

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

BÁRBARA MARCELA MONTEIRO ARAÚJO
JON ANDERSON SILVA

**CAFÉ UMA BREVE HISTÓRIA DE SUA ORIGEM:
CONSUMO, CULTURA, DIFERENCIAÇÕES E
UTILIDADES GASTRONÔMICAS**

RECIFE/2022

BÁRBARA MARCELA MONTEIRO ARAÚJO
JON ANDERSON SILVA

**CAFÉ UMA BREVE HISTÓRIA DE SUA ORIGEM:
CONSUMO, CULTURA, DIFERENCIAÇÕES E
UTILIDADES GASTRONÔMICAS**

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/2022

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

A663c Araújo, Bárbara Marcela Monteiro
Café uma breve história de sua origem: consumo, cultura,
diferenciações e utilidades gastronômicas / Bárbara Marcela Monteiro
Araújo, Jon Anderson Silva. - Recife: O Autor, 2022.
22 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

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

Inclui Referências.

1. Café. 2. Origem. 3. História. 4. Tipos de café. 5. Café especial. 6.
Café tradicional. 7. Cafeterias. 8. Gastronomia. I. Silva, Jon Anderson. II.
Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. III. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a nós mesmos que, apesar de todos os problemas e dificuldades da vida, chegamos até aqui.

Às nossas famílias que nos oportunizaram desfrutar da educação, abdicando delas mesmas em nosso favor.

Ao nosso orientador, Prof. Pedro Oliveira, pelo apoio e gentileza dispensados durante o desenvolvimento deste trabalho.

À toda equipe de professores, aos colegas de turma e funcionários que nos acolheram ao longo desses anos.

À UNIBRA que criou um espaço propício para que pudessemos nos desenvolver pessoalmente e profissionalmente.

“Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer [...] e escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas.”

(Contreras & Gracia, 2011)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. OBJETIVOS	8
2.1 Objetivo Geral	8
2.2 Objetivos Específicos	9
3. JUSTIFICATIVA	9
4. METODOLOGIA	9
5. RESULTADOS	10
5.1 As raízes do café.	10
5.2 Desvendando os tipos de grãos.	13
5.3 Café Moderno	16
5.4 Receitas com café	18
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	19
REFERÊNCIAS	21

CAFÉ UMA BREVE HISTÓRIA DE SUA ORIGEM: CONSUMO, CULTURA, DIFERENCIAÇÕES E UTILIDADES GASTRONÔMICAS.

Resumo: De acordo com a Associação Brasileira de Café, perdendo apenas para a água, o café é a segunda bebida mais consumida no Brasil. Sendo um dos principais pilares da economia brasileira desde o século XIX, veio acompanhando historicamente a condição financeira do país. Com isso, por meio do grão, sua produção atingiu uma escala não somente nacional como internacional. A planta do café teve origem na Etiópia (África), contudo, a Arábia foi mais notável e responsável pela propagação e cultivo do café no mundo. Em 1837, o grão tornou-se um dos principais produtos de exportação no Brasil, gerando grandes lucros, enriquecendo vastos fazendeiros, conhecidos como “Barões do Café”, a partir disso nasce o império brasileiro do café. Ao longo do tempo, houve diversas modificações e tipificações do grão, transformando não apenas o café para a bebida pura, mas desenvolvendo também receitas e drinks. Neste trabalho, traçamos o histórico do café, sua produção, as especificidades do café especial e os modos variados com que a gastronomia tem se apropriado deste alimento que é preferência nacional.

Palavras-chave: Café. Origem. História. Tipos de café. Café especial. Café tradicional. Cafeterias. Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

A famosa planta conhecida mundialmente como café, é originária da Etiópia, um país localizado no nordeste da África, onde até os dias atuais faz parte da vegetação local. Apesar de seu local de origem, ela teve outro responsável pela sua disseminação, os árabes. Eles foram responsáveis pelo domínio inicial da técnica de plantio e preparação do produto (MARTINS, 2012). Manuscritos antigos datam a cultura do café desde o ano de 575 no Iêmen. O nome café não é originário de Kaffa, província em que se deu início ao seu plantio, e sim de Qahwa, palavra árabe que significa vinho, por isso o café passou a ser conhecido como “vinho da arábia” pelos europeus por volta do século XVI (BRESSANI, 2018).

De acordo com Oliveira e colaboradores (2012), o café chegou ao Brasil por volta de 1727, quando Francisco de Melo Palheta, que foi enviado pelo governador do Pará para a Guiana Francesa. Com a intenção de trazer sementes e mudas sob o pretexto de mediar uma disputa de fronteiras que acontecia na época. Contudo, seu real intuito era obter uma amostra do “vinho árabe”. No entanto, por ordem do rei da França, o governador d’Orvilliers foi relutante quanto a conceder uma muda de café ao então sargento-mor, Palheta, que encontrou tal dificuldade em sua missão. Então, foi preciso usar seu poder de persuasão e sedução para que trouxesse algumas mudas para nosso país.

Depois que a planta chegou ao Brasil, donos de grandes fazendas investiram na plantação do produto aproveitando-se da mão de obra escrava gerando grande lucro e grandes fortunas, impulsionando a economia do país em larga escala, influenciando na composição de símbolos nacionais, tendo seus ramos implantados em bandeiras de impérios, proporcionou vários investimentos na infraestrutura do país, bem como a estrada de ferro. O café se tornou produto principal do Brasil para exportações, sendo até hoje o maior produtor de café do mundo (RODRIGUES et al., 2015).

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB (2020), a produção brasileira de café bateu um novo recorde histórico de 63,08 milhões de sacas, classificada até então como a maior produção de grãos arábica e conilon (robusta). O aumento foi 2,3% sobre a colheita de 2018 com 61,7 milhões. O que explica a posição de maior exportador de café do mundo. Integrando a segunda maior nação usuária do grão de café, deixando a primeira posição para os Estados Unidos,

o café brasileiro fica em evidência justamente por esse poder de produção e exportação sendo bem valorizado em países como Argentina, Itália e Estados Unidos, esses constituem um dos maiores compradores dessa mercadoria. (FATECPG, 2021).

Quando falamos da produção do café, a qualidade do produto final depende inteiramente das características dos grãos colhidos e do seu processo de produção. Para classificar o café a ABIC lançou em 2004 o PQC (programa de qualidade do café), certificado em etapas que garante que o café foi feito dentro dos padrões ambientais, sanitários e sociais corretos, para no fim classifica-los entre: tradicional ou extraforte e especial, popularmente falando, “gourmet”. O café tradicional ou extraforte é feito de grãos com alta incidência de defeitos, ele passa por um processo de secagem e torra mais pesado, resultando no seu característico sabor mais amargo e acentuado. Já o café especial é exclusivo, em sua produção há um processo mais rigoroso de qualidade, seus grãos são selecionados cuidadosamente e passa por um processo de torra mais controlado resultando o seu sabor suave e delicado (ABIC, 2022).

Sendo uma das bebidas mais consumidas no mundo todo, o café está presente em todos os lugares e meios sociais, nas casas das pessoas, em vários ambientes e estabelecimentos em que as pessoas circulam, como também nas ruas, onde em bancas de revistas e até fiteiros, são oferecidos dentro do seu devido valor, aquela boa e velha dose estimulante que grande parte da população mundial cresce consumindo. O presente trabalho tem como objetivo mostrar onde surgiu o famoso grão, discutir sobre as suas diferenciações para o resultado final do produto até a mesa do consumidor, sendo em forma de bebida ou comida e mostrar que o café em sí pode ser muito mais do que um simples “cafezinho”.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Abordar sobre a origem do café, seu roteiro de produção e consumo em diversos aspectos: culturais, históricos, econômicos e gastronômicos;

2.2 Objetivos Específicos

- Detalhar sobre a origem do café através do tempo;
- Reconhecer os tipos de café em especial: o tradicional e o especial;
- Descrever sobre a importância do café e seus possíveis usos pela gastronomia.

3. JUSTIFICATIVA

A investigação na origem do café, sua produção, classificação e usos gastronômicos torna-se importante pelo consumo, cada vez maior, tanto no mercado nacional, quanto no internacional. Para a gastronomia, investigar os fundamentos e usos do café, abre um leque de possibilidades na composição de pratos, bebidas e especiarias. Entre os elementos que podem acrescentar valor a essa bebida, encontra-se a produção nacional de grãos com alta qualidade, reconhecidos internacionalmente. Além de acompanhar muitos pratos, também faz parte do imaginário das pessoas sobre a identidade do Brasil, mostrando sua importância, bem como, de sua utilização no universo gastronômico. Pois, o café tem longa história, que se mistura com a própria origem do Brasil.

Escrever um trabalho sobre esta temática é uma forma de contemplar o debate sobre a importância do café, estando ele presente no dia a dia das pessoas, quando levado a mesa ou mesmo no ambiente de trabalho e lazer. Considera-se como de extrema importância, principalmente para o ramo da gastronomia, a construção de estudo que demonstre o painel histórico desse produto e sua ascensão nos diferentes segmentos da sociedade. Assim, mantemos a intenção de despertar o interesse pelo universo do consumo do café, seja o tradicional ou especial.

4. METODOLOGIA

Aqui, pretende-se investigar nos limites do conhecimento, estudos que forneçam informações suficientes para abordar o debate sobre a importância do café e seus usos gastronômicos. Para tanto, foi feita uma varredura na literatura científica brasileira, bem como internacional através de bancos de dados (artigos científicos disponíveis em plataformas eletrônicas, documentos e legislações expedidos pelos órgãos públicos competentes).

5. RESULTADOS

5.1 As raízes do café

Pode-se encontrar algumas histórias que relatam sobre a possível origem da planta se pesquisarmos. Mas a mais conhecida e divulgada, é a do pastor de ovelhas Kaldi, que vivia na Absínia, hoje conhecida como Etiópia. Reza a lenda que certa vez, o pastor passou a observar que após as ovelhas comerem os frutos avermelhados que haviam pelo pasto, elas ficavam mais “serelepes”, caminhavam pelo campo com mais ânimo e disposição. Foi assim que o interesse pelos frutos foi despertado a mais de mil anos. O pastor comentou com um monge conhecido da região que ao saber do poder do fruto, logo colheu amostras e levou até o monastério para experimentá-los. Os grãos foram infundados e o monge percebeu que a bebida o deixava mais resistente ao sono e a fadiga, e assim ele conseguia meditar por mais tempo. A notícia rapidamente se espalhou e o café começou a ser cultivado dentro do monastério no Iêmen (MARTINS, 2012).

O café chegou na Arábia por volta do século XI e se tornou um produto de grande importância para os árabes. Os mesmos tinham total controle sobre o produto e guardavam os seus grãos e suas técnicas de cultivo e preparo as 7 chaves. Nenhum estrangeiro ou desconhecido podia se aproximar dos locais de plantio e só era permitido que as sementes deixassem a região se estivessem secas ou fervidas, assim evitaria que pudessem germinar em outras terras (OLIVEIRA et al., 2012). Na Etiópia já tinham o costume de comer polpa do fruto em refeições e utilizavam suas folhas para chá, já no Iêmen era feita uma infusão da bebida, onde grãos de café eram fervidos em água. O processo de torrefação veio ser desenvolvido no século XIV, para a bebida que conhecemos hoje, esse foi um passo importantíssimo para a popularização do café, logo depois veio a sua comercialização no país (ABIC, 2021).

Por volta do ano de 1450 popularizou-se o hábito de tomar café tanto domesticamente quanto meios sociais, era comum que grupos de filósofos ou religiosos se reunissem para consumir a bebida e ficarem mais tempo dispostos para as suas práticas. Poucos anos depois a Turquia foi responsável por criar a primeira loja de café, o Kivahan impulsionando o hábito de tomar café mundo a fora (ABIC, 2021). Até então no século XVI, várias casas de café foram abertas no Cairo (Egito), como ponto de encontro de sábios e intelectuais. De modo que algumas restrições

entraram em vigor uma vez que ocorreu uma redução na frequência as mesquitas, devido às reuniões feitas nas casas de café (RODRIGUES et al., 2015).

A ICO, Organização Internacional do Café (*International Coffee Organization*), relata que o café começou a ser degustado na Europa em 1615, no qual os holandeses iniciaram o cultivo ainda que de forma experimental, por volta de 1699. A colheita ofertou lucro, despertando assim o interesse de outros países no plantio. No século XVII, o café chega em Veneza pelo porto de Marselha e de Londres. Naquele ano de 1706, o café plantado no jardim botânico de Amsterdã, promoveu por duas vias os cafezais da América. Sendo distribuída para Paris e de lá para a ilha de Martinica, repartindo-se pela América Central (México e Colômbia) partindo para a Guiana Holandesa, hoje Suriname, logo após para a Guiana Francesa, seguindo então para o Brasil, em 1727 quando o Sargento Francisco de Melo Palheta foi enviado em uma expedição à Guiana Francesa, e trouxe consigo uma muda que foi plantada no Pará.

Por causa do alto valor comercial do café era difícil conseguir uma amostra para cultivo, Palheta aproximou-se da esposa do governador de Caiena ganhando a sua confiança quando o governador D'Orvilliers negou-se fornecer uma muda ao sargento. Palheta prontamente estreitou laços com a Madame D'Orvilliers, assim uma pequena muda de café Arábica lhe foi oferecida e ele a trouxe de forma clandestina em sua bagagem. Foi devido às nossas condições climáticas, que o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Num espaço de tempo 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 (MARTINS, 2012).

O café foi então por mais de um século o grande gerador da riqueza brasileira, e as divisas geradas pela economia cafeeira ajudaram a disparar o desenvolvimento do Brasil e o inseriram nas relações de comércio fora do país. A cultura do café ocupou vales e montanhas, possibilitando o surgimento de cidades e dando origem a 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 também. O café trouxe grandes quantidades de

imigrantes, consolidando assim a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e até mesmo aquecendo movimentos culturais. 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 (RUFINO, 2006).

Sendo berço de muitas de nossas riquezas, o café permitiu algumas conquistas sensacionais. Durante muito tempo, o café brasileiro mais conhecido em todo o mundo era o tipo Santos. No entanto o Brasil enfrentou um problema em 1870, quando uma enorme geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando grandes prejuízos. Após se recuperar da longa crise, a cafeicultura nacional começou a se reorganizar e os produtores industriais e exportadores puderam voltar à ativa, alimentando esperanças de um futuro melhor. (OLIVEIRA et al., 2012).

A datar da década de 60, o comércio do café vem percorrendo algumas modificações por causa de variações climáticas e inúmeras geadas no Paraná, até então o maior produtor nacional. Partindo do Paraná, o café se estabeleceu em Minas Gerais, sendo o maior estado produtor do grão com cerca de 992,41 mil hectares o que corresponde a aproximadamente 54% da produção brasileira. (EMBRAPA, 2021). Com base nos anos 80, seguindo o avanço tecnológico da indústria de torrefação, uma nova classe do grão passou a fazer parte da oferta mundial do produto, estabelecendo o café Robusta (Conilon) como um item a mais na produção e consumo do mercado nacional e mundial. (RODRIGUES, 2015).

Por causa da importância nas exportações brasileiras, em 1931, foi originado o Conselho Nacional do Café (CNC), sendo substituído em 1933 pelo Departamento Nacional de Café (DNC) que comandou o setor do café até 1946, quando foi dissipado. Em 1952, foi criado o Instituto Brasileiro do Café (IBC), construído principalmente por cafeicultores, que determinava diretrizes da política até 1989. Logo em 1996 o governo criou o Conselho Deliberativo da Política do Café, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que atua até os dias de hoje (EMBRAPA, 2006).

5.2 Desvendando os tipos de grãos

O café é um fruto bastante complexo que chega a possuir mais de mil componentes aromáticos, afirma a barista Thamís Fontenelle em entrevista ao programa Sem Censura na TV Brasil, explica também que assim como em outros países o Brasil produz dois tipos de grãos o Arábica e o Robusta (Conilon). Sendo o Arábica o mais apreciado por sua composição especial com mais aroma, sabor e doçura devido principalmente a quantidade de cromossomos contendo 44 quanto ao Robusta 22 cromossomos vinte e dois há menos (TV BRASIL, 2022). No entanto o grão mais consumido por nós brasileiros é o Robusta de sabor mais acentuado, amargo e com maior porcentagem de cafeína, além do seu fácil modo de cultivo por exigir um menor cuidado. Conseguimos também encontrar o grão Conilon mesclado com o Arábica formando um sabor com baixa complexidade, ficando em evidência principal como o tradicional café expresso.

Esse costume do consumo do grão Robusta se deve à antiga qualidade dos grãos destinados ao mercado interno brasileiro devido à preocupação das grandes marcas no que diz respeito a qualidade da mercadoria exportada. O que vem em constante mudança, alterando o gosto de muitos brasileiros que buscam uma bebida mais aromática e saborosa como o por exemplo o grão Arábica (FATECPG, 2021).

Os dois tipos de grãos que podem ser usados na produção do café mais utilizados no Brasil são: Arábica (*Coffea arabica*) e o Robusta (*Coffea canephora*). Os dois podem apresentar muitas variações, sendo todas com aromas e sabores distintos e especiais. A planta que dá origem ao primeiro tipo de grão é originária da Etiópia, a altitude no seu cultivo faz toda a diferença no grão o que resultará na qualidade da bebida final, pois quanto mais alto, melhor será sua produção. É por esse motivo que os grãos cultivados no Brasil são plantados a pelo menos 1200 metros de altitude, apresentando uma excelente qualidade. O café que é feito com os grãos Arábica chegam a possuir 50% menos cafeína, e o seu sabor costuma ser bem característico. Ele é ideal para a produção das bebidas especiais. Já o Robusta, pode apresentar mais cafeína, portanto, ele é indicado para pessoas que preferem uma bebida mais forte e com gosto mais amargo. A planta *Coffea canephora*, é originária da África ocidental, ela é cultivada em diversos países, inclusive no Brasil. Esta é uma planta que se desenvolve com muita facilidade em regiões de clima quente e úmido.

Seus plantios podem ser localizados em altitudes de até 600 metros. O grão originário dessa planta apresenta uma resistência maior a pragas do que o tipo Arábica. É por estas e outras razões que o seu cultivo é mais simples e rentável (UFSM, 2010).

O café apresenta diferentes maturações, tamanho, qualidade e sabores distintos causando interferência na experiência das pessoas quanto a apresentação da bebida ou de alimentos que o leve como base de produção. Abaixo, analisemos algumas possíveis variações que Ferreira (2018) fala sobre o grão na Revista Espresso.

- Café Bourbon – é um tipo de café arábica e a maioria de seus grãos são reconhecidos por sua doçura e toques achocolatado, aroma forte e marcante aliados à uma acidez controlada. Indicado para os que apreciam sabor mais leve.
- Café Catuaí – Um dos mais plantados do Brasil nos últimos anos. Resultado de um cruzamento entre as espécies Mundo novo e caturra. É normalmente plantado acima de mil metros de altitude e, por isso, é famoso por ter uma doçura ímpar. O Catuaí amarelo é menos encorpado do que o vermelho.
- Café Icatu – Possui uma maturação média a tardia. Gera frutos amarelos ou vermelhos que são mais aderentes aos ramos. Grande resistência à ferrugem e qualidade na bebida.
- Café Acaiá – Frutos vermelhos e de maturação uniforme, de média para precoce. Apresenta notas frutadas, recomendado para quem aprecia um sabor mais suave. É originário de plantas do cultivar Mundo Novo.

Com a intenção de um café especial exclusivo e de alta qualidade, existem alguns padrões. Ele deve possuir sabor marcante, intenso de aroma cativante e gosto equilibrado. Esses são cafés especiais originados de grãos 100% arábica. De valor maior que o café tradicional (Conilon) suas embalagens são mais aprimoradas para uma melhor conservação, sendo a vácuo, com válvulas aromáticas ou com atmosfera protetora. Com o objetivo de ser considerado café especial, a produção deve cumprir alguns critérios de classificação dos grãos que prezam pela seleção rigorosa dos grãos, tanto na produção quanto e seu desempenho no paladar segundo (Berwian, 2022).

Conforme a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (*Specialty Coffee Association*), utilizada em todo hemisfério, o café especial é inteiramente aquele que

atinge o mínimo de 80 pontos na escala de pontuação (que vai até 100), sendo analisados as seguintes qualidades: fragrância/aroma, uniformidade, baixa incidência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, harmonia e conceito final (impressão geral sobre o café, atribuída pelo classificador) (SCA, 2017). Um café especial se revela nessas qualidades, portando sabores e aromas que podem ser frutados, herbais, doces como caramelo e chocolate, por exemplo. É possível fazer uma analogia com o vinho, visto que o café do mesmo modo que possa ser apreciado por suas características sensoriais e não apenas pela cafeína. Dependendo da região de cultivo, do cuidado pós-colheita e da torra, você tem cafés distintos e deliciosos.

A Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, oferece três diferentes certificações para classificação do café especial. A Certificação de Pureza foi a primeira iniciativa da ABIC para o controle de qualidade, o selo de Sustentabilidade atesta a forma de produção dos cafés desde a lavoura, por fim, a Qualidade que classifica os cafés em extraforte, tradicional, superior e gourmet. Para alcançar o padrão especial, o café é submetido ao Programa de Qualidade do Café, criado em 2004, ele comprova a qualidade do produto final por meio de uma metodologia de análise sensorial. Com o objetivo que esse processo se inicie, o café deve ser descaracterizado e enviado aos laboratórios autorizados. O café é preparado para o cupping (prova realizada por provadores credenciadas pela ABIC). Essas pessoas dão notas para uma série de especificações, e a média resultante é responsável pela classificação dos grãos avaliados (ABIC, 2022).

Ao longo da análise do produto, o café transcorre por um teste de consistência, onde se contrasta a ficha técnica da empresa às notas reconhecidas pelos provadores em laboratório. Em resumo, é realizada a análise laboratorial de pureza, essencial para atestar o cumprimento ou não das normas de qualidade. Logo após, ocorre outro procedimento que se chama Análise de Processo, sendo assim são avaliadas as condições industriais da produção, chamadas “Boas Práticas de Fabricação”. As determinações da análise têm base na legislação vigente e durante a avaliação são verificadas condições de controle, higiene e rastreabilidade, além de outros requisitos de cunho obrigatório (UCOFFEE, 2017).

5.3 Café Moderno

Aqui no Brasil o consumo de café é diário e está presente na casa de todos os brasileiros. Nós nordestinos, temos o costume de consumir alimentos como: macaxeira, batata doce, inhame, bolos, cuscuz e o velho pãozinho sempre acompanhados de um cafezinho, seja logo no começo da manhã, ao longo do dia ou no início da noite, nunca é tempo ruim para tomar aquela dose de café (BRASIL, 2010). O café é tão querido por diversas culturas e sociedades, que foi o impulsor dos espaços de sociabilidade, que é o caso das cafeterias, onde as pessoas podem desfrutar de seu sabor ao longo da jornada diária. Esses espaços, que conhecemos hoje, surgiram primeiramente na Inglaterra e depois na França, entre 1650 e 1651. Hoje, os cafés são destinados a um público bem eclético que variam desde o potencial consumidor das pessoas, até a qualidade e o refinamento do produto, passando pela sua qualidade até a forma de como é apresentado à mesa (FANTINEL, 2014).

As cafeterias são espaços de sociabilidade por onde o café é um meio para encontros, reuniões, conversas, leituras e músicas. Neste sentido, podemos considerar que estes espaços são produtores de conhecimento e de fortalecimento de identidades, por onde as pessoas podem trocar afetividade à medida em que degustam as mais variadas formas de grãos em suas formas de apresentação. O café não se restringe apenas a uma simples bebida, vai além disso, ele significa uma cultura gastronômica que veio ao longo de muito tempo sendo vivenciada e degustada em um processo constante de afetividade, sociabilidade e lucro (SERRATE et al., 2015).

Como prova de que o café foi um produto muito atrativo e cobiçado, podemos ver como exemplo o Mcdonald's. Depois do grande sucesso da rede Starbucks por volta dos anos 90 e na intenção de atrair mais público, surgiu o McCoffee. Um lugar totalmente repensado com cores mais escuras e em tons mais barrocos e caramelos, com cadeiras mais confortáveis iluminação mais reduzida para atrair uma clientela mais distinta (GURGUEL et al., 2019).

Figura 1. McCoffee, espaço de café da rede de restaurante McDonald's



O café além de ter vindo através dos anos muito consumido na forma de bebidas como: cappuccino, café tradicional e cafés cremosos, foi se tornando um produto de qualidade mais afinada, tendo um público mais requintado, e foi vista a necessidade de ter casas específicas especializadas em servir bons cafés com funcionários especializados e qualificados para servirem os mais diferentes tipos de cafés (SEBRAE, 2013).

É fato que o café se tornou um produto mundial, por sua grandeza e é certo que ele também trouxe uma grande diferença no consumo dele entre os mais ricos e os menos favorecidos, como plebes e escravos, apesar de terem sido peça chave para o crescimento da economia cafeeira pelo mundo todo. Com o grande crescimento do consumo dessa matéria prima, houve uma mudança no modo de preparo do café, ele foi passando de ser uma bebida simples e se tornou um produto da alta gastronomia (TEIXEIRA et al., 2015).

5.4 Receitas com café

Embasados na literatura de pesquisa levantada, separamos receitas que mostram a versatilidade do café:

FICHA TÉCNICA DE UM OPÉRA			
<i>Para o Biscuit Jaconde</i>			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
farinha de amêndoas	150	g	
açúcar de confeito	150	g	
farinha de trigo	60	g	
Claras de ovo	4	und	
Açúcar cristal	40	g	
Ovos	4	und	
Manteiga	45	g	derretida
Modo de preparo			
<p>Peneire as farinhas e o açúcar de confeito em um mesmo recipiente. Bata as claras em neve com o açúcar para estruturar. Bata os ovos, acrescente a farinha peneirada, incorpore lentamente a clara em neve e adicione as três colheres de sopa de manteiga derretida. Cubra uma forma para rocambole (bolo de rolo) com papel manteiga e despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C de oito a dez minutos, após isso retire a massa para esfriar.</p>			
<i>Para o Creme de Manteiga</i>			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
açúcar cristal	150	g	
água	140	ml	
gema	4	und	
manteiga	500	g	
café	15	ml	
Café solúvel	15	ml	
conhaque	15	ml	
Modo de preparo			
<p>Leve o açúcar e a xícara de água em fogo baixo até atingir ponto de bala mole, bata os ovos e acrescente lentamente a calda de açúcar deixe esfriar completamente para acrescentar a manteiga gelada, deixe bater bem, acrescente o café e o conhaque ao creme de manteiga e reserve na geladeira. Derreta o chocolate e o creme de leite para o ganache.</p>			
<i>Para a Ganache de Chocolate</i>			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
chocolate meio amargo	300	g	
creme de leite	200	g	
<i>Para a Glaçagem</i>			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
chocolate meio amargo	200	g	
óleo	15	ml	
Montagem			
<p>Em uma toalha molhada espalhe o açúcar para desenformar a massa, retire cuidadosamente o papel manteiga com um aro cortador alto, corte a massa em dois pedaços, na primeira camada pincele com chocolate para ajudar na estrutura da massa, leve ao freezer por alguns minutos para endurecer. Para desenformar aqueça levemente o aro com maçarico.</p>			

FICHA TÉCNICA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE CAFÉ			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
medalhão de filé mignon	4	und	
tomilho	5	g	
vinho branco	125	ml	
dente de alho	2	und	
café	240	ml	
manteiga	15	g	
sal	5	g	
pimenta	4	g	
Modo de preparo			
Tempere a carne com sal e pimenta, aqueça o azeite e doure os filés de todos os lados. Coloque o alho e deixe cozinhar. Retire tudo e reserve. Na mesma panela, acrescente o vinho e o café, deixe reduzir e desligue o fogo. Acrescente a manteiga e coloque o molho sobre a carne. Use o tomilho para decorar.			

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com vistas na literatura levantada pode-se observar que a história do café traz informações importantes para pensarmos bastante sobre o mesmo. A produção de café faz toda a diferença na qualidade da bebida e isso começa desde o plantio, passando pela seleção, torrefação, embalagem e a forma que será consumida. A qualidade do café é fundamental para o uso na gastronomia, sendo as diferenciações entre café tradicional e café especial, informações importantes para o gastrônomo, na hora de decidir qual o café utilizar no preparo de bebidas e alimentos.

Ainda, vimos que o café é propiciador de sociabilidade, uma vez que, quando tomado em cafeterias que são espaços de sociabilidade e lazer.

É importante ressaltar que carece de informações sobre os efeitos do café no corpo e seus benefícios, embora saibamos que é um potencial estimulante e energético

Entende-se que o café está relacionado com a história e com a memória da população brasileira e que sua lógica produtiva revela profundas marcas de distinção social, como o caso da escravização da mão de obra utilizada nos cafezais. Sua produção exige adequação natural e cultivos específicos, bem como técnicas para a produção de uma boa safra de café. Sua qualidade está relacionada ao grão, a forma de cultivo, a torrefação, embalagem e o modo como será preparado e, por isso, possui tantas variantes.

O café está na culinária de todo o país, ou seja, existe um mercado consumidor potente para que se produza cafés de qualidade e acessíveis a população em geral. Para a gastronomia o café se torna um elemento-chave para aguçar os sentidos das pessoas que buscam, cada vez mais, experiências alimentares especiais e atrativas.

REFERÊNCIAS

- ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. **Origem do Café**. 2021. Disponível em: <<https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/origem-do-cafe/>> Acesso em: 16 de abr. de 2022.
- ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. **Qualidade**. 2021c. Disponível em: <<https://www.abic.com.br/certificacoes/qualidade/>> Acesso em: 12 de mai. de 2022.
- BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Alimentação e Cultura**. 2010. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf> Acesso em: 14 de mai. de 2022.
- BRESSANI, E. **Guia do barista: Da Origem do Café ao Espresso Perfeito**. Bookman 5ª Ed. São Paulo, SP. 2020, 224p.
- CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Bienalidade positiva e clima favorecem produção histórica de café**. 2020. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/3750-bienalidade-positiva-e-clima-favorecem-producao-historica-de-cafe-2>> Acesso em: 18 de abr. de 2022.
- EMBRAPA. **Produção dos Cafés do Brasil ocupa área de 1,82 milhão de hectares dos quais 1,45 milhão são de café arábica e 375,99 mil de conilon**. 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/64630822/producao-dos-cafes-do-brasil-ocupa-area-de-182-milhao-de-hectares-dos-quais-145-milhao-sao-de-cafe-arabica-e-37599-mil-de-conilon>> Acesso em: 18 de abr. de 2022.
- FANTINEL, L. D.; CAVEDON, N. R.; FISCHER, T. M. D. Significados permanentes e mutantes: sociabilidades e significações no cotidiano de um café. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 50, n. 2, p. 153-65, 2014.
- FERREIRA, V. **Os grão mais cultivados do Brasil e suas características**. 2018. Disponível em: <<https://revistaespresso.com.br/2018/07/20/os-graos-mais-cultivados-brasil-e-suas-caracteristicas/>> Acesso em: 15 de mai. de 2022.
- GUGUEL, M.; RELVAS, E. **Café com Design: A arte de beber café**, Senac 2º edição. São Paulo, 2019, 216p.
- ICO – INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. **A História do café**. 2022c. Disponível em: <https://www.ico.org/pt/coffee_storyp.asp> Acesso em: 16 de abr. de 2022.
- MARTINS, A. L. **História do café**. São Paulo: Editora Contexto, 2012, 316p.
- OLIVEIRA, I. P.; OLIVEIRA, L. C.; MOURA, C. S. F. T. Cultura de café: histórico, classificação botânica e fases de crescimento. **Revista Faculdade Montes Belos**, v. 5, n. 4, p. 17-32, 2012.

RODRIGUES, H. L.; DIAS, F. D.; TEIXEIRA, N. C. A Origem do Café no Brasil: A Semente Que Veio Para Ficar. **Revista Pensar Gastronomia**, v.1, n.2, p. 1-22, 2015.

SANTOS, V. E. D.; SIQUEIRA, G. S.; SILVA, T. S.; DEGÁSPERI, A. Estudo sobre a diferença entre o tipo de café brasileiro de consumo interno e externo. **Revista Processando o Saber**, v.13 -p. 325-38, 2021.

SEBRAE - SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Como montar uma loja de café expresso**. 2013. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-loja-de-cafe-expresso,38487a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD#apresentacao-de-negocio>> Acesso em: 11 de abr. de 2022.

TV BRASIL - SEM CENSURA. **Thamis Fontenelle e Sulayne Shiratori falam sobre trabalho com café**. 2022. Disponível em: <<https://tvbrasil.ebc.com.br/sem-censura/2022/04/thamis-fontenelle-e-sulayne-shiratori-falam-sobre-trabalho-com-cafe>> Acesso em: 11 de abr. de 2022.

UCOFFEE. **Entenda o que é café gourmet e suas diferenças**. 2017. Disponível em: <<https://blog.ucoffee.com.br/entenda-o-que-e-cafe-gourmet-e-suas-diferencas/>> Acesso em: 14 de mai. de 2022.

UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **Apostila: Cultura do Café**. 2010. Disponível em: <<https://www.docsity.com/pt/apostila-a-cultura-do-cafe/4731467/>> Acesso em: 18 de abr. de 2022.