

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

Gouté – Gourmet
Travel Experience
goute.com.br



DESCUBRA OS ENDEREÇOS TOP MUNDIAIS QUE CELEBRAM OS MELHORES CAFÉS DO BRASIL

Hoje sabemos que o café Brasileiro é, de fato, um café tão interessante e surpreendente quanto os outros mais reconhecidos do mundo. Essa teoria vem se confirmando por meio de reconhecimentos internacionais importantes como o Prêmio da SCAA (Specialty Coffee Association of America) de sustentabilidade e a presença do café em lugares de renome como Alinea, Noma, Maemo, Tim Wendelboe, Blue Bottle, Seven Seeds, entre muitas outras cafeterias e restaurantes de altíssimo nível espalhados pelo globo. Essa revolução aconteceu pelas mãos da família Crocci.

Desde 2001, a família coloca práticas agrícolas tradicionais, em um modelo de agricultura alternativo, que leva em consideração a qualidade dos produtos, a integração do ser humano com a natureza de uma forma respeitosa e harmonica. Embora Felipe tenha crescido na fazenda, foi na Universidade que cursou, a Washington University, em Sant Louis, que descobriu o sabor do café. O grão era fornecido por uma torrefação local cujo dono era um de seus



professores. Ao comentar com seu professor sobre a fazenda de sua família, obteve uma resposta que despertou sua inquietude, e tratou de descobrir o que os cafés de outros países tinham de especial, que o café da Fazenda Mococa não tinha. No caminho, se apaixonou por esse mundo sensorial de aromas e sabores surpreendentes e complexos, e o café deixou de ser para ele mais uma bebida funcional para se transformar em uma obsessão, estudo e depois profissão. Impressionado com a metodologia e o critério de classificar e entender cada sutileza e particularidade que vem a partir do grão, encontrou motivação e sentido para uma busca em encontrar um grão tão especial e surpreendente quanto aqueles que estavam fazendo sucesso lá fora.



Em 2009, Felipe montou um laboratório na fazenda para acompanhar e analisar os trabalhos na lavoura, estudar variedades, manejo de solo e formas de secagem pós-colheita, além de outros aspectos que influenciam o sabor do café. Atualmente a FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza) já conta com mais de 50 produtores familiares,

uma empresa de exportação e dois laboratórios de estudo, um na própria Fazenda e outro em São Paulo, o FAF Studio, onde, além de cumprir a função de escritório da exportadora, realiza cursos profissionalizantes de barista, torra e degustação de cafés especiais. Em suas viagens pelo mundo de café sempre está atento a como a bebida é consumida em diferentes culturas. E se interessa pelos mínimos detalhes



que fazem de cada café um lugar de experiências únicas. Para Felipe, a cafeteria de sucesso é a combinação de qualidade, ambiente e serviço. São poucos lugares que conseguem acertar nos três. Aqui vai sua seleção de endereços que são exemplos de excelência nesses quesitos.



*Blue Bottle - EUA
Estética superclean, bastante influenciado pelo estilo japonês tanto em cafés modernos e minimalistas quanto em serviço profissional e eficiente. Destacam-se aí os métodos cold brew, que primeiro fizeram grande sucesso nas ruas de Kyoto, e o café feito no Sifão, método bastante curioso de se ver, que ajudou muito na promoção da marca no início.

*Coutume - Paris
Em uma cultura de cafés tradicionalista, surge um lugar que se destaca por possuir estilo próprio. A torrefação fica dentro do próprio café, e os clientes podem interagir com os baristas e torreadores.

*Five Elephant - Berlim
Conhecido por ser uma casa de cafés e bolos em Berlim, além de servir excelentes microlotes e cafés em vários métodos, eles souberam harmonizar muito bem a bebida com os produtos doces.

*Supreme - Nova Zelândia
Um lugar que faz jus ao nome. Elegante e estiloso sem exageros. A loja-conceito, chamada Customs, propõe o que eles apelidam de "Slow Coffee", onde os baristas interagem com os clientes brindando informação e abrindo portas para o mundo dos cafés especiais.