

CoffeeLetter

“O poder da mente do Homem é directamente proporcional à quantidade de café que bebe.”

James Mackintosh

Nº 7, Junho 2012



Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
Problemas do Cafeeiro
- Página 5 **INOVAÇÃO**
Coffee Filter Art
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**
Macarrão ao Molho de Café
Panna cotta com Calda de Mel e Grãos de Café
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Vitamina de Café

Pragas e Doenças do Cafeeiro

Muitas são as pragas e doenças que atacam o cafeeiro, no entanto está provado que os insectos são a praga que mais estragos provoca na planta. No que diz respeito a doenças, a maioria é causada por microfungos patogénicos e ocasionalmente por bactérias e algumas viroses.

Os outros seres que normalmente podem atacar e pôr em causa a evolução da planta são espécies de cobras, lagartos, nemátodos e pássaros (além de se alimentarem das folhas e dos frutos, podem gerar focos de contaminação); por outro lado os troncos do cafeeiro são ocasionalmente minados por animais que neles fazem as suas tocas; as suas folhas também podem servir de alimento a herbívoros e os grãos de refeição a espécies roedoras.

Sandra Azevedo



Próximos Eventos

Workshop Café: Um Produto Desconhecido – Módulo Iniciação

Lisboa: 14 de Julho - Das 10h às 13h

Workshop Café: Um Produto Desconhecido – Módulo Avançado

Lisboa: 4 de Agosto - Das 10h às 13h

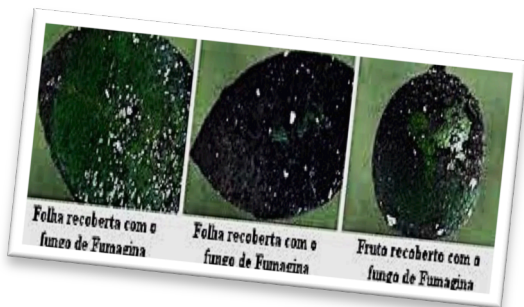
Problemas do Cafeeiro

Existem inúmeras pragas e doenças que causam grandes danos às colheitas de café, todos os anos, em todo o mundo. O facto de a produção de café ser a segunda maior do mundo, depois do petróleo, é algo surpreendente, dado tratar-se de uma indústria sujeita a um tão grande número de desastres naturais, provocados por pragas, por doenças e por factores climáticos.



PRAGAS

Estimou-se que há pelo menos 850 espécies de insectos que têm nos cafezais a sua alimentação. Há os que apreciam as folhas verdes, como diversos ácaros, formigas cortadoras de folhas, aleurodídeos, besouros, inúmeras lagartas e a lapa sugadora de seiva (que tem tons de verde, branco e castanho), os quais são comedores tão desordeiros que o muco que deixam atrás de si alimenta os fungos de uma doença chamada fumagina.



Existem muitas cochonilhas e diversos nemátodos que passam despercebidos até a planta parecer sofrer de problemas nutricionais.

O percevejo variegado (*Antestiopsis orbitalis*), cuja primeira opção são as bagas

verdes, mas que se contenta com rebentos ou mesmo raminhos; ninguém sabe que actuou até à destruição da polpa ter exposto as camadas internas do pericarpo, que ficam escuras e riscadas, e os grãos, no interior deste, enrugados e negros, apodrecidos pelos fungos que, frequentemente, acompanham a doença.



A mosca mediterrânica da fruta faz os seus estragos ao pôr os ovos na polpa do fruto do cafeeiro, que se transforma num

alimento irresistível para as larvas jovens.



O ácaro vermelho (*Oligonychus ilicis*) surge frequentemente nas regiões quentes e secas, alimentando-se da seiva das folhas e podendo provocar a senescência prematura.



A cochonilha verde (*Coccus viridis*) ataca os ramos tenros que têm os frutos, originando a sua queda. Outras cochonilhas podem atacar todas as partes da planta.



De longe, a praga mais grave do café é o temível furador de bagas broca-do-cafeeiro (*Hypothenemus hompei*), um minúsculo escaravelho-fêmea preto, que fura a baga, progredindo pela polpa até ao grão, onde põe os ovos. Se o grão não for totalmente destruído pelas vorazes larvas escavadoras de túneis, sucumbirá ao fungo secundário da podridão transportado pelo furador.



A broca-do-cafeeiro foi descoberta pela primeira vez em África, em 1867, tendo infestado, desde então, as plantas de café onde quer que

estas sejam cultivadas, sendo responsável por perdas até 50% das colheitas.



Tentativas globais para controlar as pragas tentaram reduzir e, finalmente, acabar por substituir o uso de pesticidas químicos, através da introdução e estimulação de predadores e parasitas naturais das pragas que assolam o café. Por exemplo, um projecto actual da *International Coffee Organization*, fundada pelo *United Nation's Common Fund for Commodities*, espera controlar a broca-do-cafeeiro em pelo menos sete países produtores, libertando determinadas vespas que caçam os insectos furadores.

DOENÇAS

Infelizmente, as doenças do cafeeiro não têm predadores naturais e, embora sejam menos numerosas do que os parasitas, ainda se controlam largamente à base de químicos. Apesar dos fungicidas não serem tão nocivos, ecologicamente, como os pesticidas e herbicidas, todos os tratamentos químicos são caros. O melhor controlo das doenças do cafeeiro é uma quarentena cuidadosa, o que não é fácil, devido, especialmente, à duração das viagens internacionais.

Uma das piores doenças do

cafeeiro é uma ferrugem das folhas, causada pelo fungo *Hemileia vastatrix*, ataca sobretudo a espécie Arábica e é considerada a doença mais destrutiva. O fungo é reconhecido pelas manchas arredondadas de cor alaranjada que surgem nas páginas inferiores das folhas, originando a sua queda prematura e reduzindo consequentemente o crescimento vegetativo e a produção.

Registada pela primeira vez em 1861, em África, em 1870 destruiu completamente a indústria cafeeira do Ceilão, que se virou para a cultura do chá. A virulenta ferrugem do cafeeiro espalhou-se rapidamente a todos os continentes do mundo produtor de café, embora alguns países tenham sido poupados até ao momento. Pensa-se que a ferrugem se disseminou através de esporos, levados nas roupas dos viajantes, em especial dos que trabalhavam no comércio de café.



Um fungo que habita no solo provoca outra doença devastante, a traqueomicose, à qual o Robusta é mais susceptível do que o Arábica. Na verdade, foi esta doença que destruiu quase totalmente as plantações originais de Libérica da Costa do Marfim, na década de 40, após o que este país se tornou um grande produtor de Robusta e

desenvolveu a arabusta.

Na República Democrática do Congo, a produção de café caiu consistentemente desde 1994 devido a esta doença e a guerrilhas tribais afectando as mesmas regiões.

Outra doença muito grave que afecta os arbustos de arábica é a doença da baga do café, ou antracnose, causada pelo fungo *Colletotrichum coffeanum*, que ataca preferencialmente os frutos ainda verdes, assim como as inflorescências antes da abertura das flores, podendo causar a perda de 15 a 90% das flores. Pode ainda infectar também as folhas e ramos em maturação. Quando ataca o fruto ainda verde, origina nele pontos castanho escuros, que posteriormente aumentam de tamanho até atingirem toda a sua superfície; o fruto torna-se então castanho e ressequido e origina sementes negras, deformadas e sem valor comercial.

Registado pela primeira vez no Quênia, nos anos 20, pode atacar o cafeeiro no rasto do seu portador, o *antestia bug*. Os salpicos da chuva também podem propagar os resíduos da doença, mesmo de uma colheita anterior.



A mancha castanha ou cercosporiose é uma enfermidade largamente difundida, causada

pelo fungo *Cercospora coffeicola*, que provoca o aparecimento nas folhas de manchas circulares de cor pardo-avermelhado, com um ponto acinzentado no centro e rodeadas por um halo de tecido amarelo.



O olho-de-galo é uma doença restrita à América Latina, causada pelo fungo *Mycena citricolor* e que se traduz pelo aparecimento nas folhas de lesões circulares esbranquiçadas. Em casos graves esta enfermidade pode originar a desfoliação e consequente perda de produção.



DESASTRES NATURAIS

Devido ao clima particular e às características do solo que o cultivo do café requer, as plantações, por vezes situam-se em locais bastante perigosos, sobre encostas ou vulcões. Activos ou não, os vulcões existem em zonas de instabilidade sísmica. Com efeito, desde 1972 que o México, as Filipinas, o Panamá, a Costa Rica, a Guatemala e a Nicarágua têm sofrido danos de ordem sísmica.

Os furacões são uma calamidade própria dos trópicos e, embora, se cultive pouco café nas zonas costeiras, quase todas as ilhas tropicais e países do estreito istmo da América Central estão sujeitas a severas tempestades tropicais. As ondas gigantes são menos frequentes, mas podem ser devastadoras, conforme aconteceu com a onda que atingiu a Papuásia-Nova Guiné em 1998.

Sempre presentes nos países altamente dependentes das colheitas de café, são os desastres mais universais, ou seja: as secas, a fome, o mau tempo, os distúrbios políticos ou mesmo as revoluções e, claro, a geadas, o inimigo do café que causa um caos no seu preço no mundo inteiro.

A geadas causa a ruína das colheitas brasileiras, se bem que possa também cair em qualquer país que cultive o melhor café das regiões altas, junto às extremidades da cintura tropical. Embora os efeitos de uma geadas leve possam, por vezes, ser ligeiramente diminuídos por intermédio de máquinas de ar quente, uma única noite de temperaturas muito baixas pode causar danos consideráveis a uma colheita de café; uma geadas muito forte destruirá completamente os arbustos.





Coffee Filter Art

Filtros de café transformados em delicados abajures

Nova Iorque é conhecida como uma cidade alimentada a café, e agora um dos seus moradores está a utilizar a sua paixão pela bebida para criar inovadores candeeiros feitos a partir de filtros de café usados.

Vilma Farrel, a designer por trás da empresa Lampada, recolhe e recicla velhos filtros de café para fazer uma grande variedade de abajures. Com os tons suaves das manchas de café, as lâmpadas emitem uma atmosfera de pouca luz - basta adicionar uma lâmpada de baixo consumo de energia para tornar o design ainda mais sustentável.

Os materiais pouco usuais são transformados em designs exclusivos na sala de estar/estúdio da casa da sua mãe, onde Vilma Farrel limpa e seca os filtros. A designer forma os abajures utilizando arame e, em seguida, cobre ou tece os filtros em formações interessantes.

Para criações coloridas, a designer por vezes mancha os filtros com sumo de vegetais ou especiarias, como a beterraba ou o açafrão.











O toque final é uma camada de verniz para selar os tons e assegurar que o candeeiro é durável.

www.etsy.com/shop/lampada











O Café na Cozinha

INGREDIENTES:

-  250 g de carne picada
-  1 cebola média e 4 dentes de alho
-  4 colheres (sopa) de óleo e 2 cubos de caldo de carne
-  200 g de polpa de tomate
-  **1 chávena (chá) de café forte**
-  1 colher (chá) de manjeriço e 1 colher (chá) de açúcar
-  1 colher (chá) de glutamato monossódico
-  1 chávena (chá) de cheiro verde (salsinha, cebolinha e manjerona)
-  1 embalagem de macarrão (tipo laços)
-  Sal q.b.

Numa panela média coloque a carne picada, a cebola, os alhos e o óleo. Refogue muito bem e adicione os caldos de carne e a polpa de tomate. Apure bem este molho e, depois de pronto, retire do lume e adicione o **café**, o manjeriço, o cheiro verde e o glutamato monossódico. Abafe a panela por cerca de 5 minutos, e de seguida acrescente o açúcar. Cozinhe o macarrão com óleo e sal até ficar *al dente*. Coloque-o numa travessa refractária e despeje sobre ele o molho. Sirva de imediato.

INGREDIENTES:

-  300 g de natas
-  300 g de leite integral
-  125 g de açúcar
-  1 colher (chá) de essência de baunilha
-  8 g de gelatina em pó
-  1 chávena de mel
-  **2 colheres (sopa) de grãos de café**
-  **1 chávena de café expresso**

Misture o leite, as natas e o açúcar numa panela. Leve a lume médio, mexendo sempre. Quando começar a ferver, desligue o lume. Dissolva a gelatina em 2 colheres (sopa) de água quente e adicione à mistura. Mexa bem e junte a baunilha. Coloque em pequenos recipientes ou em taças em porções individuais. Se quiser desenformar, use formas pequenas de pudim. Para a calda, adicione os **grãos de café** no mel e deixe por 48 horas. No momento de servir, prepare o **café expresso** e misture ao mel. Coloque a calda por cima da *panna cotta*.



Macarrão ao Molho de Café

Macarrão é um tipo de massa alimentícia com o formato de tubos curtos, em que se incluem os *penne* e os cotovelos. No entanto existem locais em que se usa o termo para se referir a qualquer tipo de massa alimentícia.

Com 11% de proteína e rico em vitaminas do complexo B, é uma importante fonte de carboidratos.



Panna cotta com Calda de Mel e Grãos de Café

A *panna cotta* (em italiano significa literalmente “nata cozida”) é uma sobremesa típica da região italiana do Piemonte, elaborada a partir de nata de leite, açúcar, gelatina e especiarias, especialmente canela.

Consome-se sozinha, com compotas ou com fruta fresca.

Cocktails e Bebidas

Vitamina de Café







O pêsego é uma fruta de origem chinesa, de sabor doce e aroma delicado.

Muito utilizado na elaboração de doces, bolos, geleias, compotas e sumos, é pouco calórico, rico em fibras, vitamina C e pró-vitamina A.

Apresenta ainda boas quantidades de oligoelementos, tais como: potássio, ferro, fósforo, magnésio, zinco e cálcio.

90% do seu peso é composto por água.


INGREDIENTES:


-  1 chávena (chá) de café forte
-  ½ chávena (chá) de pêsego em calda picado
-  1 bola de gelado de nata (ou outro da sua preferência)
-  3 a 4 cubos de gelo

Misture todos os ingredientes no liquidificador. Sirva em copos ou taças especiais e decore a gosto.

Sandra Azevedo

Consultora & Formadora

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt