

# Coffee Letter

“É mais fácil trocar de religião do que de café.”

Georges Courteline

Nº 6, Maio 2012



## Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**  
O que é o Café?
- Página 5 **INOVAÇÃO**  
*Handpresso Auto*
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**  
*Filet Mignon ao Molho de Fígado com Café*  
*Rocambole de La France*
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**  
Café Vienense



## Café

### Produção e Consumo

A produção mundial de café é de mais de cinco milhões de toneladas, liderada pelo Brasil que produz cerca de dois milhões, mais de 35% da colheita mundial. A América Latina, onde o café é vital para a economia de muitos países, participa do mercado internacional com mais de três milhões e meio de toneladas, produzidas, além do Brasil, pela Colômbia, México, El Salvador, Guatemala e outros. África, cujos países de maior produção são Costa do Marfim, Uganda, Angola e Etiópia, contribui com cerca de dois milhões de toneladas.

Os Estados Unidos da América são o maior consumidor, importando cerca de 1/3 do café cultivado no mundo. Outros países que consomem grande quantidade são França, Itália, Países Baixos e Alemanha. Praticamente 18 grupos económicos monopolizam o mercado consumidor de café.

Sandra Azevedo

A faixa tropical que cinge a Terra está juncada de cafezais. As pessoas plantam café ou, pelo menos, colhem os frutos de arbustos não tratados, em mais de setenta países e, em muitos destes, a riqueza e o bem-estar dos cidadãos depende das pequenas bagas vermelhas do frágil cafeeiro.



## O que é o Café?

O cafeeiro é um arbusto tropical da família das *Rubiaceae*, género *Coffea*, da qual são conhecidas cerca de 70 espécies. Originário da Etiópia, é hoje cultivado na Indonésia, Índia, Arábia, África Equatorial, Havai, México, América Central e do Sul e Antilhas.

O café pode ser cultivado em regiões que apresentem uma média de temperatura entre 18 e 24°C, com uma precipitação média entre 1.200 e 2.200 mm/ano.

A classificação dos cafeeiros é complicada, pois existem muitas espécies, variedades e estirpes. As duas das quais provém a maior parte do café comercial são a *Coffea arabica*, espécie muito complexa com numerosas variedades, e a *Coffea canephora*, geralmente denominada Robusta, que é o nome da sua variedade mais produtiva. Outras espécies de cafeeiro incluem a *Coffea liberica*, descoberta na Libéria em 1843, e a *Coffea dewevrei*, mais conhecida por Excelsa, ambas com características dos Robustas. Muito esforço foi empregue no desenvolvimento de cafeeiros híbridos, mas o consenso geral é que, embora as novas estirpes aumentem a produtividade, a resistência e talvez a vida da planta, os aromas dos híbridos não são tão bons como os dos antigos.

Todo o café é cultivado na faixa tropical em volta do Equador, entre os Trópicos de Câncer e de Capricórnio, mas, dependendo da espécie e da variedade, as plantas divergem enormemente na

aparência. A folhagem perene pode ter praticamente qualquer tonalidade da gama entre o verde-amarelado e o verde-vivo, ou mesmo bronze, e as folhas brilhantes são enrugadas, mais no Robusta do que no Arábica. Algumas plantas são sempre arbustos pequenos, enquanto outras atingem os 18 m, se não forem podadas para facilitar a colheita.

O cafeeiro, se não for propagado a partir de estaca, começa a sua vida como rebento, emergindo de um grão com 'endocarpo', plantado superficialmente, em solo arenoso. À medida que enraíza, o rebento empurra o grão para fora da terra e, em poucos dias, emergem as primeiras duas folhas. A casca do grão velho, vazia, cai para o chão e, de seguida, a minúscula planta é transplantada para o seu vaso individual, na estufa. Durante cerca de um ano é tratada cuidadosamente e habituada ao ar livre, à medida que o telhado da estufa é gradualmente removido.



A pequena planta é então colocada no campo, normalmente sob a protecção das folhas largas de bananeira, em especial se a plantação se localizar num terreno plano perto do Equador, onde os raios solares são mais directos. Se o arbusto for plantado numa encosta, poderá não precisar de protecção, já que as vertentes recebem sol directo apenas durante uma parte do dia e os cafeeiros em planaltos elevados apreciam a humidade e o filtro solar resultante da cobertura nebulosa das grandes altitudes.

Durante alguns anos não produzirá qualquer fruto, embora possa requerer irrigação, poda, monda, aspersão, fertilização e adição de húmus. Estes dois

últimos cuidados são de grande ajuda se o solo não for o melhor para o café, pois este gosta da argila rica que é formada por cinzas vulcânicas, ricas em azoto, potássio e ácido fosfórico. Por fim, quando o arbusto tiver quatro ou cinco anos, dará a sua primeira colheita. Atinge rapidamente o pico produtivo em dois ou três anos, mas dará frutos durante cerca de 20 a 25 anos, durante os quais tem de ser constantemente tratado.

Todos os cafeeiros podem dar flores, frutos verdes e frutos maduros simultaneamente no mesmo ramo, necessitando, por isso, quase sempre de uma colheita manual. Há uma ou duas colheitas principais e, por vezes, várias secundárias, já que a época produtiva varia com a espécie e a localização.



Um cafezal, portanto, raramente está sem flores. Estas, que se desenvolvem em cachos, são de

um branco cremoso e produzem um aroma que lembra o do jasmim. Duram apenas alguns dias, sendo substituídas por cachos de pequenas bagas verdes, que levam vários meses a tornarem-se vermelhas e maduras, prontas a ser colhidas.

### ESPÉCIES DE CAFÉ

Os diversos factores que afectam o cultivo do café dependem muito da espécie e variam consideravelmente de país para país.

#### Arábica

É a espécie mais antiga que se conhece e é cultivada nos planaltos ou encostas vulcânicas, a uma altitude ideal de 1.000 a 2.000 m, onde a pluviosidade anual vai de 150 a 200 cm<sup>3</sup> e os dias amenos alternam com as noites frias, com uma temperatura média de 15 a 24°C.

Os arbustos de Arábica florescem depois da estação chuvosa, decorrendo nove meses até que os frutos amadureçam. Num ano, um exemplar normal de Arábica pode produzir menos de 5 kg de frutos, que depois de processados, dão cerca de 1 kg de grãos de café. Grande parte da colheita mundial de Arábica é “processada por lavagem” (com água) e os grãos, são geralmente maiores e mais alongados que os de Robusta, além de conterem menos cafeína, dando origem a um sabor mais delicado e ácido.

O café Arábica constitui cerca de 70% da produção mundial, porém, é mais difícil de cultivar, sendo mais susceptível às doenças, às pragas e às geadas,

para além de ser mais caro.



Das muitas variedades de Arábica, a *typica* e a *boubon* são as mais nobres e conhecidas, derivando destas estirpes como *tico*, *Kent*, *mokka*, *Blue Mountain*, o híbrido brasileiro *mundo novo*, *garnica* e *mibirizi*, para referir apenas algumas. Os cultivares da variedade *mundo novo* incluem *villa Sarchi*, *Geisha* e *Villalobos*, sendo a *catuai* um híbrido da *mundo novo* e da *caturra* (uma mutação de grão grande da *bourbon*). O fruto da *catuai* pode ser amarelo ou vermelho. *San Ramon* é outra mutação de *typica*, de grão grande.

A mais famosa mutação de *typica* foi descoberta pela primeira vez na região de Maragogipe, no estado brasileiro da Baía. Os arbustos de *Maragogipe* produzem os maiores grãos de café do mundo, por vezes chamados grãos “elefante” (não confundir com um defeito dos grãos denominado “orelha de elefante”). Cultivam-se em vários países e são muito procurados pelo seu sabor suave e aspecto atraente. Infelizmente, porque a sua produtividade é baixa, a manutenção dos arbustos de *Maragogipe* é cara e, no fim da sua vida produtiva, muitos deles



estão a ser substituídos por arbustos de desenvolvimento mais “normal”.



### Robusta

A espécie Robusta é muito diferente da Arábica, sendo mais resistente às doenças e às pragas. Infelizmente, neste caso, o facto de ser mais forte não é sinónimo de melhor e o seu sabor não é tão apreciado como o da Arábica. Consequentemente, o Robusta corresponde a menos de 30% da produção mundial de café, apesar de ser mais barato. A comercialização é feita principalmente através de misturas e no café solúvel, onde o processamento reduz o sabor mais indesejável. Embora os arbustos de Robusta devam ser polinizados ou cultivados por estaca, são muito fáceis de tratar e, quando muitas plantações de Arábica foram destruídas pela ferrugem do cafeeiro, na segunda metade do século XIX, muitas propriedades foram replantadas com arbustos de Robusta.

É hoje cultivado em toda a região tropical, embora a maior parte da produção mundial venha da África Ocidental e Central, do Sudoeste Asiático e do Brasil, onde cresce a altitudes

de 700 m acima do nível do mar.

O Robusta consegue suportar chuvas tropicais muito fortes (de 300 cm<sup>3</sup> ou mais). Inversamente, as raízes superficiais do Robusta permitem-lhe sobreviver sem quaisquer problemas quando a chuva é imprevisível ou mesmo escassa. Similarmente, sobrevive quando as temperaturas equatoriais sobem, embora prefira uma temperatura média entre 24 e 30°C.

Os arbustos de Robusta florescem bastante irregularmente e levam 10 a 11 meses a passar do botão à baga madura. Estas são geralmente apanhadas à mão, excepto no Brasil, onde o terreno plano e a vastidão do espaço permitem a colheita mecânica. O Robusta é processado, principalmente, pelo método da “não lavagem”, ou método seco, e os grãos são menores e mais arredondados que os de Arábica.



Os arbustos de Robusta produzem um pouco mais por hectare do que os de Arábica. As suas variedades mais comuns são a *Conilon* (do Brasil), a *Java-Ineac*, a *Nana*, a *Kouilou* e a *congensis*.

### Outros cultivares

A hibridação produziu outros cultivares, que se propagam por

estaca em vez de sementes, como a famosa *arabusta*, desenvolvida, nos anos 60, pelo Instituto Francês do Café e do Cacau, e exportada para muitas zonas do mundo a partir da Costa do Marfim.

O objectivo da maioria dos processos de hibridação é combinar as melhores características da Arábica, do Robusta e talvez de algumas das melhores mutações naturais, na esperança de poder melhorar tudo. O *híbrido natural de Timor*, o anão *Ruiru Eleven* do Quênia, o *catimor* (resultante do cruzamento entre *caterra* e *híbrido natural de Timor*) resistente à ferrugem do cafeeiro e o híbrido *Icatu* (resultante do cruzamento entre as variedades *híbrido natural de Timor* e *bourbon*) são nomes de algumas estirpes envolvidas ou resultantes da hibridação.

Há muitas razões para que o desenvolvimento de novos híbridos seja objecto de tanta actividade em todo o globo. Em diversos casos, estes esforços procuraram obter colheitas mais abundantes, grãos maiores ou de tamanho mais uniforme, melhor sabor em chávena, arbustos resistentes à seca, adaptabilidade a um solo específico e variantes no teor de cafeína, para referir apenas alguns resultados pretendidos. Contudo, quase nenhum destes factores representa maior desafio para os investigadores do que os dois maiores inimigos do cafeeiro: os insectos e as doenças, sendo a resistência a pragas e doenças também uma razão para o estudo e desenvolvimento de novos híbridos.





## Handpresso Auto

### Café fresco em qualquer lugar

Passa muito tempo no trânsito e adorava parar para tomar um café para relaxar? Ou não tem tempo de preparar e beber uma chávena de café antes de sair para o trabalho? E que tal ter um equipamento que tira aquele delicioso café expresso enquanto está parado numa fila de trânsito?

Uma empresa francesa quis proporcionar esse momento relaxante a todos os condutores e criou uma máquina de café portátil, o *Handpresso Auto*.

O *Handpresso* é um dispositivo leve e com um design luxuoso que é capaz de preparar uma deliciosa chávena de café enquanto o utilizador conduz.

Utilizar a máquina de café é muito simples: basta o utilizador colocar água quente e qualquer café em pastilhas da sua preferência, ligar o equipamento ao isqueiro do carro, carregar num botão e aguardar pelos três 'bips' e o café está pronto, sem sequer ter de tirar os olhos da estrada.

O *Handpresso Auto* já está disponível no mercado e pode ser adquirido através do site oficial da empresa por aproximadamente 149 euros.

[www.handpresso.com](http://www.handpresso.com)



# O Café na Cozinha



## Filet Mignon ao Molho de Fígado com Café

*Filet Mignon* é um bife retirado da extremidade menor do lombo, geralmente de vaca ou novilho. Em França é habitualmente chamado *filet de boeuf* e refere-se mais a carne de porco do que de vaca.

Deve ser cortado em porções (lombos) e servido grelhado.



## Rocambole de Café La France

Rocambole é o nome que se dá a um bolo fino, salgado ou doce, enrolado com recheio.

O denominação deriva do nome próprio francês *Rocambole*, personagem da obra do escritor oitocentista francês Ponson du Terrail, que está também na origem do adjectivo rocambolesco

### INGREDIENTES:

- ☞ 200 ml de café forte e 1 colher (sopa) de farinha maisena
- ☞ 1 kg de *filet mignon* e 300 g de fígado de frango
- ☞ 200 ml de vinho tinto seco e 200 ml de água
- ☞ 2 colheres (sopa) de óleo e 2 colheres (sopa) de manteiga
- ☞ 2 dentes de alho e 2 ½ colheres (chá) de sal
- ☞ ½ colher (chá) de cominhos e ½ colher (chá) de colorau
- ☞ 1 tomate vermelho e 1 cebola pequena
- ☞ 1 colher (sopa) de sumo de limão e 2 colheres (sopa) de hortelã picada

Aqueça a manteiga numa frigideira e passe o *filet mignon* cortado em medalhões até ficar dourado. Reserve numa travessa. **Molho:** Refogue o fígado numa frigideira com o óleo quente. Acrescente a água, 2 colheres de sal e o colorau. Deixe no lume até amaciar o fígado. Misture, ligeiramente, no liquidificador, a cebola, os alhos e o tomate. Junte esta mistura ao fígado e adicione o **café**. Deixe cozinhar por 5 minutos. Retire do lume e bata toda a mistura numa trituradora até formar um creme homogéneo. Volte a colocar na frigideira e leve ao lume até ferver. Acrescente o vinho e a farinha maisena. Tempere com a hortelã picada, o sumo de limão e o restante sal. Espalhe sobre os bifos reservados e cubra-os com o molho de fígado com café.

### INGREDIENTES:

**Massa:** 4 ovos e 1 chávena (chá) rasa de açúcar

- ☞ 1 chávena (chá) de farinha de trigo e ½ colher (café) de sal
- ☞ 4 colheres (sopa) de café e ½ chávena (chá) de água a ferver
- ☞ 1 folha de papel vegetal

**Recheio:** 3 gemas (peneiradas) e ½ chávena (chá) de açúcar

- ☞ 3 colheres (sopa) de farinha de trigo e 3 chávenas (chá) de leite
- ☞ 1 vagem de baunilha ou 6 gotas de essência

**Massa:** Na batedeira, bata as gemas com o açúcar até que fique um creme claro. Junte aos poucos a farinha, intercale com o **café** (frio), até obter uma massa leve e homogénea. À parte, bata as claras em ponto de neve com o sal e acrescente delicadamente na massa de café. Forre uma forma (29,5 x 19,9 cm) com papel vegetal, unte e adicione a massa. Leve ao forno (pré-aquecido a 180°C) por 12 minutos, ou até que a massa doure levemente. **Recheio:** Num recipiente junte as gemas com metade do açúcar, a farinha e a baunilha. Mexa até que fique uma mistura homogénea. Numa panela, em lume médio, coloque o leite e o restante açúcar. Mexa e deixe no lume até ferver. Adicione a mistura das gemas, mexendo sempre, até encorpar (5 minutos). Retire do lume e utilize morno. **Montagem:** Desenforme com cuidado a massa ainda morna sobre um pano limpo e húmido. Espalhe o recheio e, com o auxílio do pano, enrola a massa. Polvilhe o rocambole com açúcar em pó.

# Cocktails e Bebidas

## Café Vienense

Originário de Viena, na Áustria, tem a responsabilidade de ser o café que deu origem às primeiras *Coffee Houses* da cidade.

A bebida surgiu por acaso. Viena estava ocupada pelos turcos, quando tropas locais libertaram a região e, no meio da fuga, sacas de café foram deixadas para trás .

Frans George Kolschitzky, que conhecia os grãos, da época em que viveu no Oriente, aproveitou as sacas e começou a vender o produto com açúcar e chantilly.

A receita deste café é hoje apreciada no mundo inteiro. O aroma e a aparência da bebida são famosos por trazer um certo ar romântico, sendo assim um dos cafés mais requisitados em encontros entre casais.



### INGREDIENTES:

- ☞ 4 tabletes pequenas de chocolate meio amargo
- ☞ 4 colheres (sopa) de natas
- ☞ 4 chávenas de café forte
- ☞ 1 colher (chá) de açúcar
- ☞ Chantilly q.b.
- ☞ Canela em pó q.b. e Cacau em pó q.b.
- ☞ Raspas de laranja q.b. e Açúcar a gosto

Derreta o chocolate com o açúcar e as natas em lume brando. Junte o café e leve ao lume, sem deixar ferver. Coloque o preparado em chávenas grandes. Cubra com chantilly e, sobre ele, coloque canela, cacau e raspas de laranja. Adoce a gosto.

**Sandra Azevedo**

*Consultora & Formadora*

☎ 214 052 473

☎ 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt