Café de verdade: especialista da Emater ensina como não errar na escolha do pó

Qua 12 fevereiro

São tempos desafiadores para os amantes de um bom café. Com a alta dos preços, surgem opções que prometem “sabor de café”, mas, na realidade, entregam uma mistura com muitas impurezas, disfarçadas em torras escuras. O chamado “café fake” foi encontrado em prateleiras de São Paulo e da região Sul do país e não possui o devido registro para venda.

O coordenador técnico de Cafeicultura da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater\)](#), Bernardino Cangussú Guimarães, ensina como se prevenir. Para começar, tenha atenção com as informações na embalagem. “Pacote de café que tiver no rótulo algo além de café, tem algum tipo de mistura que não é benéfica”, alerta.

Outro ponto de atenção é o valor. Desconfie de produtos com o valor muito abaixo do praticado no mercado. O preço médio de um pacote de café de 500 gramas está custando, em média, R\$ 30, enquanto o “café fake” tem saído por menos da metade. Os cuidados na escolha do café incluem o preparo correto da bebida, para otimizar o uso do pó e extrair o maior sabor possível dos grãos. Confira as dicas:

- Tenha um moedor. O café em grão conserva o sabor e não tem impurezas. “Um moedor caseiro vai mudar completamente o sabor do seu café”, aconselha Bernardino Guimarães;
- Prefira torras mais claras. A torra muito forte e escura está queimada. Além do sabor amargo forte, esse tipo de torra também disfarça impurezas;
- Acerte na medida do pó. O excesso deixa a bebida amarga e disfarça impurezas. A medida ideal, conforme o coordenador da Emater, é sete gramas (cerca de uma colher de sopa rasa) por 100 ml de água;
- “O maior consumidor de café é a pia” - evite o desperdício! Faça somente a quantidade que for consumir dentro de algumas horas. O café na garrafa, principalmente aquele que é adoçado no preparo, costuma fermentar e mudar de sabor;
- Adoce o café somente na xícara, para evitar fermentação e desperdício;
- Prefira produtos com selos ou certificados, o que já é uma boa referência para um produto de qualidade.

Garantia de qualidade

O bom café começa nas lavouras, reforça Bernardino Guimarães. “Para que esse café chegue até a mesa do consumidor com qualidade, o [Governo de Minas](#) investe muito na orientação a esses produtores. Além da assistência técnica que a Emater presta, temos o programa Certifica Minas

Café e outras iniciativas, como os concursos de qualidade”, finaliza.