

Com inauguração do novo CPC,

Setor responsável pela capacitação e formação de baristas, o Centro de Preparação de Café agora conta com espaço ampliado, cinco máquinas de espresso e estrutura completa para estudos



Vinicius Morales

O Museu do Café realizou a cerimônia de inauguração oficial do seu novo Centro de Preparação de Café no último dia 29 de abril, e a solenidade marcou o início de um novo período para o equipamento cultural. Se antes o Museu já era conhecido como referência no assunto devido a suas exposições e projetos, com o CPC ampliado a tendência é que o nome e a marca se expandam ainda mais.

A abordagem a partir de agora passa a ser muito mais especializada. Com o novo espaço, os alunos que participarem de um dos cursos oferecidos pela instituição desfrutarão

de uma infraestrutura completa para estudos sobre o grão, com cinco máquinas profissionais de espresso, total climatização, acessibilidade, projetores, bancadas e os mais diversos materiais para compreender o que se passa por trás de um bom cafezinho.

O CPC foi criado em 1998 para difundir o conhecimento sobre as diferentes formas de preparo de uma das bebidas mais tradicionais do planeta. E segundo a diretora executiva do Museu do Café, Marília Bonas, “a ampliação do CPC representa uma importante conquista. Além de estar na primeira área qualificada do segundo andar do edifício da Bolsa Oficial de Café aberta ao público desde a criação do museu, este novo espaço potencializa a ação de preservação e divulgação do café numa perspectiva complementar às ações museológicas, dando ao visitante a oportunidade de explorar sensorialmente nosso objeto de preservação”.

Com a ampliação do espaço, uma agenda completamente reformulada foi proposta para o público. Além dos tradicionais cursos de barista básico e avançado, nos quais os alunos fazem uma profunda imersão no mundo do café e que integram o calendário da Semana de Formação do Barista, foram implantadas atividades que abrem novas portas para o tema e mostram o grão por diversos outros ângulos, como por exemplo o *Módulo Cápsula*. Este curso é resultado da parceria com a Nespresso, por meio do Nespresso Expertise Center, e aborda o segredo por trás das famosas cápsulas de café mundialmente conhecidas da empresa, terminando com uma degustação por diversas cafeterias por São Paulo. Juntos, esses três cursos duram cinco dias, e o aluno termina sua formação apto a procurar emprego no ramo do barismo.

Cursos gratuitos de parceiros e “Dica do Barista”

Também inclusos na nova grade do CPC, os cursos de parceiros vêm para dar oportu-

Museu do Café leva ao público cursos variados sobre o grão



nidade de conhecer ainda mais o vasto mundo da bebida. Com profissionais capacitados pelas principais empresas de café do país, diversos cursos de curta duração são ministrados gratuitamente ao público, com ênfase em experiências sensoriais, como harmonizações, e até mesmo com um viés mais histórico do grão, focando na descoberta do cafeeiro, por exemplo. Já a “Dica do Barista” é uma atividade em que os especialistas do Museu do Café abordam de forma didática as principais dúvidas do público, oferecendo dicas de como se fazer um bom café em casa e também proporcionando uma breve degustação de café *gourmet* gratuitamente.

Visita ao CPC

Um benefício a mais para quem visita o Museu do Café é a nova modalidade de visita ao CPC. Em horários pré-determinados e sem necessidade de agendamento prévio, o público participa de atividades de degustação de diferentes tipos

de café gourmet, com explicações, dicas e curiosidades, ministradas pelos baristas do Museu. A atividade é uma nova forma de apresentar o mundo do café àqueles que são apaixonados pela bebida.

As degustações são de três tipos de café, que variam de acordo com a época, extraídos pelo método mais comum para os brasileiros: o coado. Além disso, os baristas da instituição também focam nas explicações de cada café, como suas características e especificidades, e mostram ao público as diferenças existentes entre os cafés gourmet, superiores e tradicionais, rankeados de acordo com avaliação da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), o que isso influencia no resultado da bebida, e como buscar o melhor tipo de grão para cada paladar.

As visitas com degustação no CPC acontecem sempre aos sábados em quatro horários:

10h30, 12h 15h e 17h. Para participar, o visitante deve comprar o ingresso de R\$ 6,00 na bilheteria do Museu para um dos horários, com limite de 20 participantes por turma. Aos sábados, a visita ao espaço expositivo é gratuita. Acesse o site do Museu e confira os horários e imagens das atividades do CPC. “Aumentamos a grade de cursos e atividades, e junto com essa nova estrutura, o CPC tem a possibilidade de alcançar um maior número de pessoas, disseminando o conhecimento sobre os cafés de qualidade”, finaliza o barista da instituição, Hallyson Ramos. ☺

Roberto Ticoulat, é Presidente do Conselho de Administração do INCI

