

CORREIO INDICA

Hora do café

Confira cafeterias da cidade que se aventuram a explorar combinações e sabores para além dos tradicionais coado ou espresso

Gabriel Borges*

Hoje é comemorado o Dia Nacional do Café. Surgido na Etiópia, o café é cultivado desde os primórdios da humanidade. E, para celebrar a data, o *Divirta-se Mais* selecionou algumas cafeterias que servem, além dos tradicionais cafés filtrados e expressos, uma variedade de receitas preparadas com a bebida, a segunda mais consumida mundialmente.

São espaços charmosos, distribuídos, democraticamente, por todo o quadrado. Da cafeteria mais sofisticada à cozinha mais tradicional de um lar brasileiro, é certo que uma garrafa térmica de café será encontrada. O Brasil é líder mundial na produção e na

DIVULGAÇÃO/MARCONDES TRINDADE



Caipirinha de café do Acorde 27

exportação de café.

Para além da óbvia valia financeira do grão, muitos estabelecimentos da capital federal se dedicam a apresentar uma seleção de drinks feitos especialmente à base de café. Exemplo disso é o Acorde 27, cafeteria brasiliense onde trabalha o segundo melhor barista do Brasil, escolhido no Campeonato Brasileiro de Baristas de 2024. Marcondes Trindade não esconde o orgulho do empreendimento, ao reunir uma equipe

apaixonada em trabalhar com a bebida mais amada nacionalmente. “Para a gente aqui do Acorde, é nossa vida, nossa fonte de sustento e nossa motivação. Nós amamos descobrir os diversos sabores, entender mais como podemos trazer os melhores cafés para o consumidor”, comenta.

A opção da casa, que tem duas unidades — uma em Sobradinho e outra no Lago Norte —, para celebrar a data é a caipirinha de café (R\$ 25), preparada

com café expresso, limão e cachaça de jambu. A combinação, segundo Marcondes, resulta em uma experiência multisensorial para o paladar, uma vez que o amargo do café contrasta muito bem com a acidez do limão e com o sabor único do jambu.

Outra cafeteria especializada no preparo de receitas que fogem do comunal café filtrado é o Mercado do Café, na Asa Sul. Maria Tereza Moulaz, que é barista e sócia-fundadora do estabelecimento, destaca o valor comercial do café como bebida, sempre ligado a alguma lembrança ou memória especial. “Estatisticamente, quase todas as casas brasileiras consomem café como bebida. E quem é a pessoa que não tem um momento especial quando sente o aroma de café no ar? Ou seja, não apenas uma data específica para comemorar o café, mas acredito que seja algo para celebrar todos os dias”, enfatiza ela.

Entre as opções do cardápio, o Mercado do Café tem investido em uma seleção de deliciosos drinks feitos à base de café. O espresso negroni (R\$ 42) é uma releitura do conhecido coquetel de origem italiana, que nessa versão recebe café expresso para dar complexidade aos sabores do preparo. Outro destaque é o glenfiddich coffee (R\$ 58), servido com uísque tipicamente escocês.

***Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco**