

## **CAFÉS ESPECIAIS:** o café brasileiro e suas características

PEREIRA, Ricardo Fonseca Fernandes<sup>1</sup>; BESSA, Martha Eunice de<sup>2</sup>; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira<sup>3</sup>.

### **RESUMO**

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores mundiais de café. Sua relevância na economia do país estimula a produção de cafés especiais. Os consumidores mostram-se cada vez mais exigentes por questões relacionadas à procedência e à qualidade dos produtos adquiridos. Fatores ambientais, formas de cultivo e variedade do grão contribuem para as características dos cafés especiais que têm atributos físicos e sensoriais que concorrem para superioridade do produto. O sabor presente na bebida é resultante de uma série de transformações desde a semente até bebida final. A bebida preparada a partir do café torrado é amplamente empregada em preparações culinárias sendo que a qualidade do grão pode influenciar diretamente no resultado esperado. Para isso, a escolha do tipo de café usado foi determinante, pois, algumas de suas características como aroma, tipo de grão e sua torra podem interferir no sabor da receita culinária. A abordagem gastronômica proposta nesse artigo diverge em relação às formas apresentadas na culinária convencional, uma vez que, empregou-se um café diferenciado em um prato inusitado, que evidenciou as propriedades sensoriais do fruto. O prato elaborado foi um risoto de *shitake* com café, acompanhado por um filé marinado, ambos elaborados com uma infusão do grão. A escolha do tipo de café foi decisiva para ressaltar atributos relacionados ao aroma, sabor e aparência da receita.

**Palavras-chave:** Gastronomia. *Terroir*. Cafeicultura. Minas Gerais.

### **1 INTRODUÇÃO**

Altamente importante para a história e o desenvolvimento econômico do país, pode-se considerar o café um dos representantes mais recorrentes dos lares brasileiros. Além de ser uma bebida amplamente apreciada ao redor do mundo, o café possui

---

1 Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Doutor Edgard Carlos Pereira, 260 – Santa Teresa – Juiz de Fora - MG. Tel: (32) 3216-0783. Celular: (32) 99102-2078. Email: ricardo.ricffp@gmail.com

2 Coorientadora.

3 Orientador.

características distintas nas quais podem resultar em diversas aplicações, inclusive as tecnológicas. Nesse sentido, a cafeicultura brasileira, uma das mais exigentes, ocupa a posição de destaque no cenário internacional, uma vez que, o Brasil está entre um dos maiores produtores e exportadores mundiais de café, além de ser o segundo consumidor mundial do produto, desse modo, é justificável a relevância do café para a economia do país. Vale destacar que o café é a segunda maior commodity ou *commodities*<sup>4</sup> do mundo, perdendo apenas para o petróleo, movimentando anualmente 91 bilhões de dólares (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ, 2017).

A bebida preparada a partir do café torrado é amplamente empregada em vertentes diferenciadas, por exemplo, na confeitaria. A receita elaborada nesse artigo propõe preparações distintas das formas tradicionais de consumo, ressaltando os atributos do café de forma inusitada. Para isso, a escolha do tipo de café usado foi preponderante, pois algumas de suas características como aroma, tipo de grão e sua torra, podem influenciar diretamente no sabor da receita culinária.

Sendo assim como é possível desenvolver um prato diferenciado empregando o café como item principal, evidenciando suas propriedades sensoriais em uma abordagem gastronômica diferenciada em relação às formas apresentadas na culinária convencional?

A abordagem gastronômica aqui proposta é divergente da culinária convencional, pois, empregou-se um café diferenciado na criação de um prato incomum que valorizou as propriedades sensoriais do fruto.

Este trabalho aborda primeiro a origem do café, alguns aspectos relacionados à comercialização do café no Brasil e seu destaque na economia nacional. Além do mais, é discutido a vocação agrícola inserida no sul de Minas Gerais. As propriedades bioativas do grão serão destacadas durante o estudo, juntamente com os benefícios associados ao consumo do fruto. Logo após o estudo, foi elaborado um prato de risoto com *shitake* e café, acompanhado por um filé marinado, ambos elaborados com uma infusão do grão.

## 2 ORIGEM DO CAFÉ

Não existem evidências sobre a real descoberta do café, uma lenda contada por um pastor que viveu na Absínia, atual Etiópia, é a mais aceita e divulgada. A narrativa diz que, observando suas ovelhas o pastor notou comportamentos diferentes quando estas comiam uns frutos de coloração amarelo avermelhada dos arbustos que existiam no

---

<sup>4</sup> É o termo utilizado para se referir aos produtos de origem primária que são transacionados nas bolsas de mercadorias (BRANCO, 2008, p.12).

campo, o rebanho andava por quilômetros quando ingeriam o fruto, deixando-as mais motivadas. O pastor comentou sua observação com um monge, e este decidiu investigar sobre as propriedades do fruto (MARTINS, 2008).

O monge, então, leva esse fruto para o monastério e usa, a princípio, como infusão. Nesse momento, ele percebeu uma das propriedades do chá, a eficácia contra o sono, já que, após tomá-lo ele conseguia ficar, por horas, acordado. Logo, a descoberta se espalhou pelos monastérios e todos queriam o tal fruto. Dessa maneira, existem algumas evidências que o primeiro plantio de café foi feito em monastérios no Yêmen (MARTINS, 2008).

Cercado de lendas, o fato é que o café é originário das montanhas da Etiópia, e avançou por novas terras, adquirindo inclusive, sentido etimológico. Da palavra *Kahoua* ou *Qahwa* (o excitante), similar a vinho em árabe, esse fruto, transformado pela habilidade humana, rompe mares a partir do Porto de Mokha, cidade do Yêmen, conquistando assim novos paladares e sendo conhecido mundialmente como café (SCHOP, 2014; MORAIS, 2017).

## 2.1 O CAFÉ NO CENÁRIO NACIONAL

Segundo Vilela e Rufino (2010), a história socioeconômica do Brasil, está relacionada diretamente com a cafeicultura, já que o café tornou-se o principal produto no cenário agromercantil no século XX. Sua introdução no cenário nacional data de 1727, por meio de algumas 'mudas' originárias da Guiana Francesa. A partir dessa trajetória, a cafeicultura brasileira passou por relevantes mudanças geográficas e estruturais, alternando entre períodos de crise, entretanto, manteve sua importância para o desenvolvimento econômico e social.

Maior produtor e exportador mundial de café, o Brasil ocupa a posição de segundo maior consumidor, ficando atrás apenas dos EUA, sendo assim, um produto de extrema relevância para o agronegócio brasileiro. O cenário econômico de 2018 aponta para o café arábica com um crescimento médio de 26% e o *Conilon* na faixa de 24,3%, fato atribuído ao crescimento de lavouras da espécie arábica, ao clima e a implementação de novas tecnologias (COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO, 2008).

O sabor presente na bebida é resultante de uma série de transformações desde a semente, o cultivo até a sua produção final. Com isso, pode-se definir a qualidade do café por meio dos atributos físicos, químicos, sensoriais e de inocuidade.

De acordo com Rodarte (2008), o Brasil é o maior produtor de cafés especiais do mundo, contudo, ainda, não possui nenhum tipo de certificação que reúna os aspectos positivos do contexto de *terroir*<sup>5</sup> a um modelo de gestão relacionado à qualidade do produto, ressaltando as características que o diferem, em virtude dos aspectos geográficos favoráveis às práticas de gestão de sua produção.

## 2.2 CAFÉS ESPECIAIS

A maior parte do café no Brasil é do tipo café *commodities*. Apesar disso, com a exigência dos consumidores, ainda pouco difundida, a produção de cafés especiais vem crescendo em todo o mundo, atendendo a uma demanda reprimida (RODARTE, 2008).

O cenário do café brasileiro foi por muitos anos associado há um café de má qualidade e adulterado por impurezas, sendo os grãos de café superiores destinados ao mercado externo. No entanto, profundas transformações foram inseridas a partir de 1990 no intuito de focar na qualidade do café tanto para o mercado interno quanto para o mercado externo. Para isso, foi introduzido pela associação brasileira da indústria do café, o selo de pureza, no qual o maior dos objetivos foi evitar fraudes, mas também corroborou para o desenvolvimento do café especial comercializado no Brasil (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ, 2014).

É notável a ampla variedade de solos no Brasil, o que permite a obtenção de cafés diversificados. Sabe-se que a forma de produção, o solo, o clima e forma de manejo (tratos culturais) exercem grande influência nos atributos sensoriais da bebida, sendo atribuída, na maioria das vezes, qualidade superior aos frutos cultivados em locais de maior altitude, baixa umidade relativa do ar, em razão da maturação mais homogênea, também influenciada pelos tratos culturais (RODARTE, 2008).

### 2.2.1 Características dos cafés especiais

Para ser considerado café especial, é pertinente possuir uma pontuação maior ou igual a 80 em relação à análise sensorial, de acordo com as normas estabelecidas pela associação americana de café especial. A seguir, são descritos os cafés especiais mais

---

<sup>5</sup> Diz respeito à relação entre as características de um produto agrícola (qualidade, organoléptica, estilo) e a sua origem geográfica que pode influenciar essas características (van Leeuwen e Seguin, 2006 apud FELGAR et al., 2015, p. 445)

importantes e os mais utilizados nas plantações de Minas Gerais são eles; *gourmet*<sup>6</sup>, sombreados, orgânicos e *fair trade*<sup>7</sup>.

Considera-se café *gourmet*, cafés de alta qualidade que contam com sabor e aroma suaves por conta da torra e seleção dos grãos (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ, 2017).

Os cafés orgânicos são cultivados de acordo com o estabelecido nas normas para agricultura orgânica. Para ganharem os rótulos de orgânicos, tanto à produção quanto o processamento precisam ser monitorados por certificadores credenciados (SAES, 2006).

Segundo Saes (2006), consideram-se sombreados os cafés cultivados sob o abrigo de florestas naturais, onde se transformam em habitat para os pássaros, insetos e outros animais.

O *Fair Trade* pode ser caracterizado por um processo produtivo que é associado a preços elevados das sacas em decorrência da transparência e comprometimento dos segmentos da cadeia, sendo mais apreciado em países desenvolvidos por consumidores preocupados com as condições ambientais (SEBRAE NACIONAL, 2016).

Desde 2004, com a finalidade de contribuir pontualmente na superação do atual cenário socioambiental, o IBD criou o Fair Trade, um sistema de Certificação Socioambiental e Comércio Justo. Através dele, fomentou-se nos mais diversos tipos de empreendimentos, em vários países do mundo, a implementação dos princípios, objetivos e metas almejados internacionalmente em busca da sustentabilidade. A criação do Fair Trade se deu pelo reconhecimento de que, o atual contexto social e ambiental do planeta sugere a adoção de ferramentas de certificação mais específicas para auditar questões socioambientais presentes nas empresas, propriedades e grupos de produtores certificados, além daquelas já utilizadas nos Protocolos de Certificação Orgânica. (SISTEMA DE CERTIFICAÇÕES FAIR TRADE IDB, 2017, p. 4).

No mercado mundial o café de maior importância são o da espécie arábica (*Coffea arábica* L), em função da melhor qualidade demonstrada pelo aroma intenso e sabores diferenciados, e o robusta (*Coffea canephora* Pierre) empregado nos *blends*<sup>8</sup> ou mesclas objetivando corrigir a acidez e conferir corpo à bebida (SILVA, 2005).

---

<sup>6</sup>Originalmente, é um substantivo francês que se refere a um indivíduo que é bom apreciador e entendedor da arte culinária, alta gastronomia e bons vinhos (PINTO; PAES, 2017, p.1).

<sup>7</sup>Contribui para o desenvolvimento sustentável ao proporcionar melhores condições de troca e a garantia dos direitos para produtores e trabalhadores marginalizados. É uma alternativa concreta e viável frente ao sistema tradicional de comércio (SEBRAE NACIONAL, 2016, não paginado).

<sup>8</sup> Pode ser definido como misturas de dois ou mais tipos de café que podem ser da mesma espécie e/ou de diferentes espécies e ainda, de diferentes regiões e safras (CARVALHO, 1998; FERNANDES et al., apud EUGÊNIO, 2003, p.35 ).

## 2.3 O CAFÉ NO BRASIL E SUA VOCAÇÃO AGRÍCOLA NO SUL DE MINAS GERAIS

Em 1991, no Brasil, foi criada a associação brasileira de cafés especiais, com o intuito de estimular e buscar parcerias para pesquisas, controle de qualidade e o consumo de cafés especiais. Além de tentar promover a preservação do meio ambiente e o desenvolvimento ambiental sustentável por meio de programas, projetos e parcerias com entidades públicas e privadas (LEME, 2007). Vale ressaltar que tal associação surgiu em Minas Gerais, já que este é o polo cafeeiro do Brasil.

Composto em grande maioria por pequenos produtores rurais, a região da Serra da Mantiqueira, no sul de minas, é composta por 22 municípios, e é responsável pela produção de cafés de alta qualidade. Os cafés produzidos na região vêm obtendo crescente reconhecimento pelo mercado internacional pelo seu diferencial sensorial e consistência devido às condições climáticas diferenciadas e propícias para a produção de cafés de nível superior. Os produtores da região vêm obtendo resultados positivos em diversos concursos renomados de café, garantindo um produto de qualidade diferenciada (GIESBRECHT et al., 2011).

Os cafés de qualidade superior podem ser identificados por sua origem (*Estate Coffee*). De acordo com Juliana Neves Barbosa (2009), a região do sul de Minas abrange as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 21° 13' a 22° 10' de latitude e 44° 20' a 47° 20' de longitude, nelas, é compreendida parte das Regiões do Alto São Francisco, Metalúrgica e Campo das Vertentes. Nesse sentido, caracteriza-se por áreas elevadas, com altitude de 700 a 1.080m., possui temperatura amena, sujeitas a geada, com moderada deficiência hídrica. Em consequência das peculiaridades mencionadas acima, há a possibilidade de produção de bebida fina, sendo que, quando próximas de represas, apresenta elevada umidade relativa, com produção de Café de *bebida dura*<sup>9</sup> a *bebida rio*<sup>10</sup>.

## 2.4 CAFÉS ESPECIAIS NO MERCADO CONSUMIDOR

O valor de mercado do café é ajustado de acordo com a qualidade final da bebida, que pode ser influenciada por vários fatores, tais como: fatores ambientais e variedade. A concorrência no mercado mundial estimulou a diferenciação de produtos, de acordo com as características de distintos mercados consumidores. A demanda por cafés especiais

---

9 Apresenta um travo na língua, transmitindo uma sensação de secura e aspereza na boca, como se tivéssemos comendo uma fruta verde (REVISTA CAFEICULTURA, 2010, não paginado).

10 Tem aroma e sabor químico medicinal mais acentuado que a bebida riada (REVISTA CAFEICULTURA, 2010, não paginado).

estão relacionadas a mudanças no padrão de consumo e do mercado cafeeiro que foram fatores determinantes para o surgimento do segmento de cafés especiais (ZAIDAN et al., 2016).

A qualidade da bebida está relacionada à características qualitativas ou atributos de avaliação de qualidade como: bebida limpa, sabor, acidez, doçura, corpo expressos a partir do acúmulo de constituintes químicos no grão (BYTOF et al., 2007).

Os consumidores mostram-se cada vez mais exigentes por questões relacionadas à procedência e à qualidade dos produtos adquiridos. O café brasileiro com qualidade superior passa por alterações profundas desde o campo até a indústria, levando as organizações brasileiras de produção cafeeira a desenvolverem estratégias que promovam a construção de marcas associadas à variedade. Em busca de atributos de qualidade que viabilizem a competitividade e preços prêmios no mercado internacional (LEÃO, 2010).

As cooperativas possuem um papel de seleção no contexto dos cafés especiais classificando os grãos e padronizando o fruto produzido por seus cooperados (LEÃO, 2010).

Os cafés especiais apresentam características que não só abarca as propriedades físicas, sensoriais e locacionais como também incorporam fatores relacionados às questões tecnológicas, preservação do meio-ambiente e responsabilidade social (ZAIDAN et al., 2016).

### **3 PROPRIEDADES BIOATIVAS DO CAFÉ**

O café cru é composto por sais minerais, carboidratos, lipídios, aminoácidos, alcalóides e polifenóis, responsáveis por diversos benefícios à saúde. Possui dentre muitos compostos, as substâncias nitrogenadas, os açúcares e os ácidos clorogênicos como destaques presentes nos grãos. Os compostos presentes nos grãos crus podem prevenir a depressão, tabagismo, alcoolismo, diabetes tipo II e infarto do miocárdio, além de apresentar um papel neuroprotetor em relação ao desenvolvimento de Alzheimer. Há ainda evidências de que o consumo moderado de café também pode prevenir a doença de Parkinson (DURÁN et al., 2017).

Essas substâncias denominadas de fitoquímicos possuem ação antioxidante com diversos benefícios para a saúde devido às suas propriedades funcionais. É atribuído à substâncias antioxidantes (compostos bioativos) a proteção do estresse oxidativo, espécies reativas produzidas pelo organismo em processos metabólicos naturais e que

podem afetar a saúde dos indivíduos conduzindo a diversas formas de dano celular. O consumo habitual da bebida obtida do café reduz o risco de doenças crônico-degenerativas retardando também o processo de envelhecimento (RODRIGUES et al., 2013).

O café mediante o processo de torrefação produz uma vitamina importante para o metabolismo humano, a niacina (vitamina B3), os ácidos clorogênicos presentes têm atividade anticarcinogênica, previne doenças cardiovasculares e alguns compostos fenólicos são anti-inflamatórios, diminuem a hipertensão, alergias, e a hipercolesterolemia (PAULA et al., 2015).

A cafeína é, entretanto, uma substância psicoativa sendo encontrado em outras fontes alimentares, tais como; o chá verde e mate, bebidas a base de cola, chocolate e, principalmente, em grãos de café. O produto apresenta propriedades fisiológicas e farmacológicas relacionadas às propriedades estimulantes do sistema nervoso simpático apesar de ser umas das maiores fontes de antioxidante dietético, o consumo do café deve ser moderado (PAULA et al., 2015).

#### 4 MATERIAL E MÉTODOS

Os utensílios e equipamentos utilizados para o preparo do prato proposto no trabalho foram: balança, copo medidor, *sauteuse*<sup>11</sup>, placa de corte, facas de cozinha, panelas, coador e moedor de café.

Os ingredientes utilizados para o proposto prato foram: cogumelos (*shitake*), café coado, manteiga, alho, cebola, arroz arbóreo, vinho branco, cebolinha, queijo parmesão, pimenta do reino, sal, filé mignon, alecrim e tomilho. A seguir nos quadros 1 e 2, estão descritos as quantidades e o modo de preparo.

No Quadro 1 pode-se encontrar as quantidades de ingredientes e o modo de preparo do risoto de *shitake* com café.

**QUADRO 1-** Ficha técnica do Risoto de *shitake* com café.

<b>PRATO:</b>	<b>Risoto de <i>shitake</i> com café</b>		
Categoria:	Guarnição para carne	Rendimento:	4 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE E</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
<i>Shitake</i>	500	g	
Café	400	mL	Coado e quente
Arroz arbóreo	450	g	
			continuação...

...continuação			
----------------	--	--	--

11 Panela aberta usada para saltear alimentos, semelhante à frigideira (RUHLMAN, 2009, p. 273).

Cebolinha	10	g	
Manteiga	40	g	
Cebola	50	g	Cortado em <i>Brunoise</i> <sup>12</sup>
Alho	15	g	<i>Brunoise</i>
Vinho branco	400	mL	
Cebolinha	10	g	
Queijo parmesão ralado	30	g	
Pimenta do reino	1	g	
Sal	10	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p>Limpar o <i>shitake</i> e cortar em pedaços</p> <p>Em uma panela refogar a cebola e o alho com um pouco da manteiga, quando a cebola estiver transparente acrescentar o arroz e deixe fritar por alguns segundos.</p> <p>Acrescentar o vinho branco e mexer até que evapore.</p> <p>Em outra panela acrescentar o restante da cebola com azeite e o <i>shitake</i>, deixar por cerca de 2 minutos e desligue o fogo e reserve.</p> <p>Despejar o café coado no arroz com um pouco de caldo e vá mexendo, adicionar o <i>shitake</i>. Caso necessite acrescentar mais caldo até que o arroz esteja cozido.</p> <p>Temperar com o sal, a pimenta e a cebolinha.</p> <p>Quando o arroz estiver ao dente, acrescentar o parmesão e a manteiga.</p> <p>Mexer bem.</p> <p>Servir logo após.</p>			

Fonte: O autor.

O Quadro 2, conta com as quantidades de ingredientes e o modo de preparo do escalope de filé mignon marinado.

**QUADRO 2-** Ficha técnica do Escalope de filé mignon marinado.

<b>PRATO:</b>		<b>Escalope de filé mignon marinado</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções	
<b>INGREDIENTE</b>		<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Filé mignon cortado em 4 escalopes		400	g	100g cada
Cebola		50	g	<i>Brunoise</i>
Alecrim fresco		3	g	Levemente macerado
Alho		8	g	Amassado
Café em grãos		20	g	Triturar na hora
Tomilho		5	g	Levemente macerado
Pimenta do reino		1	g	Moer na hora
Sal		8	g	
Azeite de oliva		20	mL	Para untar a carne
<b>MODO DE PREPARO:</b>				
<p>Misturar todos os temperos e o café.</p> <p>Marinar o filé mignon numa pequena tigela, ou em uma sacola com o ar retirado, por cerca de 90 minutos.</p> <p>Untar o filé mignon com o azeite de oliva, e preparar numa frigideira a 200 °C, até atingir o ponto desejado, 5 minutos de cada lado (o padrão escolhido é com o núcleo rosado, ao ponto).</p>				

Fonte: O autor.

<sup>12</sup> Corte decorativo com origem na região da França que tem o mesmo nome, usado em legumes como a cenoura, pimentão ou cebola, corta-se em cubinhos de 3 mm de lado (WRIGHT; TREUILLE, 2016, p.336).

Para chegar neste prato demonstrado, foram necessários vários testes que são relatados a seguir.

#### **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

No decorrer dos testes efetuados para a preparação do prato proposto neste trabalho, foi possível observar que os riscos estavam relacionados ao sabor amargo que a bebida preparada a partir do café poderia deixar como efeito residual, comprometendo a avaliação sensorial do prato.

Os primeiros testes foram realizados com um café de baixa qualidade sendo agregado, o pó do café, no meio do arroz, entretanto, essa forma de preparação foi insatisfatória, uma vez que comprometeu a cor final do prato que se apresentou escura com alguns 'pontos' pretos, sugestionando a falta de incorporação homogênea do pó ao arroz. Desse modo, foi proposto ao invés do pó ser agregado diretamente ao arroz que ele fosse coado, e o café assim que preparado fosse acrescentado. Neste teste, a coloração mostrou-se contundente, todavia, foi possível perceber que o sabor do prato não correspondia ao esperado, pois apresentava-se amargo, não ressaltando os melhores atributos do café.

O problema observado foi relacionado à quantidade de café empregado, sendo assim, optou-se pela redução da quantidade de café. Dessa maneira, realizou-se uma nova preparação, mas o sabor permaneceu indesejável. Nessa perspectiva, foi interessante associar que a qualidade do café poderia interferir na percepção sensorial do prato, conseqüentemente mudou-se para um café de qualidade superior, que conta com teor de elevada doçura e com a acidez equilibrada, características que pretendia-se obter no prato, a partir dessa hipótese, realizou-se novas avaliações.

Nos testes seguintes, já empregando um café de qualidade diferenciada, o pó foi agregado diretamente ao arroz e reduziu-se o sabor amargo, mas os pontos pretos se mantinham comprometendo a aparência final. Optou-se por coar o café e dessa forma foi satisfatório, pois a coloração obtida e o sabor apresentado atenderam às expectativas.

Na preparação do acompanhamento, o objetivo também foi inovar, por isso, mais uma vez, agregou-se o café. Para isso, foi elaborado um teste com o escalope com uma pequena crosta de café triturado na hora, contudo, os grãos do café são muito duros e o prato elaborado apresentou restrições, pois café não incorporou umidade, resultando em certa aspereza ao consumir a carne.

Modificou-se a preparação da crosta elaborando-a com o próprio pó do café acrescido de uma mistura de sal, pimenta e um pouco de açúcar, mas não se obteve um bom resultado, uma vez que, o pó do café quando mastigado era ressaltado em relação ao sabor da carne, mascarando-a.

Como o objetivo do trabalho proposto foi preparar um prato harmonizado com o café, optou-se por marinar o escalope com o grão do café triturado na hora, dessa forma, foi possível atingir o resultado pretendido.

A opção utilizada para o empratamento, podemos observar na figura 1 a seguir, optou-se por colocar o risoto ao centro do prato, acompanhado pelo escalope mais a lateral, levemente sobreposto no risoto. Foi utilizado tomilho fresco para ornamentar o prato, uma vez que o tomilho foi utilizado no preparo do caldo de legumes para o risoto. O resultado eleito pode ser visto a seguir na figura 1:

**Figura 1:** Prato finalizado.



Fonte: Arquivo Pessoal do autor.

## 5 CONCLUSÃO

As preparações que empregam o café demandam o emprego de técnicas e de desenvolvimento que devem considerar fatores relacionados ao tipo e qualidade do grão, o preparo da bebida e a harmonia de seus atributos com os produtos que são associados, pois, o café é uma bebida forte e tende a se sobressair.

A construção de um prato inusitado evidenciou as propriedades sensoriais do café, em uma abordagem gastronômica diferenciada em relação às formas até então apresentadas na culinária convencional ressaltando a importância da utilização de um produto de qualidade superior para o sucesso da receita.

O emprego do café em um prato salgado amplia sua aplicação na culinária ressaltando a versatilidade do produto, a inovação apresentada lança novos desafios para os estudos em gastronomia.

## **ABSTRACT**

Brazil is one of the largest coffee producers and exporters in the world. Its relevance in the country's economy stimulates the production of specialty coffees. Consumers are becoming increasingly demanding towards the origin and quality of the products purchased. Environmental factors, methods of cultivation and grain variety contribute to specialty coffee characteristics, which include physical and sensorial attributes that add to the product's eminence. The coffee flavor is a result of a series of transformations, from the seed to the final beverage. The drink made from the roasted coffee is widely used in culinary preparations whereas the grain quality may influence directly the expected result. To this end, the choice of the type of the used coffee was crucial, due to the fact that some of its characteristics such as aroma, kind of grain and its roast are likely to alter the flavor of the recipe. The gastronomic approach proposed in this article diverges regarding the ways presented in the conventional culinary, once a differentiated coffee was used in an unusual dish, which demonstrated the sensory properties of the product. The dish which was made was a Shiitake risotto with coffee, served with a marinated Filet Mignon, both cooked with grain infusion. The choice of the kind of coffee used was essential to emphasize attributes related to aroma, flavor and appearance of the recipe.

**Keywords:** Gastronomy. *Terroir*. Coffee Cultivation. Minas Gerais.

## **REFERÊNCIAS**

ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café. Indicadores da Indústria de café no Brasil. 2017. Disponível em: <<http://abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2017>>. Acesso em: 20 abr 2018.

**A origem do café:** origem e trajetória. Disponível em:

<<http://www.brasitaliacafe.com.br/anexos/880/23273/a-origem-do-cafe-pdf>>. Acesso em: 03 maio 2018.

BARBOSA, Juliana Neves. **Distribuição espacial de cafés do estado de Minas Gerais e sua relação com a qualidade**. 107f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) Lavras/MG, 2009.

BEBIDA DURA. In: CAFÉS seus tipos e suas bebidas. **Revista Cafeicultura**, Rio Paranaíba-MG, on-line, 2010, não paginado. Disponível em: <<http://revistacafeicultura.com.br/?mat=30397>>. Acesso em: 11 maio 2018.

BEBIDA RIO. In: CAFÉS seus tipos e suas bebidas. **Revista Cafeicultura**, Rio Paranaíba-MG, on-line, 2010, não paginado. Disponível em: <<http://revistacafeicultura.com.br/?mat=30397>>. Acesso em: 11 maio 2018.

BLEND: In: EUGÊNIO, Miriam Helena Alves. **Blends de cafés arábica e conillon: avaliações físicas, químicas e sensoriais**. 112f. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) Lavras/MG, 2010, p. 35.

BRUNOISE. In: WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco zero, 2016, p. 336.

BYTOF, G. et al. Transient occurrence of seed germination processes during coffee postharvest treatment. *Annals of Botany*, Rockville, v. 100, p. 61- 66, 2007 *Coffee Science*, Lavras, v. 12, n. 2, p. 240 - 247 abr./jun. 2017.

COMMODITY ou COMMODITIES. In: BRANCO, André Luís de Oliveira Castello. **A produção de soja no Brasil: uma análise econométrica no período de 1994-2008**. 54f. Monografia (Bacharel em Ciências econômicas) Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas, 2008.

CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO, 2013. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br>>. Acesso em: 08 abr. 2018.

DURÁN , Carlos A. A ,et al. **Café: Aspectos Gerais e seu Aproveitamento para além da Bebida**. *Revista Virtual de Química*. V. 9, N. 1, 2017.

FILETTO, Ferdinando; ALENCAR, Edgard. Introdução e expansão do café na região Sul de Minas Gerais. *Organizações Rurais e Agroindustriais. Revista de Administração da Ufla*, v. 3, n. 1, 2001.

GIESBRECHT, Hulda Oliveira; SCHWANKE, Fernando Henrique; MÜSSNICH, Alexandre Guedes. **Indicações geográficas brasileiras**. Brazilian geographical indications. Indicaciones geográficas brasileñas. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011.

GOURMET. In: PINTO, Nathalia Lima; PAES, Ricardo Francisco. **A construção do conhecimento em torno dos produtos gourmet**: uma experiência no sul do Brasil. Anais VII Esocite.br/tecsoc, Brasília/DF, 2017, p. 1.

LEÃO, Everson de Almeida. **A produção de cafés especiais no Brasil e a emergência de novos padrões de competitividade**. 77f. Dissertação (Mestrado em Ciências Econômicas) Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2010.

LEME, P.H.M.V. **Os pilares da qualidade**: o processo de implementação do programa de qualidade do café (PQC) no mercado de café torrado e moído do Brasil. 110f. Dissertação (Mestrado em Administração) Universidade Federal de Lavras, 2007.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MORAIS, Antonio Ferreira de. **Efeitos do terroir sobre a gestão dos produtores de café especial no sul de Minas Gerais**. Projeto de pesquisa e Intervenção (Mestrado Profissional em Gestão Social e Desenvolvimento Local) Centro Universitário UMA, Belo Horizonte/MG, 2017.

OLIVEIRA, José Teixeira de. **História do café no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro, 1993.

PAULA, Ramon Alves de Oliveira et al. Avaliação do efeito antioxidante da bebida de café solúvel cafeinado e descafeinado In vitro e In vivo. **Revista de Ciências Farmacêuticas Básica e Aplicada**. 36 (3), 399-406, 2015. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-204X2012000100017&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-204X2012000100017&script=sci_abstract&tlng=pt)> Acesso em: 02 abr 2018.

RODARTE, M. P. **Análise sensorial, química e perfil de constituintes voláteis de cafés especiais**. 147f. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2008.

RODRIGUES NP, BENASSI MT, BRAGAGNOLO N. **Scavenging capacity of coffee brews against oxygen and nitrogen reactive species and the correlation with bioactive compounds by multivariate analysis**. Food Res Int. 2013: 1-8.

RAPOSEIRAS, Isabela. O café. In: **Chefes: café**. ANDREOTTI, Carlos A. (Org.). São Paulo: Melhoramentos, 2014, p. 47-77.

SAES, A. M. Do vinho ao café: aspectos sobre a política de diferenciação. **Informações econômicas**, Piracicaba, v.36, n.2, p.7-19, fev. 2006.

SAUTESE. In: RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z**: Técnicas, ingredientes e utensílios. Rio de Janeiro: Zahar, 2009, p. 273.

SEBRAE NACIONAL, 2016. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-que-e-fair-trade-comercio-justo,82d8d1eb00ad2410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 10 abr. 2018.

SCHOP, Jacques. Um pouco de história. In: **Chefes**: café. ANDREOTTI, Carlos A. (Org.). São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2014, p. 9-38.

SILVA, Fábio Moreira da et al. **Potencialidade de mecanização da região Sul e Sudoeste de Minas Gerais, visando a lavoura cafeeira**. VI Simpósio de pesquisa dos cafés do Brasil, 2009.

SILVA, Vanderley Almeida. **Influência dos grãos defeituosos na qualidade do café orgânico**. 131f. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) Universidade Federal de Lavras, Lavras/MG, 2005.

SISTEMA DE CERTIFICAÇÃO FAIR TRADE IBD. Botucatu, 15 ed., p. 1-88, ago. 2017. Disponível em: <[http://ibd.com.br/Media/arquivo\\_digital/a8a01032-4787-4a83-ab2a-9e794bc09548.pdf](http://ibd.com.br/Media/arquivo_digital/a8a01032-4787-4a83-ab2a-9e794bc09548.pdf)>. Acesso em: 11 abr. 2018.

TERROIR. In: FELGAR, Carolina; MAGALHÃES, Nuno; RUÃO, Paulo; OLIVEIRA, Manuel. Terroir da região demarcada do douro: um estudo de caso. **Revista de Ciências Agrárias**, Portugal, v.38, n. 3, p. 445-452, 2015, p. 445.

VILELA, P. S.; RUFINO, J. L. S. (Org.) **Caracterização da cafeicultura de montanha de Minas Gerais**. Belo Horizonte: INAES, 2010 (Estudos INAES. Cadeias Produtivas. Café; 1). Disponível em: [http://www.inaes.org.br/publica/Livro\\_cafeicultura\\_de\\_montanha.pdf](http://www.inaes.org.br/publica/Livro_cafeicultura_de_montanha.pdf). Acesso em: 05 mar. 2018.

ZAIDAN, Úrsula Ramos; CORREA, Paulo Cesar; FERREIRA, Williams Pinto Marques; CECON, Paulo Roberto. Ambiente e variedades influenciam a qualidade de cafés. **Coffee Science**, Lavras, v. 12, n. 2, p. 240 - 247, abr./jun. 2017. Disponível em: <<http://www.coffeescience.ufla.br/index.php/Coffeescience/issue/view/49>>. Acesso em: 04 mar. 2018.