

Marcas & Negócios

QUANTO CAFÉ

Cuidados especiais do grão à xícara

Em meio à rotina acelerada da cidade, há lugares que convidam a desacelerar. Mais do que servir café, o Quanto Café, na Asa Norte (CLN 103), propõe uma experiência: cada xícara nasce de grãos especiais, cultivados em uma cadeia produtiva certificada e torrados artesanalmente no próprio espaço, com cuidado, técnica e afeto. Para a sócia-proprietária, que está à frente do negócio, Elaine Lina, o café deixa de ser apenas bebida e se revela como herança ancestral, capaz de contar histórias da terra e do trabalho humano.

O espaço foi idealizado em 2017 por Lina e inaugurado no ano seguinte, junto com o seu sócio, Gustavo Pimentel, contando com recursos dos próprios empresários. Com formações em áreas distintas, Lina é jornalista e administradora, enquanto Gustavo se formou em engenharia. No entanto, enxergaram no segmento gastronômico uma oportunidade de trazer a Brasília momentos especiais através da bebida e dos encontros gerados a partir da cafeteria.

“Somos primos e aprendemos em família a plantar, torrar, moer e preparar o café. Por prazer e ritual. E conhecer bem cada processo. Em 2017, na busca por desacelerar a rotina imposta por crachás

de empresas e também do distanciamento humano, buscamos entender. Juntar o possível, dentro do ponto de vista de negócio visando lucro, ao prazer na execução foi a receita”, destaca Lina.

A empreendedora ressalta que, para ela, o café é alimento, quando retirado 100% do fruto, da maneira correta. Lina ressalta que a pausa para apreciar a bebida é momento de reconexão interna. “Dividir o café é conexão humana coletiva. Por isso, a equipe Quanto dedica-se a manter ambiente propício: mesas com distanciamento preservando intimidade, alimentos preparados com higiene por mãos que gostam do que fazem, música de qualidade, presença de plantas vivas, trabalhador que gosta de gente”, informa.

Outro aspecto que a cafeteria busca evidenciar é o cuidado e o zelo com toda a cadeia envolvida no negócio, desde os colaboradores até os produtores de café. Por essa razão, aposta-se na redução da jornada de trabalho: a carga diária é de seis horas, garantindo ao funcionário um turno livre para cuidar de si, da família e descansar. Outro aspecto essencial para a casa diz respeito à valorização do trabalho feminino: o empreendimento faz questão de contar sempre com uma barista

mulher em seu quadro e de manter a cozinha composta, em sua maioria, por mulheres.

Cafés especiais

O Quanto Café trabalha exclusivamente com cafés especiais e de cadeia produtiva certificada, o que significa que, além da qualidade do grão, todas as pessoas envolvidas – do cultivo à xícara – são remuneradas, honradas e reconhecidas. Já no que diz respeito ao plantio, Lina pontua que há vários fatores para serem levados em consideração, como o solo, clima, altitude e manejo. “Tudo isso é decisivo para que o grão seja saudável e saboroso”, explica.

Segundo a empresária, a torrefação e extração da bebida também precisam seguir processos rigorosos, para, nessa ponta da cadeia produtiva, não perder todo o trabalho anterior. Além disso, Lina informa que se o grão chega perfeito até a cafeteria, o compromisso do torrefador e do barista é extrair o melhor dele.

“Isso tem impacto no sabor e nas finanças: a qualidade quando percebida pelo cliente é melhor remunerada. E assim é possível que toda a cadeia produtiva tenha a sua remuneração devida”, complementa. Todo esse cuidado é traduzido em

Três perguntas para Elaine Lina, sócia-proprietária do Quanto Café

Divulgação



Quais desafios você enfrentou ao abrir e manter um negócio nesse segmento?

“Talvez o maior desafio, ali em 2017, foi acessar e negociar com um setor exclusivamente masculino. Isso veio melhorando, hoje temos muitas mulheres à frente de fazendas cafeicultoras, grandes ou pequenas. O mesmo ocorre na profissão de barista, mestre de torras e acredito que em quase todas as profissões. Nós estamos conquistando espaços e isso não tem volta, é “infreável!”

Na cafeteria em si, o mais desafiador é lidar com prestadores de serviços, vizinhança, parceiros. Escuto perguntas do tipo “eu quero falar com o seu sócio” ou “quero resolver com o dono, você me dá o contato?”. É cansativo, é puro sexismo, mas escolho dar passos adiante, e sei que isso é terrível para eles. Não vamos parar, não é mesmo?”

Quais os diferenciais do Quanto Café?

Aqui, tudo que servimos à mesa é preparado diariamente, aos poucos e por nós. Mantemos opções sem glúten, lactose e também vegana. A carta de bebidas à base de café é ampla. Com torrefação própria, os grãos são escolhidos tanto pelo sabor quanto pelo respeito à cadeia produtiva.

Como vocês escolhem os produtores?

Temos critérios rigorosos: a constante busca por grãos ricos, e isso é influenciado pelo clima de ano a ano, além de microrregiões testadas. Também priorizamos produtoras mulheres, ou com maior participação delas, e pequenas fazendas.

uma experiência única no Quanto Café: um sabor honesto e sem aditivos artificiais. Lina acredita que sentir a conexão da bebida com a natureza é essencial, visto que a bebida é elaborada a partir de um fruto, vindo da terra.

Processo de produção

A torra artesanal é um dos principais diferenciais da cafeteria, permitindo controle total sobre o

desenvolvimento do café. Diferente de torrefações industriais, que trabalham com grandes volumes, os grãos do Quanto Café são torrados em pequenas quantidades, o que possibilita ajustar com precisão variáveis como tempo, temperatura e fluxo de ar.

O processo acontece em etapas bem definidas: primeiro a secagem, depois a caramelização dos açúcares — responsável pela doçura — e, por fim, o chamado crack, quando o grão se expande e passa a absorver

melhor a água. Cada uma dessas fases influencia diretamente a acidez, o corpo e os aromas da bebida.

“É diferente torrar para um espresso ou um filtrado. A troca com o cliente é essencial, ou seja, bastante customizado. Enquanto uma torrefação artesanal extrai o melhor do fruto vivo, o industrial acaba por adicionar aromatizantes, conservantes, sabores sintéticos, estabilizantes e coisas do tipo, para exibir alto valor e ganhar com isso”, ressalta.

SEGURANÇA

Passarela da Asa Norte vigiada

A instalação de câmeras nas passagens subterrâneas do Plano Piloto começou entre as quadras 103 e 203, inclui outros três locais na Asa Sul e faz parte de um programa de videomonitoramento nas 35 regiões administrativas do DF

» LETÍCIA MOUHAMAD
» ARTUR MALDANER*

O projeto de revitalização das passarelas subterrâneas do Plano Piloto avança com a implementação de um sistema de videomonitoramento, cuja finalidade é aumentar a sensação de proteção de quem circula pela região e precisa atravessar o Eixo Rodoviário de Brasília (Eixão). Inicialmente, o projeto contempla uma passagem na Asa Norte e três na Asa Sul. A passarela da Asa Norte, localizada entre a 103 e a 203, já está com quatro câmeras funcionando e integradas ao sistema.

Na Asa Sul, outras 12 câmeras aguardam a conclusão da implantação para entrarem em funcionamento nas travessias que ligam as quadras 101/201, 103/203 e 105/205 Sul. Cada passarela possui quatro câmeras, posicionadas estrategicamente: duas voltadas para o lado de cima do Eixão W e duas para o lado de baixo do Eixão L.

O projeto é fruto de uma parceria entre a Secretaria de Segurança Pública (SSP-DF) e a Companhia Urbanizadora da Nova Capital (Novacap). “A Secretaria viu ali uma oportunidade de implementar esse monitoramento como forma de prevenção, aumentando a segurança da população que transita naqueles locais”, pontua o tenente-coronel do Corpo de Bombeiros do DF Rafael Fernandes Conti, subsecretário de Inovação Tecnológica da SSP-DF.

O monitoramento dessas passagens, segundo a pasta, não é uma ação isolada, mas parte de um programa de videomonitoramento urbano que, hoje, cobre todas as 35 regiões administrativas do Distrito Federal. Segundo o sub-

secretário, as imagens capturadas são acompanhadas ininterruptamente e, em breve, serão compartilhadas com unidades locais das forças de segurança.

“Estamos implementando centrais de monitoramento remoto em todos os batalhões da Polícia Militar, dos grupamentos do Corpo de Bombeiros e nas delegacias de polícia. Assim, essas unidades terão a possibilidade de acompanhar todas as imagens das câmeras mais próximas das regiões atendidas por esses locais”, detalha o tenente-coronel. Ainda não há previsão para o início do funcionamento das câmeras instaladas na Asa Sul.

Mudança de hábitos

Antes da instalação das câmeras, a travessia da 103-203 funcionava da mesma forma que nas outras quadras da Asa Norte, onde os pedestres, devido à sensação de insegurança, são induzidos a atravessarem pelo Eixão, para evitar problemas com a violência.

A tosadora de animais domésticos Grazielle de França Santos, 36 anos, preferia atravessar em local sem faixas de pedestre a descer as escadas da passarela. “Quando via pessoas em situação de rua, objetos de reciclagem ou até utensílios de uso de droga, preferia passar pelo Eixão. Mas, agora, com a reforma e instalação das câmeras, estou passando por baixo”, afirma.

Grazielle passa diariamente pelo túnel da 103-203, no período da tarde, e afirma que a sensação de segurança do local mudou. Apesar de nunca ter sofrido qualquer tipo de violência, ela relata que, ao passar por outros pedestres na passarela, ocasionalmente ouvia histórias ruins. “Algumas pessoas me

Fotos: Bruna Gaston CB/DA Press



Passagem da Asa Norte recebeu câmeras de segurança



Grazielle de França Santos preferia atravessar o Eixão antes



Silvani da Conceição está otimista com os equipamentos

pararam e aconselharam que eu escondesse o celular. Diziam que o ambiente era perigoso e já tinham sido assaltados ali”, conta.

Silvani da Conceição, 36, também passa todos os dias, pela manhã e à tarde, na passarela da 103, e relata ter se sentido menos insegura nos últimos dias. A doméstica trabalha na 303 e, vez ou outra, escutava relatos de conhecidos e frequentadores do mesmo ponto de ônibus, que já passaram por constrangimentos na travessia. “Algumas pessoas estranhas passavam encarando as mulheres. Outras chegavam a roubá-las”, diz. Sobre as câmeras de vigilância, Silvani conta que, desde a implementação, a diminuição de estranhos no local foi visível. “Acho que as câmeras podem prevenir vários problemas nas passarelas. O lugar está bem livre e mais tranquilo”, defende.

A especialista em segurança pública Ana Izabel Gonçalves de Alencar classifica a instalação das câmeras como uma medida essencial para enfrentar o histórico de periculosidade desses locais, que, frequentemente, sofrem com a depredação da iluminação pública para facilitar ações criminosas. Segundo ela, o videomonitoramento atua tanto na prevenção quanto na elucidação de delitos, visto que “o filme mostra exatamente o ocorrido. Então, as pessoas filmadas vão evitar cometer o crime novamente”, diz a ex-presidente da Comissão de Segurança Pública da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB-DF).

Mobilidade

Para o Departamento de Estradas de Rodagem (DER-DF), responsável pela gestão, manutenção e fiscalização do Eixão, o reforço

tecnológico é uma peça-chave para devolver esses espaços públicos aos pedestres, que frequentemente evitavam as travessias por receio de assaltos e violência. O presidente do órgão, Fauzi Nacfur, destaca que a medida se soma a outros investimentos, como a modernização da iluminação, para garantir um trajeto mais seguro. “O problema das travessias de pedestres era a insegurança. Então, tudo o que puder ser feito para minimizar esses riscos, é positivo”, reforça.

Sob a ótica da mobilidade urbana, Wesley Ferro, dos Conselhos de Transporte Público do DF e de Trânsito do DF, pondera que, embora o videomonitoramento seja um avanço, ele não resolve sozinho o abandono histórico desses espaços. Para o especialista no tema, as passagens possuem falhas crônicas de concepção, como as curvas em “L” que impedem a visão do final do trajeto, e a falta de acessibilidade para cadeirantes e ciclistas. Ferro defende que a solução definitiva exige uma requalificação profunda que atraia vida para as passagens, transformando-as em áreas de convivência.

“Essa qualificação precisa avançar no sentido de esse espaço ser ocupado por atividades comerciais, culturais e serviços. É preciso dar vida às passagens subterrâneas”, afirma. Além disso, o especialista em mobilidade destaca que a precariedade das travessias acaba empurrando o pedestre para a superfície, onde o risco de atropelamento é alto devido à velocidade dos veículos nos Eixos. Para Wesley, o investimento em tecnologia deve vir acompanhado de manutenção e presença policial.

*Estagiário sob supervisão de Tharsila Prates