

# Em harmonia com cafés gourmets

**De grão em grão.** Os quitutes mineiros podem ser combinados aos blends premiados da bebida; saiba como tirar o melhor sabor a cada xícara e mordida

■ **LYGIA CALLI**

Se Minas Gerais fosse um país, seria o maior produtor de café do mundo. A tradição manda acompanhar os típicos quitutes do Estado com pelo menos uma xicrinha da bebida, coada na hora. Aliada a uma boa conversa, então, torna-se uma ceia quase sagrada por aqui.

Conforme a gastronomia evoluiu e o mercado cresce, novas opções surgem e com o café não é diferente — são inúmeros tipos disponíveis. Assim como vinhos, cervejas e outras bebidas gourmets, ele pode ser harmonizado ao prato. A escolha do **Gastrô** foi combiná-lo às quitandas tradicionais da culinária mineira.

Segundo o coffee sommelier da Nespresso Brasil Vitor Gambira, tanto é possível harmonizar o café a partir do acepipe escolhido, quanto optar primeiro pela bebida. “É importante observar que a harmonização é um caminho de mão dupla. Os sabores se misturam e se influenciam. Com uma mesma xícara, é possível obtermos sabores completamente diferentes, de acordo com o acompanhamento. E isso também vale para a comida, que tem suas características alteradas pelo café que a acompanha”, afirma.

Na avaliação de Gambira, a harmonização é subjetiva porque depende muito do gosto de quem experimenta. “Digo que é um norte a ser seguido, não uma regra fechada em si mesma. E está aberto a experimentações. É muito chato fazer a mesma coisa, visitar sempre os mesmos sabores”, diz.

O primeiro passo da harmonização é escolher o tipo, seja por semelhança ou contraste de sabores. Na semelhança, um blend (mistura de grãos) com características doces será combinado a uma quitanda mais açucarada. Já no contraste, buscam-se sabores mais amargos ou salgados para a mesma bebida.

Criado entre o fogão à lenha da avó e o armazém de café do avô, Ruimar de Oliveira é um apaixonado pelos costumes mineiros. Há 20 anos ele está à frente do Café Kahlúa, no centro de Belo Horizonte, onde oferece grãos selecionados, torrados na própria cafeteria. O menu conta com cafés de diversos lugares do mundo.

Para o exercício de harmonização proposto pelo **Gastrô**, Oliveira escolheu somente grãos mineiros, em bebidas puras, de uma só variedade. De acordo com ele, cada xícara de

café é única. “São muitas variáveis que influenciam no sabor. Desde a origem, o tipo de secagem e armazenagem, a forma de colheita. Depois, no preparo, há a torra, o método de extração. É fascinante testar essas diferenças”, afirma.

Diante de tantas características, o que observar em um café gourmet? Basicamente, três aspectos diferenciam cada tipo, segundo ele: o corpo, o aroma e a acidez. São eles, diz Oliveira, que definem qual sabor combina mais com cada café.

Assim, quanto mais encorpada a bebida, mais intenso deve ser o sabor do prato que a acompanha. Pratos fritos, como biscoito de polvilho, pedem aromas mais complexos, em cafés mais fortes. Já as delicadas broas de fubá, por exemplo, vão bem com os mais suaves, sugere o dono do Kahlúa.

**Espresso ou filtrado.** Enquanto as sugestões de harmonização de Vitor Gambira permeiam o universo dos espressos das cápsulas Nespresso, Ruimar de Oliveira destaca os filtrados. A diferença no método de extração se reflete em todas as características da bebida.

Enquanto os filtrados

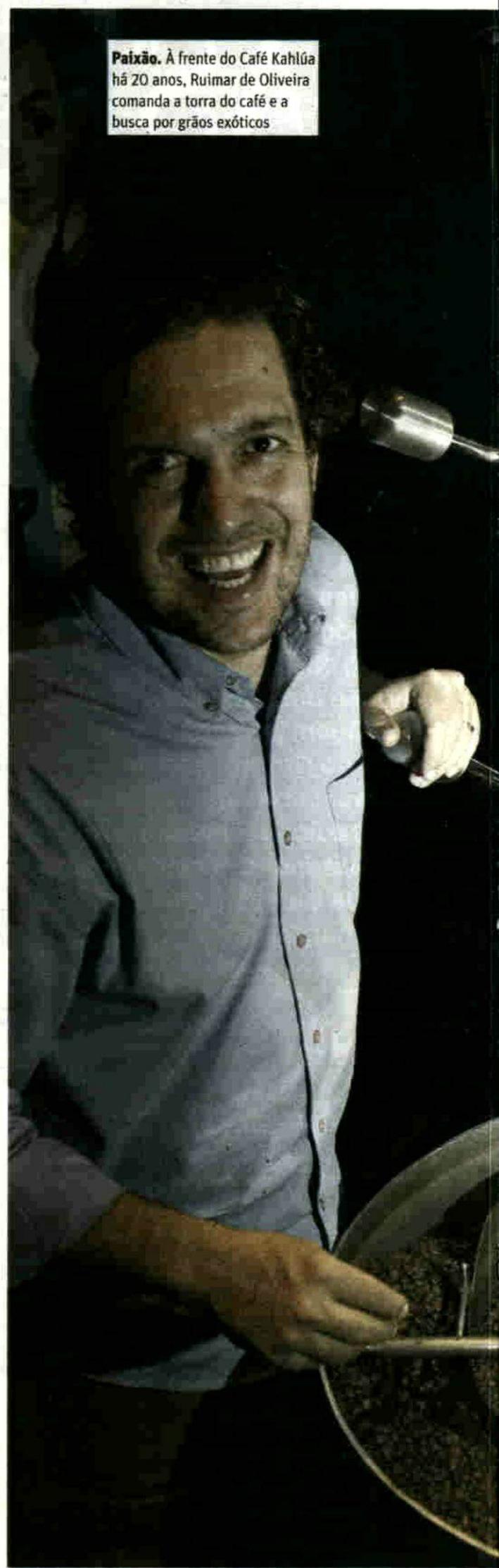
são mais suaves e podem ser servidos longos, em xícaras grandes de 120ml, os espressos são curtos, oferecidos em porções de 25ml a 60ml, em bebidas mais intensas e complexas.

“Tudo depende do objetivo de quem prepara o café. Vejo o espresso mais como uma dose única para dar aquela acordada. Assim, ele pode acompanhar bem as quitandas. Mas para sentar, conversar e comer um bolinho, ou um pão de queijo da avó, o filtrado cabe melhor, no ritmo da prosa”, diz Oliveira.

**Popularização.** Ambos concordam em um fato: a procura por cafés especiais está cada vez maior. “Muitas pessoas despertaram o paladar para os diferentes blends através das cápsulas Nespresso” diz Gambira. A marca, do grupo Nestlé, chegou ao país em 2006, prometendo um espresso premium extraído em dose única.

No caso de Ruimar de Oliveira, a educação do paladar do cliente é motivo de orgulho. “As pessoas vêm aqui e já sabem de qual região elas querem o café, dependendo da hora ou do que vão comer. Isso aponta que as minhas escolhas estão no caminho certo”, diz.

**Paixão.** À frente do Café Kahlúa há 20 anos, Ruimar de Oliveira comanda a torra do café e a busca por grãos exóticos



## TERROIRS DE MINAS

São quatro regiões principais produtoras de café no Estado. Conheça cada uma delas e as características dos seus grãos.



## Bebida combina com

Frequentemente associado à literatura, o café tem uma aura intelectual desde meados do século XIX. Não são poucas as obras que enaltecem a bebida, como o ensaio “Os Prazeres e as Dores do Café”, do francês Honoré de Balzac, que traz a frase: “O café é a bebida que desliza para o estômago e põe tudo em movimento”.

O poeta português Fernando Pessoa é um dos escritores ícones desta paixão. Para ele, os melhores grãos vinham do

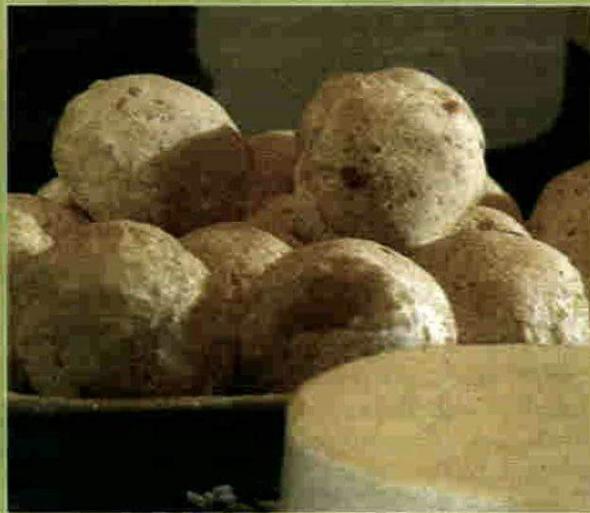
Brasil, que ainda não eram muito apreciados em Portugal.

O café A Brasileira, em Lisboa, tem um busto em homenagem ao escritor e tornou-se um local de culto a Pessoa. Era lá, em meio a muitas xícaras, que ele se encontrava com os expoentes da intelectualidade portuguesa para discutir política e cultura. Na época, dizia-se que quem não sabia conversar, por não ser intelectualizado o suficiente, tinha “pouco café”, conforme conta Luiz Fernando Verissimo

FOTOS JOÃO GODEINHO



## Sugestões: feitos um para o outro



**Pão de queijo.** O sabor salgado da quitanda mais tradicional de Minas pede um café doce, de corpo equilibrado: **Bourbon amarelo do Sul de Minas filtrado ou Nespresso Dulsão do Brasil.**



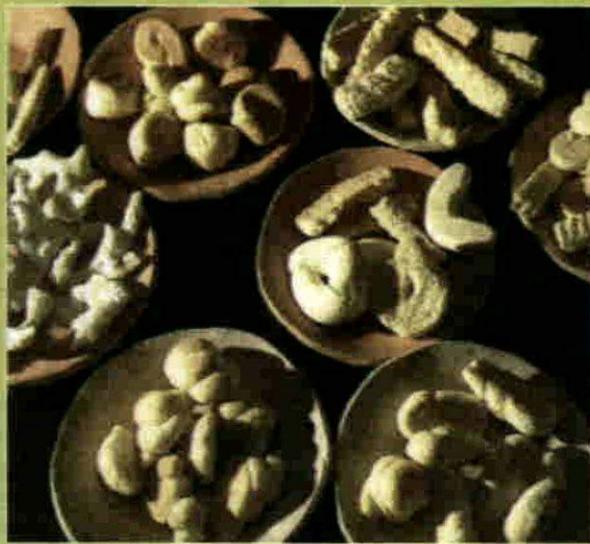
**Biscoito frito.** Combina com sabores intensos. A preferência aqui é pelos encorpados, complexos e marcantes: **Espresso do Cerrado Mineiro ou Nespresso Arpeggio.**



**Broa de fubá.** Leve e de sabor não muito marcante, a broa combina com cafés igualmente suaves, com toque frutado: **Filtrado das Matas de Minas ou Nespresso Così.**



**Bolos.** A leveza e suave doçura das receitas são combinações perfeitas de cafés também sutis, especialmente os cítricos: **Filtrado das Matas de Minas ou Nespresso Volluto.**



**Amanteigados.** O sabor e a crocância das bolachinhas vão bem com um café encorpado, que faça frente à gordura da receita: **Café do Cerrado, espresso ou filtrado ou Nespresso Roma.**



**Sequilhos.** Derreter um biscoito de nata no céu da boca é a desculpa perfeita para acompanhá-lo com um café intenso e doce: **Novo Mundo do Sul de Minas filtrado ou Nespresso Capriccio.**



**Doces.** Versáteis, os sabores açucarados sugerem algo cítrico ou doce: **Capuccino com 1/3 de café do Cerrado Mineiro e espuma de leite ou Nespresso Rosabaya de Colômbia.**



**Queijo.** A força do sabor pede intensidade do café. Curados: **espresso do Cerrado ou Nespresso Indriya.** Frescos: **filtrado das Matas de Minas ou Nespresso Dulsão do Brasil.**

## literatura

no recém-lançado "Chefs - Café" (ed. Melhoramentos).

Em Belo Horizonte, o casamento do mundo dos livros com a bebida tão querida pelos mineiros dá o tom do Café Book, no bairro Santa Efigênia. Em um ambiente que une uma cafeteria a uma livraria e loja de presentes, todos os cafés da casa foram batizados com nomes de autores brasileiros. Para acompanhar, a casa oferece mais de 15 sabores de bolos. (LC)

## Serviço

☛ **Café Book**  
Rua Padre Rolim, 616,  
Santa Efigênia  
(31) 3224-5748

☛ **Café Kahlúa**  
Rua dos Guajajaras,  
416, centro  
(31) 3222-5887

☛ **Boutique Nespresso**  
BH Shopping - piso  
Mariana  
BR 356, 3.049,  
Belvedere  
0800-777-7737