



Uma iniciativa **syngenta**®

NEWSLETTER Nº 10 | JULHO DE 2010

WWW.NUCOFFEE.COM.BR

MUNDO NUCOFFEE TRIP TO ORIGIN

Uma viagem de conhecimento e amizade entre profissionais do café pelo Sul de Minas Gerais

O Trip to Origin é um dos projetos NUCOFFEE que mais transmite sua visão: aproximar produtores brasileiros de torrefadores estrangeiros, numa relação comercial pessoal e transparente. Com essa proposta, a iniciativa pretende consolidar uma comunidade internacional do café, reunindo produtores, torrefadores, baristas, pesquisadores e outros profissionais ligados ao mercado de café ao redor do mundo.

Na quarta edição da viagem, realizada em junho deste ano rumo ao Sul de Minas, região sudeste do Brasil, participaram representantes de torrefadoras norte-americanas como: Leopard

Forest Coffee, Lucas Roasting, Nova Roast, Stockton Graham, Williansburg Coffee & Tea e o casal Kim e Valerie Jenkins, que estão iniciando um negócio. No grupo ainda estavam presentes o representante de uma coffee shop, a Easy Chair, dois importadores, Brasc Coffee e Bodhi Leaf, e dois cinegrafistas da produtora independente Fried Squid Films, que trabalha num documentário sobre o café, totalizando 18 pessoas.

A diversidade dos participantes em relação a primeira edição mostra o crescimento da comunidade. No Trip to Origin 2010, a visita foi organizada em uma parceria de NUCOFFEE com mais duas empresas, a Café Editora e a Brasc Coffee. Profissionais de diferentes setores que têm em comum um objetivo, o de promover o café brasileiro de qualidade.

PROGRAMAÇÃO

Os visitantes foram recebidos no Espaço Café Brasil, feira internacional de café realizada anualmente em São Paulo (SP). Lá puderam perceber o que tem sido feito no país por representantes de todas as pontas da cadeia do café: produtores, cooperativas, associações, baristas e imprensa especializada.

Ainda na capital paulista, puderam ver como o mercado de café está sendo percebido pelas cafeterias. Estiveram no Suplicy Cafés Especiais; no Santo Grão Café, em que provaram cafés de todas as regiões do Brasil; e no Octavio Café, onde interagiram com os baristas e assumiram seus postos, tirando seus próprios espressos!

A visita às fazendas produtivas, com cupping de diferentes regiões brasileiras e mesas redondas com produtores NUCOFFEE são o destaque da programação. Desta vez o destino foi a cidade de Piumhi (MG). As três fazendas visitadas, de médio



Trip to Origin 2010 - Piumhi, região Sul de Minas Gerais.

FOTO DIVULGAÇÃO



FOTO DIVULGAÇÃO

Equipe NUCOFFEE em workshop na Trip to Origin 2010, em Piumhi, região Sul de Minas Gerais.

a grande porte, foram a Santa Clara, do produtor Alberto Proença; a Pavão, de Flávio Garbin; e a Fartura, do produtor Ramiro Júlio Ferreira. Esses produtores destacam-se pela qualidade do café produzido e pelo respeito a sustentabilidade ambiental e social.

O casal Robert e Ildi Revi, da Leopard Forest Coffee, apreciou muito a primeira visita ao Brasil. Ildi é responsável pela torrefação enquanto Rob administra uma fazenda no Zimbábue. Ele enfrenta dificuldades como produtor e ficou surpreso com o ótimo nível de suporte que NUCOFFEE dá aos agricultores brasileiros. “As fazendas e os pés de café são muito bem organizados. Nós sabíamos que o Brasil seria mais avançado que a África

ca, mas é ainda mais sofisticado do que imaginamos. Visitamos fazendas-modelo e os produtores foram eloquentes ao descrever seu trabalho e o que estão tentando alcançar em determinados talhões. O programa NUCOFFEE é um enorme incentivador. Nós gostaríamos de ter isso disponível no Zimbábue”, diz ele.

Outro ponto interessante da Trip para eles foi a oportunidade de ver colheitadeiras em uso, mas fazem ressalvas: “Sabemos que o custo da colheita manual seletiva é muito alto, mas os produtores conseguiriam preços melhores com cafés de melhor qualidade. Esperamos que eles selecionem alguns talhões em que valha a pena fazer a colheita manual porque o mercado está disposto a pagar uma margem de lucro maior por esse trabalho e esforço extras”.

Ainda em Piumhi, os estrangeiros e mais de 40 produtores brasileiros participaram de uma mesa redonda onde foram apresentados os principais projetos da plataforma e das empresas dos parceiros presentes. Para Juan Gimenez, gerente de serviços NUCOFFEE, cada uma das partes volta da experiência com uma informação melhor sobre a outra ponta da cadeia: “O produtor fica tão ansioso que sai distribuindo cartão de visita e querendo lhes enviar amostras”, diverte-se. Essa é a transparência que NUCOFFEE valoriza.

Robert e Ildi pretendem passar essa informação adiante: “Nós estamos mais motivados em procurar cafés especiais no Brasil porque agora temos uma conexão pessoal com o país. Quando provamos os cafés, temos uma imagem na cabeça de tudo o que foi feito para aquele café chegar à nossa xícara. Essa conexão com a origem é importante para nós como torrefadores e é importante para o público americano, então nosso trabalho agora é transmitir o que aprendemos para nossos clientes, dando a eles o conteúdo necessário para eles repassarem também aos consumidores finais”.

Em cada viagem, estreitam-se os laços entre os profissionais do setor. Essa experiência, assim como outros projetos de NUCOFFEE, está se tornando cada vez mais produtiva, pois as interações são cada vez maiores, a linguagem torna-se comum, o conhecimento é disseminado e cria-se esse senso de comunidade.

REGIÕES DO BRASIL

VENDA NOVA DO IMIGRANTE (ES)

Descendentes de italianos investem no grão arábica no maior Estado produtor de robusta do país

Caliman, Lorenção, Ventoim, Antué, Carnielli – nomes tão comuns aos capixabas da região das Montanhas do Espírito Santo, onde se situa Venda Nova do Imigrante – são algumas das famílias que fundaram a cidade no final do século XX. Eles vieram da Itália e encontraram nas lavouras de café um caminho que os reuniu na cidade que hoje carrega no nome sua história.

No maior Estado produtor de café robusta do país, Venda Nova se destaca por investir no café arábica, natural e cereja descascado. O café tem como características gerais ser encorpado e com acidez de média a alta, apresentando doçura e boa complexidade de aromas.

Segundo estimativas da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab, órgão vinculado ao Ministério da Agricultura) para a safra 2010, o Estado produzirá 11 milhões de sacas de café beneficiado, sendo 2.887 mil sacas (26,17 %) de café arábica, 10,9 % a mais que na safra anterior, de 2.603 mil sacas.

Entidades como o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) conduzem uma campanha pela qualidade do café na região, implementando técnicas de melhoria, como o processamento via cereja descascado, boas práticas sustentáveis e comerciais, que vêm ajudando esses pequenos produtores, de estrutura familiar, a se firmar nesse mercado competitivo.



Descendente de italiano trabalha o café no terreiro em Venda Nova do Imigrante.

FOTO ÉRICO HILLER/CAFÉ EDITORA

A beleza das montanhas do Espírito Santo também não passa despercebida. A maioria dos moradores reconheceu no agroturismo uma oportunidade comercial e produz, na entressafra do café, artigos como queijos, embutidos, geleias, mel e até vinho, de uva e de jabuticaba.

CAFÉ E CULTURA

O BERÇO DO ESPRESSO

Os italianos têm uma maneira própria de tomar o seu café



ILUSTRAÇÃO PAULA RÚPOLO/CAFÉ EDITORA

Viver na Itália é tomar espresso bom em qualquer portinha com cara de boteco. E não existe distinção social. Um espresso na estação central custa o mesmo que um no centro luxuoso da cidade. A única diferença está na paisagem: na estação há o corre-corre e numa Empório Armani, a nata do luxo italiano.

Mas quem for à Itália deve conhecer algumas dicas para não se atrapalhar. Se pedir um *latte macchiato*, receberá um copo enorme, maior do que os grandes de chope, bem branquinho, com uma gota de café. Se a opção for um *caffè macchiato*, virá um espresso, em xícara de espresso, com uma espuminha de leite em cima.

Se pedir só um *caffè* receberá um bem curto. No Brasil, uma minoria de especialistas está habituada com o verdadeiro espresso, que é mesmo um dedinho de café. Na Itália, essa é a quantidade normal, até para quem faz em casa, com a própria máquina. Já o *ristretto* é uma porção ainda menor e mais concentrada.

Mas espresso é no bar. Em casa é moka, que, no Brasil, chamamos de cafeteira italiana. Não existe café coado como o brasileiro, feito com filtro de papel. Esse é conhecido como café americano, embora o nosso seja mais forte.

Segundo alguns italianos, no entanto, a verdadeira cafeteira nacional, mais antiga que a moka, onde se bebe o melhor café, é a napolitana, que tem origem em Nápoles. A moka a substituiu ao longo do século XX. O nome é uma derivação de Mokha, um porto no Mar Vermelho, na costa do Iêmen, país-referência do mercado de café no século XV.

A napolitana tem design parecido ao da moka, mas, em vez de esperar que a água fervente suba, é preciso girá-la ao contrário para que a água desça para o compartimento inferior. Essa operação é mais demorada e complexa: é preciso ter o café apropriado, encontrado em casas de torrefação especializadas, tapar o bico do bule para o aroma não escapar e ter cuidado ainda para não se queimar... Por isso ela foi substituída pela agora mais tradicional moka.

CAFÉ NO MUNDO

LEITE E VAPORIZAÇÃO

A importância da escolha e do preparo correto para otimizar o valor de um espresso

Há uma enorme variedade de leites – de soja, de arroz, integral, em pó, UHT (Ultra Heat Treated), desnatado – e cada uma exige cuidado próprio na hora do processo.

No entanto, há certos pontos cruciais onde existe unanimidade: o leite deve estar gelado para ser vaporizado. Isso porque a vaporização nada mais é do que a expansão das proteínas somada à gordura derretida, com uma lactose mais diluída, resultando em um leite cremoso, com doçura destacada.

Para que o processo dê certo, é necessária uma variação mínima de temperatura. Com isso, as proteínas incorporam o ar e se expandem. Além de um leite gelado e de qualidade, também são importantes uma boa máquina (com temperatura e pressão devidamente ajustadas), muita prática do barista e a pitcher.

O norte-americano Michael Phillips, atual campeão da World Barista Championship, descreve como faz o processo: “Início a vaporização com leite gelado e a pitcher o mais fria possível. Despejo o leite e começo a vaporizar enquanto ele ainda está caindo. É importante que o ar entre em contato com o leite antes que ele esquente. Quanto mais demorar para introduzir o vaporizador, é mais provável que crie um creme rígido, o que torna mais difícil despejá-lo. Com a extremidade do vaporizador próxima da superfície do leite, adiciono ar em pequenas quantidades, evitando criar grandes bolhas. Depois de ter adicionado ar o suficiente (dobrando a quantidade de leite), afundo o vaporizador um pouco mais na pitcher e finalizo com movimentos giratórios, fazendo um redemoinho. Isso garante que o creme não se separe do leite. Avalio a temperatura da pitcher, paro a vaporização e antes de despejar na xícara bato com a pitcher no balcão para eliminar todas as pequenas bolhas”.

Outro item que merece atenção é a regulagem da máquina, que deve ter uma pressão ideal entre 1,4 e 2 bar e a temperatura do vapor em torno de 125 °C. Após a vaporização, o leite deve atingir a temperatura de 75 a 80 °C, porque passando de 85 °C as proteínas se expandem mais do que deveriam. O barista mais experiente percebe a temperatura no contato com a pitcher, mas os mais novos devem treinar com um termômetro.

No caso do leite UHT, que é tratado em uma temperatura que vai até 149 °C e conservado com estabilizantes químicos, muitos nutrientes se perdem, o que interfere na boa vaporização, mas não a torna impossível. Até o leite em pó é possível vaporizar, apesar de não ser muito saboroso. Tudo depende da criatividade do barista.



FOTO BRUNO FERNANDES/CAFÉ EDITORA