

CoffeeLetter

“O café deve ser de facto um veneno lento, porque eu tenho 84 anos e ainda não morri...”

Voltaire

Nº 4, Março 2012



Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
Cafés Portugueses com História
- Página 5 **INOVAÇÃO**
Kapeh
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**
Bruschetta de Beringela com Café e Shoyu
Bolo de Café Quente com Gelado
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Cherry Coffee

Cafés Portugueses com História

Locais que não passam de moda, que no seu interior, para além da elegância que os caracteriza, albergam histórias de épocas passadas que ainda se fazem ouvir. Palco de tertúlias, teatros, frequentados pelas elites intelectuais e pela aristocracia, ponto de encontro de vários estilos de interesses e de várias gerações. Alguns serviram de inspiração para poetas, outros foram pontos de partida para movimentos políticos, sociais e culturais.

Tomar uma bica num café histórico tem outro sabor. Em vez de o pedido apressado de uma italiana num balcão incharacterístico, nestes lugares há todo um ritual e até uma certa solenidade de gestos. São sítios com alma e passado, alguns já centenários. Espaços emblemáticos que marcaram e ainda marcam.

Sai uma bica, ou cimbalino, com a marca da história!

Sandra Azevedo



Próximos Eventos

Workshop Degustação: A Arte de Provar Café

Lisboa: 14 de Abril - Das 10h às 13h

Workshop Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno

Lisboa: 28 de Abril - Das 10h às 13h

Cafés Portugueses com História

“Falamos dos cafés, essas universidades de costumes e locais de usufruto de ideias onde todos, com uma veemente saudade, relembram o passado agradável da nossa ociosidade espiritual.

Eram templos de Cultura, escolas de maneiras e prelúdio para tantos gestos de contraditórias atitudes. A política, o mundo, as Artes, o *potin*, a chalaça ou a prelecção latina e gongórica acerca do futuro da humanidade.”

Mário Valera Soares

In Cartilha do Amante de Café



BRAGA

Café Vianna

Local de referência na cidade de Braga, situado em plena Praça da República, por onde passaram Eça de Queirós e Camilo Castelo Branco.

A arquitectura ainda permanece original, imponente, tecto alto, trabalhado em gesso, janelas amplas, colunas com ares de Grécia clássica, grandes espelhos projectando a sala ao infinito.



PORTO

Café Ceuta

Nascido nos anos 50, está situado na zona dos Clérigos e é um dos cafés emblemáticos do Porto. Está decorado com mármore, espelhos de cristal e pinturas a

fresco de Coelho de Figueiredo, a representar as quatro estações do ano.



Café Guarany

Fundado em 1933, sempre foi conhecido como o café dos músicos. É um espaço requintado, conscienciosamente restaurado, que aproveitou e recuperou os próprios candeeiros e outros elementos originais, mantendo o baixo-relevo em mármore, de



Henrique Moreira, que representa um índio *Guarany*.



Café Majestic

Situado no troço pedonal da Rua de Santa Catarina, é um luxuoso café que abriu portas nos anos 20 e mantém o requinte e beleza de outrora.

É considerado um notável exemplar de arte-nova portuguesa, que alia a



singularidade dos pormenores decorativos a um misto de ambiente turístico e de tertúlia à antiga. Tem ainda um bonito Jardim de Inverno, decorado com estátuas.



Café Progresso

Mítico café portuense, fundado em 1899. Situado em plena baixa da cidade, é um dos locais onde ainda se pode saborear o tradicional café de saco. Espaço muito familiar, de cariz tradicional mas com decoração actual.

Acolhe frequentemente eventos de carácter cultural, como encontros com escritores.



Café Aviz

Famoso pelo seu salão de chá, café e bilhares, também serve uma das melhores francesinhas da cidade. Possui paredes espelhadas, um candelabro e um belo painel de ferro trabalhado na entrada. É

geralmente frequentado, quase exclusivamente, por estudantes.



Café Piolho

O Café Âncora d'Ouro, mais conhecido por "Piolho", é um dos mais carismáticos e antigos da cidade. A funcionar desde 1909, foi rebaptizado por estudantes de medicina que acharam o nome Piolho mais apropriado.

Actualmente, é uma das referências do Porto, pela sua longa história (que pode ler-se nas mensagens dos estudantes afixadas nas paredes, desde 1947) e pelo ambiente de tertúlia que ainda conserva.



COIMBRA

Café Santa Cruz

Situado mesmo ao lado da Igreja de Santa Cruz, fez parte do Mosteiro das Donas. Inaugurado a 8 de Maio de 1923 (data escolhida por se situar na Praça 8

de Maio), está instalado num elegante edifício manuelino construído em 1530 para as funções de igreja paroquial. Mais tarde, viria a ter diversas outras ocupações (armazém de ferragens, esquadra de polícia, armazém de canalizações, casa funerária, quartel de bombeiros), até que foi reconvertido em café, com o projecto da fachada da autoria do arquitecto Jaime Inácio dos Santos.



TOMAR

Café Paraíso

É o mais emblemático café de Tomar, fundado em 1911. As suas paredes centenárias presenciaram histórias e momentos que se podem sentir no ambiente que ali se vive, fomentando uma grande vivência cultural e intelectual. De dia é um tranquilo ponto de encontro e de tertúlia; à noite o ambiente transforma-se e revela-se um dos mais dinâmicos bares da cidade.



LISBOA

Café Nicola

Café-Restaurante que dispensa apresentações, cheio de história, tradição e cultura; foi frequentado, durante muito tempo, pela elite intelectual de Lisboa, sendo o local de eleição do poeta Bocage (a sua estátua está lá a comprová-lo).

Até hoje, permanece uma referência incontornável e continua a ser palco, senão das tertúlias de outrora, pelo menos de pontos de encontro de certos estilos de interesse e modos de vida.



Martinho da Arcada

Inaugurado em 1782 e situado sob as arcadas da Praça do Comércio, é um dos cafés mais emblemáticos de Lisboa. Um dos seus mais distintos clientes foi o poeta Fernando Pessoa, que aqui gostava de tomar as suas refeições ou passar longas horas a escrever.

As paredes encontram-se decoradas com fotografias do poeta, a par de bonitos azulejos antigos. Foi ainda muito frequentado por grandes vultos literários e artísticos da nossa história, como Cesário Verde, Manuel de Arriaga e Almada Negreiros.



Café A Brasileira

Casa com uma inegável tradição histórica, situada em pleno Chiado, ponto de visita obrigatório para os turistas que visitam a capital, nomeadamente porque muitos desejam tirar uma fotografia com o poeta dos vários heterónimos, Fernando Pessoa, que permanece eternamente sentado a uma das mesas da esplanada (estátua em bronze da autoria de Lagoa Henriques).

Destaque para a decoração, completamente fiel à traça original.



FARO

Café Aliança

Um clássico algarvio com as portas abertas já lá vão cem anos. Testemunho da arquitectura revivalista, o prédio onde o café está alojado deixa antever o espírito do espaço: majestoso, carismático, antigo. Um local com aura.

Pelas paredes desfilam rostos familiares que marcaram gerações: Marguerite Yourcenar, Simone Beauvoir, Fernando Pessoa, Carlos Porfírio, António Aleixo, Assis Esperança...

São estes os vultos que acompanham as refeições que ali se fazem no salão amplo de chão axadrezado, pensado para o efeito.





Kapeh

Café à flor da pele

Desde pequena que Vanessa Vilela é apaixonada por cosméticos. Membro de uma família de cafeicultores do Sul de Minas Gerais, maior região produtora de café do Brasil, a jovem farmacêutica conseguiu unir a tradição da sua família à sua paixão com a criação da **Kapeh**, empresa de cosméticos à base de café.

Kapeh significa Café no dialecto Maia, ainda falado em países como a Guatemala, e, como dá para perceber pelo nome, tudo o

que é produzido pela empresa é à base de café; desde os grãos até às flores dos cafeeiros, tudo é aproveitado.

Foram três longos anos de pesquisas relativas às propriedades do café, ao desenvolvimento de produtos, embalagens e tudo mais que a marca poderia precisar para ter sucesso. Criada em 2007 com uma restrita linha composta por sete produtos, hoje a empresa produz 100 itens à base de café, entre champôs, condicionadores,

sabonetes, cremes e óleos hidratantes, ambientadores, entre outros itens, comercializados no Brasil, Portugal e Holanda.

Há produtos polivalentes como o champô para homem, que também é sabonete líquido e espuma de barbear, tudo na mesma embalagem. Além do hidratante iluminador que hidrata e proporciona uma leve pigmentação à pele, deixando-a dourada e revitalizada.

Na linha ambiente, o destaque é o doce aroma da flor do café, que só

Vanessa Vilela transformou café em cosméticos e foi eleita uma das 10 melhores empreendedoras do mundo pela ONU

é produzida uma vez ao ano. Além de sabonetes em barra exclusivos nas versões “café verde”, “café maduro” e “café torrado”. Este último tem uma esfoliação agradável em virtude de possuir grãos de café moídos no seu interior.

No site da **Kapeh** estão disponíveis os resultados dos três anos de pesquisa sobre os benefícios do café para a pele:

- Efeito antioxidante, trazido pelo café verde, e que deixa a pele protegida da acção dos radicais livres que a envelhecem;
- Efeito redutor, da responsabilidade da cafeína, a qual ajuda a estimular a queima de gordura, além do controlo da celulite;
- Efeito esfoliante, devido aos










grãos de café moído que possuem agentes naturais que estimulam a renovação celular e a circulação sanguínea;

- Efeito protector solar, tirado do extracto de café que contém flavonóides que ajudam a criar uma camada protectora na pele, bloqueando a acção dos raios UV.

www.kapeh.com.br

O Café na Cozinha










INGREDIENTES:

-  3 beringelas grandes
-  ¼ de chávena (chá) de azeite
-  1 cebola grande cortada grosseiramente
-  2 dentes de alho picados
-  1 colher (sopa) de gengibre
-  ½ chávena (chá) de *shoyu*
-  **1 chávena (chá) de café**
-  3 colheres (sopa) de açúcar
-  1 baguete cortada em fatias
-  Gergelim (sésamo) torrado para salpicar

Corte as beringelas em rodela com a espessura de dois dedos e depois corte as rodela em quatro pedaços. Aqueça a panela com o azeite e refogue a cebola, o alho e o gengibre. Quando dourar levemente, acrescente o *shoyu*, o **café** e o açúcar. Deixe ferver até secar metade do líquido. Reserve.

Disponha as fatias de baguete sobre um tabuleiro e leve ao forno até ficarem torradas. Disponha um pouco das beringelas por cima do pão torrado, salpique o gergelim e sirva

INGREDIENTES:

-  ½ chávena (chá) de margarina com sal e margarina q.b. para untar
-  2/3 de chávena (chá) de açúcar mascavado
-  1 ovo médio
-  ½ **chávena (chá) de café frio**
-  1 colher (chá) de essência de baunilha
-  1 chávena (chá) de farinha de trigo e 2 colheres (chá) de fermento em pó
-  6 bolas de gelado de nata
-  300g de chocolate de leite
-  ½ chávena (chá) de natas

Massa: Unte seis formas individuais de bolo com margarina, enfarinhe e reserve. Bata a margarina, o açúcar mascavado e o ovo até obter um creme leve. Junte o **café**, a essência de baunilha, a farinha de trigo e o fermento. Passe a mistura para as formas e leve ao forno a 200°C por cerca de 30 minutos. Retire e desenforme os bolos ainda quentes, com cuidado para não partir, em pratos de sobremesa.

Cobertura: Pique o chocolate e derreta em banho-maria junto com as natas. Verta sobre os bolos quentes e sirva com uma bola de gelado.



Bruschetta de Beringela com Café e Shoyu

Shoyu é um molho salgado de soja de origem japonesa, de cor escura e sabor forte, largamente utilizado na culinária oriental.

Bruschetta quer dizer pão caseiro torrado e temperado com azeite, alho, sal, pimenta, tomate, toucinho, salsicha ou outros ingredientes.



Bolo de Café Quente com Gelado

O gelado é um género de doce frio e consistente, produzido por meio de refrigeração de vários ingredientes, geralmente leite, açúcar e essências.

Tecnicamente é denominado 'gelado comestível' e definido como um género alimentício, obtido a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes.

Cocktails e Bebidas







Cherry Coffee



A cereja-doce é a fruta da cerejeira, uma planta originária da Ásia. De polpa macia e succulenta, é servida ao natural, como sobremesa. Contém vitamina A, cálcio e fósforo e possui propriedades refrescantes, diuréticas e laxativas.


A cereja-ácida, de polpa bem mais firme, é usada na produção de conservas, compotas e bebidas licorosas, como o *Kirsch*, o *Cherry* e o *Marasquino*.


INGREDIENTES:

-  2 partes de café quente
-  1 parte de vodka
-  1 parte de *cherry brandy*
-  1 colher (chá) de açúcar
-  Chantilly q.b.
-  1 cereja

Coloque no copo todos os ingredientes, seguindo a ordem, reservando apenas o creme chantilly e a cereja. Misture levemente com uma colher e complete com o chantilly. Decore com a cereja.

Sandra Azevedo
Consultora & Formadora

 263 272 103

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt