações, e os árabes protegiam as mudas com a própria vida. A semente de café fora do pergaminho não brota, portanto, somente nessas condições as sementes podiam deixar o país.



Plantação café Árabes
Fonte: Comex do Brasil



Café Árabe com cereja vermelha e verde
Fonte: Dreamstime.com

A partir de 1615 o café começou a ser saboreado no Continente Europeu, trazido por viajantes em suas frequentes viagens ao oriente. Até o século XVII, somente os árabes produziam café. Alemães, franceses e italianos procuravam desesperadamente uma maneira de desenvolver o plantio em suas colônias. Mas foram os holandeses que conseguiram as primeiras mudas e as cultivaram nas estufas do jardim botânico de Amsterdã, fato que tornou a bebida uma das mais consumidas no velho continente, passando a fazer parte definitiva dos hábitos dos europeus. Muda de café cultivada no Jardim Botânico de Amsterdã A partir destas plantas, os holandeses iniciaram em 1699, plantios experimentais em Java. Essa experiência de sucesso trouxe lucro, encorajando outros países a tentar o mesmo. A Europa maravilhava-se com o cafeeiro como planta decorativa, enquanto os holandeses ampliavam o cultivo para Sumatra, e os franceses, presenteados com um pé de café pelo burgomestre de Amsterdã, iniciavam testes nas ilhas de Sandwich e Bourbon. Com as experiências holandesa e francesa, o cultivo de café foi levado para outras colônias européias. O crescente mercado consumidor europeu propiciou a expansão do plantio de café em países africanos e a sua chegada ao Novo Mundo. Pelas mãos dos colonizadores

Europeus, o café chegou ao Suriname, São Domingos, Cuba, Porto Rico e Guianas. Foi por meio das Guianas que chegou ao norte do Brasil. Desta maneira, o segredo dos árabes se espalhou por todos os cantos do mundo.

Não há evidência real sobre a descoberta do café, mas há muitas lendas que relatam sua possível origem. Uma das mais aceitas e divulgadas é a do pastor Kaldi, que viveu na Absínia, hoje Etiópia, há cerca de mil anos. Ela conta que Kaldi, observando suas cabras, notou que elas ficavam alegres e saltitantes e que esta energia extra se evidenciava sempre que mastigavam os frutos de coloração amarelo-avermelhada dos arbustos existentes em alguns campos de pastoreio. O pastor notou que as frutas eram fonte de alegria e motivação, e somente com a ajuda delas o rebanho conseguia caminhar por vários quilômetros por subidas infundáveis. Kaldi comentou sobre o comportamento dos animais a um monge da região, que decidiu experimentar o poder dos frutos. O monge apanhou um pouco das frutas e levou consigo até o monastério. Ele começou a utilizar os frutos na forma de infusão, percebendo que a bebida o ajudava a resistir ao sono enquanto orava ou em suas longas horas de leitura do breviário. Esta descoberta se espalhou rapidamente entre os monastérios, criando uma demanda pela bebida. As evidências mostram que o café foi cultivado pela primeira vez em monastérios islâmicos no Yemen.

O café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, em 1727, 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 aproximou-se da esposa do governador de Caiena, capital da Guiana Francesa, conseguindo conquistar sua confiança. Assim, uma pequena muda de café Arábica foi oferecida clandestinamente e trazida escondida na bagagem desse brasileiro.

Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Em sua trajetória pelo Brasil o café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição relativamente secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com total independência, ou seja, 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 significativamente a sua produção e, embora ainda em pequena escala, passou a exportar o produto com maior regularidade. Os embarques foram realizados pela primeira vez em 1779, com a insignificante quantia de 79 arrobas. Somente em 1806 as exportações atingiram um volume mais significativo, de 80 mil arrobas.



Plantação de café no Brasil

Fonte: Pinterest

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. A riqueza fluía pelos cafezais, evidenciada nas elegantes mansões dos fazendeiros, que traziam a cultura européia aos teatros erguidos nas novas cidades do interior paulista. Durante dez décadas o Brasil cresceu, movido pelo hábito do cafezinho, servido nas refeições de meio mundo, interiorizando nossa cultura, construindo fábricas, promovendo a miscigenação racial, dominando partidos políticos, derrubando a monarquia e abolindo a escravidão. Além de ter sido fonte de muitas das nossas riquezas, o café permitiu alguns feitos extraordinários. 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 em 1870, quando uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando prejuízos incalculáveis. Depois de uma longa crise, 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. Hoje o país é o primeiro produtor e o segundo consumidor mundial do produto.

A crise de 29, com a quebra na bolsa de Nova York em outubro de 29 foi um golpe para a estabilidade da economia cafeeira. O café não resistiu ao abalo sofrido no mundo financeiro e o seu preço caiu bruscamente. As lavouras de café enfrentaram a verdadeira dimensão do mercado. Nesse processo, milhões de sacas de café estocadas foram queimadas e milhões de pés de café foram erradicados, na tentativa de estancar a queda contínua de preços provocada pelos excedentes de produção. Quadro de preços - Bolsa Oficial de Café quando a economia mundial conseguiu se recuperar do golpe de 1929, o Sudeste do país voltou a crescer, desta vez com perspectivas lastreadas na cafeicultura e na

indústria, que assumia parcelas maiores da economia. O café retomou sua importante posição nas exportações brasileiras e, mesmo perdendo mercado para outros países produtores, o país ainda se mantém como maior produtor de café do mundo. Das suas épocas áureas, ainda nos restam as belas sedes das fazendas coloniais, um extenso material técnico científico, plantações centenárias e o hábito nacional do cafezinho.

Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. É também o segundo mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos. As áreas cafeeiras estão concentradas no centro-sul do país, onde se destacam quatro estados produtores: Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Paraná. A região Nordeste também tem plantações na Bahia, e da região Norte pode-se destacar Rondônia. A produção de café arábica se concentra em São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Bahia e parte do Espírito Santo, enquanto o café robusta é plantado principalmente no Espírito Santo e Rondônia.

5.2 TIPOS DE GRÃO DE CAFÉ

Os grãos de café possuem características bem variadas, e para os amantes da bebida e de suas possibilidades, conhecer e entender as principais diferenças entre esses grãos é fundamental. Abaixo, você encontrará tipos de grãos de café muito conhecidos e apreciados no mundo todo.

5.2.1 Café Acaiá



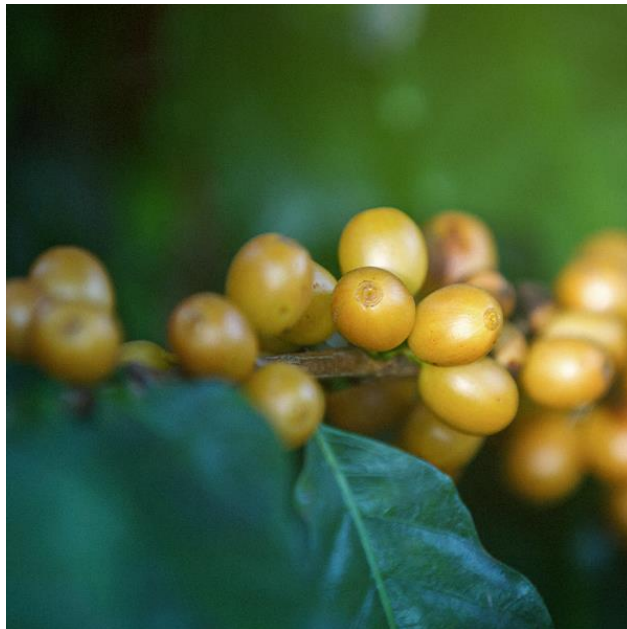
O café Acaiá é uma variedade do Arábica, caracterizado pelo tamanho maior do grão. “Acaiá” significa “frutos com sementes grandes” em tupi-guarani. Podemos encontrar plantações de café Acaiá em áreas acima de 800m do nível do mar. Este pode ser considerado um café “raro”, já que encontrou um bom lugar para se desenvolver em solo brasileiro, que possui características que não são encontradas em outros lugares. O grão Acaiá resulta em um café suave e com acidez mediana, além de destacar também suas notas frutadas e corpo equilibrado.

5.2.2 Café Arábica



A qualidade do café Arábica está muito ligada à altitude do local onde é plantado, quanto mais alto for cultivado, melhor será o grão. O Arábica é plantado em diversas regiões do Brasil, como Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Bahia e Espírito Santo, sempre em altitudes acima de 800 metros. O café Arábica possui um teor de cafeína mais baixo, mas conquista paladares pela sua complexidade de aromas.

5.2.3 Café Bourbon



O café Bourbon é outra das variedades do café Arábica, e assim como ele, também deve ser plantado acima de 800 metros. Apesar de sua complexidade no plantio, o grão é considerado um dos de maior qualidade no mundo. O café Bourbon se divide em duas variedades: Bourbon Vermelho e Bourbon Amarelo, ambas são especiais e com muita qualidade. A principal diferença entre elas é que o Bourbon Amarelo tende a ser mais doce, além de ter um plantio mais fácil. Como principais características, o Bourbon tem aroma intenso e sabor complexo, com notas de avelã. Além disso, sua acidez é baixa e o corpo é médio.

5.2.4 Café Catuaí



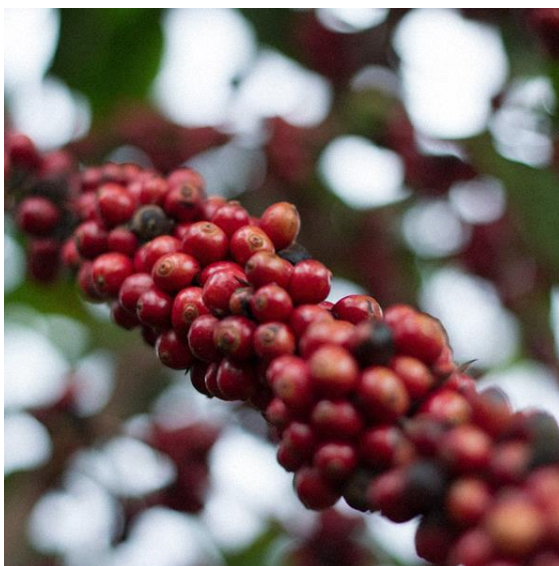
O café Catuaí é desenvolvido totalmente em território brasileiro, estando presente em 45% das lavouras de café atualmente. Seu plantio é um pouco mais simples, já que conta com plantas mais baixas e resistentes. Vale dizer que plantações acima de 1000 metros geram bebidas com mais qualidade. Este também é dividido em duas variedades, como acontece com o Bourbon, existindo o Catuaí Vermelho e o Amarelo. O Catuaí Vermelho possui amargor mais acentuado e é mais encorpado, enquanto o Amarelo é mais delicado e suave.

5.2.5 Café Kona



O café Kona é localizado na cidade de Kona, no Havaí, uma região com características especiais de solo por conta do colo vulcânico. Assim, o grão também recebe características bem particulares, e por isso, é considerado um dos melhores do mundo – além de ser um dos mais caros. O sabor desse tipo é de frutas, e traz uma sensação aveludada à boca.

5.2.6 Café Robusta



O grão de café Robusta é extremamente adaptável a diferentes ambientes, por ser mais resistente, e isso faz com que esse tipo de grão seja um dos mais produzidos no mundo. Quando comparado ao Arábica, podemos afirmar que o Robusta possui o dobro de cafeína, o que faz com que ele seja considerado uma bebida forte. O café especial dessa linha e suas variedades são bastante cobiçadas, e o cultivo adequado pode garantir cafés de muita qualidade. As bebidas feitas com esse tipo de grão apresentam corpo pesado, por conta das notas mais amargas, baixa acidez e textura suave.

5.3 O CONSUMO DO CAFÉ NO BRASIL

O hábito de tomar café foi desenvolvido na cultura árabe. No início, o café era conhecido apenas por suas propriedades estimulantes e a fruta era consumida fresca, sendo utilizada para alimentar e estimular os rebanhos durante viagens. Com o tempo, o café começou a ser macerado e misturado com gordura animal para facilitar seu consumo durante as viagens.

Em 1000 d.C., os árabes começaram a preparar uma infusão com as cerejas, fervendo-as em água. Somente no século XIV, o processo de torrefação foi desenvolvido, e finalmente a bebida adquiriu um aspecto mais parecido com o dos dias de hoje. A difusão da bebida no mundo árabe foi bastante rápida. O café passou a fazer parte do dia-a-dia dos árabes sendo que, em 1475, até foi promulgada uma lei permitindo à mulher pedir o divórcio, se o marido fosse incapaz de lhe prover uma quantidade diária da bebida. A admiração pelo café chegou mais tarde à Europa durante a expansão do Império Otomano.



Aparelhos de café



Aparelhos de café

A origem do café no Brasil encontra-se no século XVIII e passou a ser segunda bebida mais consumida no Brasil, perdendo apenas para a água. O café já era consumido desde a Antiguidade e depois do século XVII o hábito que se expandiu rapidamente pelo continente. Esse aumento do consumo do café na Europa e depois nos EUA explica até certo ponto o crescimento da produção do café no Brasil a partir do início do século XIX. E por todo o seu ciclo o café constituiu-se como um hábito cultural.

5.4 A INFLUENCIA DO CAFÉ NO BRASIL

O ciclo do café contribuiu de suma importância para a economia brasileira entre os anos de 1800 a 1930. O cultivo e sua exportação foi um verdadeiro marco divisor na história do nosso país. Foi neste período que a região do Vale do Paraíba acabou por concentrar toda a produção de café no nosso país. O vale do Paraíba ficava localizado entre os estados de Rio de Janeiro e São Paulo. Eles se tornaram uma verdadeira influência para a economia, já que o grão estava em alta no mercado internacional. O vale predominou no cultivo do café durante muitos anos por conta das excelentes condições climáticas, mão de obra barata e a tipologia geográfica perfeita, onde contribuíram para o sucesso da plantação. Passado a predominância do plantio do café no Vale, outros estados passaram a produzir café. Entre maiores destaques, encontram-se o interior paranaense e o interior paulista.

Plantar, colher, beneficiar, despachar e comercializar o grão aromático são tarefas complexas que precedem seu consumo, etapas que não são de pouca monta.

O circuito do café, porém, ultrapassa esses estágios de cultivo e comercialização, geralmente afetos a qualquer produto mercantil. Das floradas brancas dos cafezais, passando pela colheita da cereja vermelha e pelo ensacamento do grão classificado, até se verter o saboroso líquido negro no mercado internacional, esse fruto exótico, em sua origem, tem desencadeado intensa mobilização de homens, máquinas, economias, sociedades e políticas, definindo pated os destinos do mundo.

A partir de 1837, o café tornou-se o principal produto de exportação do Brasil Império. Os grandes lucros decorrentes da exportação do café enriqueceram os grandes fazendeiros, os chamados “Barões do café”, e sustentaram financeiramente o Império brasileiro. Um processo de modernização da sociedade também foi possível graças aos lucros conseguidos com a exportação do produto. Ferrovias foram construídas para transportar de forma mais rápida o café das fazendas para os portos, principalmente o Porto de Santos, em São Paulo.

Com as rendas do café, foi possível também urbanizar a cidade do Rio de Janeiro e São Paulo, bem como algumas cidades do interior paulista, como Campinas. O interior da província de São Paulo, na área conhecida à época como “Oeste Paulista”, foi o local de expansão da produção cafeeira após a decadência das lavouras do Vale do Paraíba. A existência da chamada “terra roxa”, muito fértil, garantiu o aumento da produção nessa região.

O café foi a principal mercadoria da economia brasileira até a primeira metade do século XX, quando a intensificação da industrialização o desbancou enquanto força econômica principal.

5.5 SURGIMENTO DAS CAFETERIAS

As cafeterias, foi em Meca que surgiram as primeiras cafeterias, conhecidas como Kaveh Kanes. Cidades como Meca, eram centros religiosos para reza e meditação e a religião muçulmana

proibia o consumo de qualquer tipo de bebida alcoólica. Desta forma, os Kaveh Kanes se transformaram em casas onde era possível se passar à tarde conversando, ouvindo música e bebendo café. A bebida conquistou Constantinopla, Síria e demais regiões próximas. As cafeterias tornaram-se famosas no Oriente pelo seu luxo e suntuosidade e pelos encontros entre comerciantes, para a discussão de negócios ou reuniões de lazer.

O café conquistou definitivamente a Europa a partir de 1615, trazido dos países árabes por comerciantes italianos. O hábito de tomar o café, principalmente em Veneza, estava associado aos encontros sociais e à música que ocorriam nas alegres Botteghe Del Caffè. Em 1687 os turcos abandonaram várias sacas de café às portas de Viena, após uma tentativa frustrada de conquista, e estas foram usadas como prêmio pela vitória. Assim é aberta a primeira coffee house de Viena e difundido o hábito de coar a bebida e bebê-la adoçada com leite - o famoso café vienense. As cafeterias desenvolveram-se na Europa durante o século XVII, enquanto florescia o Iluminismo e se planejava a Revolução Francesa. Durante tardes inteiras, jovens reuniam-se em torno de várias xícaras de café, discutindo o destino das nações, declamando poemas, lendo livros ou simplesmente passando o tempo. Atualmente, algumas casas famosas como o Café Procope, em Paris, e o Café Florian, em Veneza, ainda preservam o glamour dessa época.

Até hoje os cafés são locais onde pessoas se reúnem para discutir assunto importantes ou simplesmente passar o tempo, sendo o ritual do cafezinho uma tradição que sobreviveu a todas as transformações. Nos últimos anos, houve uma onda provocada pelas modernas máquinas de café expresso, que revolucionaram o hábito do cafezinho, permitindo um crescimento vertiginoso das cadeias de lojas de café. A técnica de gerenciamento por meio do sistema de licença da marca também permitiu um rápido desenvolvimento dessas lojas especiais, voltadas para um mercado mais exigente, o de café Gourmet.



Café mais antigo do mundo, em Veneza
Fonte: CasaVouge



30 cafeterias mais incrível mundo
Fonte: Grão gourmet



Cafés históricos, em Praga
Fonte: CNN Brasil

5.6 CAFÉ NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Café, apesar da preferência, as suas formas de consumo são tão diversas, sua competitividade atinge novos patamares, com excelência de sabor, aroma e corpo, tornando-se os três itens básicos para a classificação e a apreciação da bebida.

O café é uma cultura perene que é explorada por um longo período de tempo - pelo menos 25 anos. A semente de café é na verdade o mesmo grão que dá origem ao café torrado. A diferença reside no modo de colheita e dos cuidados posteriores. As sementes se originam apenas dos frutos maduros (cereja), que em seguida são lavados, despulpados (retirada da casca e da polpa) e finalmente secos até atingir 15 a 20% de umidade, quando então estarão aptos para o semeio. O semeio ocorre entre abril e julho, colocando-se duas sementes por saquinho. Após 45 dias, aquela que tiver tido o melhor crescimento permanece e a outra é descartada. Quando as mudas têm três pares de folhas e um sistema radicular estabelecido, é feita a seleção e o plantio definitivo.

Existe uma série de atividades, chamadas de tratamentos culturais, que se realizam após o plantio e que vão se repetir todo ano. Um pé de café começa a produzir plenamente cinco anos depois de ter sido plantado. Ele produz em média 2,5 Kg de frutos por ano. Esses 2,5 Kg renderão 0,5 Kg de café verde (grãos), o que corresponde a cerca de 0,4 Kg de café torrado.

A qualidade e sabor do café variam de acordo com a variedades da planta, clima, altitude e processamento do grão. Depois do plantio, a florada é a fase mais importante do cafeeiro. Ocorre geralmente, entre setembro e novembro, podendo repetir-se por três ou quatro vezes durante esse período. Nessa época, cada galho da planta se torna um bouquet branco com cheiro de jasmim. As flores desabrocham numa só manhã, agrupadas em um pequeno feixe. Da flor resulta o surgimento do chumbinho, pequeno infrutência que vai desenvolver-se ao longo de 6 a 8 meses, transformando-se no grão de café. O grão de café, com 10 a 15 mm de diâmetro, por 17 e 18 mm de altura, tem a cor vermelha quando maduro, por isso a denominação de grão "cereja. Este fruto contém dois grãos colados. O grão de café tem coloração cinza amarelado, variando segundo a região de produção, a maneira como é processado após a colheita.

O café e sua torrificação, o café para seu consumo, necessita obrigatoriamente ser torrado. Antes de torrados, os grãos são selecionados, passam por triagem e calibragem. O processo de torra consiste em submeter o grão à elevação progressiva e rápida da temperatura, fazendo com que sua umidade interna chegue a 3%. Durante o processo, os grãos são mexidos continuamente para que a torra seja uniforme. Esta fase é determinante na característica final da bebida, pois o grau de torra evidencia e/ou esconde muitas propriedades do grão. Para cada cliente ou mercado consumidor, para cada tipo de café (variedade e preparo) há um grau de torra diferente. Esta é a marca registrada de cada empresa e seus diferentes produtos. Depois de torrado o café precisa passar por um processo de desgaseificação e, depois deste descanso, ele será moído ou apenas embalado (café em grãos) dependendo do tipo de utilização a que se destina.



Grão de café torrado
 Fonte: Grão gourmet



Cafés preparados
 Fonte: Grão gourmet

E com diversos avanços relacionados ao consumo do café e sua forma de apresentação, os envoltentes da gastronomia inaugura nova etapa de sua produção, cuidando agora do mercado de cafés gourmet ou cafés especiais, bolos de café, brigadeiro de café, biscoitos de café, entre outras preparações, demanda que traz sofisticação a toda essa cadeia produtiva.



Fonte: Flayr cafés gourmet



Fonte:

6 A INFLUENCIA DA COMPOSIÇÃO DA ÁGUA NO CAFÉ

Os baristas e especialistas em café sabem que a qualidade da água pode destacar as qualidades do café. A acidez é um atributo muito importante para determinar a qualidade de um café. Traz principalmente notas florais e frutadas, muito evidentes em cafés fermentados. Um ácido particularmente importante presente na água é o ácido carbônico (H_2CO_3), formado a partir da dissolução de dióxido de carbono (CO_2) presente no ar. Sem contar que o café é uma fonte importante de CO_2 para a formação do ácido carbônico em água.

Dois parâmetros que caracterizam a água estão intimamente relacionados ao café. São eles a alcalinidade e a dureza. O primeiro representa a capacidade que a água tem de resistir a variações bruscas de pH quando se adiciona ácido. Já a dureza se relaciona à concentração equivalente de cálcio e magnésio presente na água.

Além desse efeito, os minerais presentes na água afetam a extração de alguns compostos, o que fortalece a hipótese de que a qualidade da água impacta diretamente na qualidade do café.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como objetivos analisar e discutir tópicos, dados e informações no mercado brasileiro do café. Considerando a importância econômica, social e cultural que o café representa para o Brasil, no qual foram consultadas fontes de pesquisa como artigos, revistas, livros e visita técnica em duas cafeterias de uma empresa do ramo, buscando fazer uma busca bibliográfica os tópicos relevantes sobre o assunto.

Foram analisadas mudanças no mercado de café do Brasil, focando o surgimento de nichos de consumo de café e destacando-se o mercado de cafés especiais.

Essa maior exigência por grãos de qualidade são reflexos de características físicas, químicas e sensoriais que são atribuídas e avaliadas para cada tipo de café de acordo com o gosto e preferências de cada consumidor.

Verificou-se também que existe uma crescente no mercado de cafés de melhor qualidade, fazendo com que os produtores se adaptassem a essa nova demanda, buscando melhorias e atualizações em todo processo de produção e de comercialização.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

ANA LUIZA MARTINS. **História do café**. São Paulo: Editora contexto, 2008.

A História do Café: Origem e Trajetória. Fonte: ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café - www.abic.com.br Livros: 101 Razões para Tomar Café - Dr. Darcy Roberto Lima – Café Editora Guia do Barista, Da Origem Do Café ao Espresso Perfeito – Café Editora/ Acesso em: 09 de set. de 2022.

Apostila cultura do café <http://www.ifcursos.com.br/sistema/admin/arquivos/15-09-28-apostilaculturadocafe.pdf>/ Acesso em: 25 de out de 2022.

Classificação do café tipos de grão e suas características. Disponível em: <https://universo.agrogalaxy.com.br/2022/01/05/classificacao-do-cafe-tipos-de-graos-e-suas-caracteristicas/> Acesso em: 26 de out de 2022.

Receita. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=slBsmnGq8C8/> Acesso em: 26 de out de 2022.

Receita. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=slBsmnGq8C8/> Acesso em: 27 de out de 2022.

Plantação de café o cultivo ideal. Disponível em: <https://www.tmfertilizantes.com.br/plantacao-de-cafe-o-cultivo-ideal/> Acesso em: 27 de out de 2022.

Origem do café no Brasil. Disponível em: <https://escolakids.uol.com.br/historia/origem-do-cafe-no-brasil.htm#:~:text=A%20origem%20do%20caf%C3%A9%20no%20Brasil%20encontra%2Dse%20no%20s%C3%A9culo,ap%C3%B3s%20viagem%20%C3%A0%20Guiana%20Francesa.> Acesso em: 28 de out de 2022.

História do café. Disponível em: <https://www.graogourmet.com/blog/historia-do-cafe/> Acesso em: 28 de out de 2022.

Cardápio cafés. Disponível em: <https://likeflayr.46graus.com/cardapios/> Acesso em: 28 de out de 2022.

ANEXO I – Receita Torta mousse de café



Ingredientes

200g de biscoito Maisena

100ml de manteiga derretida

1 colher de sobremesa de café solúvel dissolvido em 75ml de água quente

300g de chocolate meio amargo

400g de chantilly

100ml de creme de leite

12g de gelatina sem sabor

Modo de preparo

Passe o biscoito por um processador até ficar fino. Acrescente a manteiga e molde como uma massa. Forre uma forma untada de fundo falso com a massa. Leve ao forno pré aquecido a 200 graus por 10 minutos. Derreta o chocolate em banho maria com o creme de leite. Coloque a gelatina e misture bem. Quando estiver morno, acrescente o chantilly. Misture bem. Coloque esta mistura sobre a massa da torta já fria e leve para geladeira por duas horas.

ANEXO II – Receita Bolo de café com chocolate



INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara e meia de açúcar
- 1 xícara de manteiga derretida
- 1/4 de xícaras de café bem forte passado na hora e sem açúcar
- 1/4 de xícara de chocolate em pó
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela bata bem os ovos;
2. Depois acrescente o açúcar e a manteiga e misture bem;
3. Adicione o café e o chocolate e em seguida acrescente a farinha de trigo.
4. Misture bem e por último coloque o fermento.
5. Leve para assar em forma untada e polvilhada com chocolate em pó.
6. Se quiser finalize com uma cobertura de brigadeiro.

ANEXO III – Receita Brigadeiro de café



Ingredientes

(395gr) Uma caixa de leite condensado ✓

(200gr) Uma caixa de creme de leite ✓

1 colher (café) de café matinal (3 a 5g) ✓

Chocolate em pó 50% (15 a 20g) ✓

Grão de café para decorar ✓

Modo de preparo

1. Coloque o leite condensado, o creme de leite e o café em uma panela ao fogo.
2. Espere o café se dissolver (sempre mexendo para não agarrar).
3. Depois que o café estiver mais ou menos dissolvido, acrescente o chocolate em pó.
4. Abaixar o fogo e continue mexendo até dar ponto de brigadeiro.
5. Se quiser enrolar, pegue uma pequena porção com uma colher e enrole na mão, depois passe no chocolate em pó.
6. Decore com o grão de café

ANEXO VI – Visita de Campo

