

■ Saborear a bebida é um momento de pausa e boa conversa

*Para os italianos, o café é um ritual celebrado quotidianamente. A frase é do fotógrafo italiano Roberto Sparavigna, ao falar sobre a exposição *Le Pose del caffè*, em cartaz este mês em Nova York. *Eu quis documentar o prazer que deixa uma boa xícara de café no rosto dos americanos de sangue latino*, escreveu o fotógrafo.*

O café é um momento de pausa, uma ocasião de encontro, um motivo para conversa. É esse o conceito que Antonello Monardo quer trazer para o Brasil.

– Eu ainda farei uma exposição assim, aqui no Brasil – acredita.

Para ele, os brasileiros estão acostumados a tomar "café café". Um produto sem marca, sem qualidade, sem definição. – Ninguém toma "vinho vinho". Você escolhe entre vinho tinto e branco, entre suave e seco. Escolhe o país onde ele foi produzido, o tipo de uva. E por que não ter o mesmo critério com o café? Café não é um produto único. Temos de dar importân-

cia a ele – completa.

Mas ele acredita que o comportamento dos brasileiros está, sim, mudando. O Brasil perdeu o trem do café, costuma brincar, mas já está correndo atrás. Um dos reflexos dessa mudança de comportamento são os cursos de baristas realizados em todo o país.

Barista é uma palavra de

Monardo: "Os apreciadores são fundamentais. São eles que exigirão café de qualidade"



origem italiana. É o profissional especialista em café, aquele que tem a função de informar os clientes sobre as características do produto. Em Brasília, Monardo já realizou oito cursos. Para o próximo, ainda sem data definida, 60 pessoas estão na lista de espera. Participam das aulas empresários, donos de cafeterias e também apreciadores.

– Os apreciadores são fundamentais. São eles que exigirão café de qualidade nas cafeterias da cidade – afirma.

Para entender um pouco mais, existem três classificações de café. O tradicional, aquele vendido em pó nos supermercados, é uma mistura de dois tipos de grãos: o arábica e o robusto, que é de pior qualidade. O superior é 100% arábica. Mas o top de linha é o gourmet, também 100% arábica, de maior pureza.

Aos apreciadores de café, Monardo recomenda:

– Compre grãos, moa em casa, experimente vários tipos do produto, sinta as diferenças – aconselha.