

## Variedade brasileira

Os métodos de preparo do café são diversos, e Brasília oferece aos apreciadores uma grande pluralidade. Segundo o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (Sindhobar-DF), no ano passado, o Distrito Federal tinha mais de 300 unidades de cafeterias, além das inúmeras microtorrefadoras e fazendas produtoras instaladas nas regiões rurais da capital.

Devido às condições climáticas favoráveis ao cultivo de café, a capital do país vem comemorando o aumento da produção do grão. Conforme dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF), existem 83 agricultores no DF especializados em café e, em 2022, foram registrados um total de 1.204 toneladas do fruto em 48 hectares de área plantada em 11 regiões administrativas.

Além da grande quantidade de estabelecimentos, o Sindhobar ressalta que Brasília se destaca pela variedade e inovação. A barista Petra Moreira Cruz, técnica júnior na oficina do Espresso/BH, esteve à frente de um dos cafés mais descolados do DF durante alguns anos, o Objeto Encontrado, e afirma que o brasileiro tem à sua disposição baristas qualificados e cafés para todos os gostos.

Ela destaca que o café coado é subestimado e que as cafeterias que conseguem oferecê-lo com qualidade estão entre as preferidas. Além dele, o espresso está entre os queridinhos do público, com suas variações como mocha, latte e cappuccino. Entre os mais diferentes, Petra ressalta que a prensa francesa e o cold brew são alguns que se destacam e têm um público crescente na capital.

## Nitrogênio

Poder tirar um momento do dia para sentar em uma cafeteria aconchegante e tomar um café saboroso e diferente é uma experiência proporcionada pelo Nitrogênio Café. Localizado na 704/705 Norte e inaugurado em 2019, a cafeteria é especializada em cold brew, um método de infusão em que a água quente não é utilizada para extração, resultando em um café refrescante e autêntico.

A maior diferença desse método é o tempo em que os grãos ficam imersos na água, natural ou fria. “Uma extração que você faz no coador, em casa, leva, no máximo, cinco ou oito minutos. O cold fica de 22 a 24 horas imerso na água, para extrair tudo que você quer”, explica o barista do Nitrogênio Café, Filipe Alcantara.

Depois do tempo de imersão, o café passa por uma dupla filtragem para eliminar qualquer tipo de borra ou resquícios, deixando o café o mais límpido possível. O cold brew é armazenado em temperaturas baixas e pode durar dias.



**Filipe Alcantara, barista do Nitrogênio Café, explica que o café fica imerso durante 24 horas na água, garantindo um sabor único e refrescante**

“A empresa tem como missão difundir o nitro coffee e o cold brew. Nossa cultura é mostrar que não existe só uma forma de beber café”, afirma um dos sócios do empreendimento, Joaquim Faria. O outro protagonista da cafeteria, o nitro coffee, é uma versão do cold brew pressurizado com nitrogênio, evitando a oxidação do café e aumentando a durabilidade.

A cafeteria também conta com diferentes opções de drinques e bebidas com o cold brew, doces e salgados de receita e produção próprias, espaço para crianças e, sobretudo, um ambiente acolhedor e funcional para dar aquele empurrão na produtividade, junto com um bom café.

## Turco

À frente das duas franquias brasileiras do Asmars Café, Paul Sapountzakis e Rita Mendes contam que a empresa foi criada por uma família libanesa. Ao conhecer o estabelecimento em Fortaleza, no Ceará, o casal de apaixonados por café resolveu trazer a experiência para Brasília. “Somos muito consumidores de café. Quando morávamos nos EUA,

tínhamos uma máquina de cada tipo dentro de casa, para ter o café do nosso jeito. E adoramos experimentar cafés diferentes”, conta Rita.

O café turco chama atenção pela areia aquecida, na qual o café passa por três ebulições antes de ser servido, sem ser coado. Paul explica que o pó tem a moagem bem mais fina que a tradicional, e é misturado com água pré-aquecida antes das ebulições.

A tradição de esquentar na areia vem do Oriente Médio e remonta à época dos beduínos árabes, que acampavam no deserto e usavam fogueiras para se aquecer durante a noite. “De manhã, a areia ao redor ainda estava quente e eles aproveitavam para fazer o café ali”, conta.

Por um lado da família, Paul tem ascendência grega e do outro, libanesa — tradições muito aparentes em seus cafés. No Asmars, os entusiastas podem experimentar cinco sabores da bebida, que vão desde o tradicional até os cafés com especiarias, como pimenta, anis e cardamomo.

**\*Estagiária sob a supervisão de Sibeles Negromonte**