

Regional

CURIOSIDADE NO SUL DO ESTADO

Cafeterias se espalham e fazem sucesso na região

Pelo menos cinco lojas do setor se instalaram na Região do Caparaó, oferecendo café especial e belas paisagens

A qualidade do café produzido no Caparaó já pode ser conferida nas charmosas cafeterias que se instalaram na região. Pelo menos cinco lojas do setor estão em funcionamento. Nelas, é possível beber um café especial, premiado, vislumbrando belas paisagens no agradável clima de montanha do entorno do Pico da bandeira.

O que chama a atenção é que muitas localidades são bem pequenas, com menos de mil moradores, como é o caso do distrito de Patrimônio da Penha, em Divino de São Lourenço, onde funciona desde abril deste ano o Café Bar Destino.

A ideia inicial das proprietárias – Laís Victória Machado Carvalho e Samira Viana Azevedo – era montar a cafeteria no litoral do Rio de Janeiro.

Mas, ao passearem pelo Caparaó, as duas gostaram do clima, da paisagem, das cachoeiras e notaram o potencial turístico da região.

O resultado, mesmo com pouco tempo, tem sido animador.

No primeiro mês, explicou Laís, o Café Bar Destino vendeu, em média, 200 xícaras por final de semana de café e capuccino, entre outras bebidas.

A cafeteria funciona em parceria



CAFÉ BAR DESTINO, no distrito de Patrimônio da Penha, em Divino de São Lourenço: resultado animador

com uma livraria e editora, a Semente Editorial, situada no segundo piso.

E bem no alto da serra, a 1.050 metros de altitude e faltando oito quilômetros para chegar à portaria do Parque Nacional do Caparaó, o viajante pode renovar suas energias enquanto toma um cafezinho e se alimenta na cafeteria Villa Januária, que funciona em anexo à pousada de mesmo nome.

A proprietária é Cecília Nakao, filha de japoneses, que decidiu morar e investir na região após

viajar o mundo como comissária de bordo de uma empresa aérea.

Além de cafeteria e pousada, ela e o marido Hélio Ricardo de Mendonça produzem café de qualidade.

É uma das mais antigas cafeterias da região e surgiu com a proposta de vender o café do sítio, produzido de forma orgânica e com coleta seletiva, ao consumidor final.

O negócio cresceu. Cerca de 200 pessoas passam pelo local aos finais de semana na alta temporada.



FRED AYRES prepara o café

Quem chega a sítio de bicicleta não paga pelo café

Uma promoção feita por uma cafeteria situada aos pés da Serra do Caparaó atrai ciclistas de todo o País. Quem chega de bicicleta ao local não paga pelo café.

“Eu e minha esposa somos ciclistas, então resolvemos presentear aqueles que pedalam na região”, disse o barista Fred Ayres.

A Cafeteria funciona no Sítio Santa Rita, situado na divisa do distrito de Pedra Menina, em Dorcas do Rio Preto, com a localidade de Paraíso, em Espera Feliz (MG).

A iniciativa deu certo, explicou o barista, que recebe grupos de ciclistas de vários cantos do País. Formado há 10 anos em Farmácia, ele vendeu a drogaria para se dedicar a sua nova atividade. “Descobri a felicidade que queria em uma xícara de café especial”, disse.

Toda a gestão do sítio é familiar. O produtor Tarcísio Maria de Lacerda, 60, cuida da produção. O filho Jhone de Lacerda, 25, é Q-grader, especialista em café de qualidade. A filha Miriam gerencia. Fred é responsável pelo processo final da cadeia do café.

A proposta da cafeteria é desacelerar, por isso o local não trabalha com café expresso. O cliente escolhe o grão e tudo é preparado na mesa dele.



LAÍS E SAMIRA abrem cafeteria

AS CAFETERIAS

Cafeteria Villa Januária

> NUM AMBIENTE aconchegante, a 1.050 metros de altitude e com vista panorâmica do Vale do Paraíso, a Villa Januária oferece cafés da região, em métodos diferentes de extração.

> A CASA ESCOLHE criteriosamente os grãos especiais de produtores que primam pela qualidade. Os cafés de torra própria e moídos na hora despertam os sentidos e destacam os

aromas e sabores do Caparaó.

> A CAFETERIA oferece variedade de guloseimas como bolos, pães, quitutes caseiros, tortas, sucos e doces.

> ONDE FICA: Pedra Menina – Dorcas do Rio Preto, anexa à Pousada Villa Januária.

> TELEFONES: (28) 99922-3027; 99912-1112.

Casa do Café Teeiro

> FORMADA por um velho casarão de estilo rústico, a cafeteria foi uma ideia da própria família, que trabalhava na produção e torrefação do café.

> EM TERMOS de preferência dos clientes, há uma boa aceitação tanto do café tradicional, coado no coador de pano, como do café expresso. Todo o produto comercializado é de produção própria.

> ALÉM DO CAFÉ, outro item que não pode deixar de ser apreciado é a broa de melado.

> ONDE FICA: BR-262, km 180, Ibatiba.

> TELEFONE: (28) 3548-3037

A Cafeteria

> FUNCIONANDO bem perto do terreiro



DIVULGAÇÃO

A CASA DO CAFÉ TEEIRO, em Ibatiba, oferece o café tradicional, coado no coador de pano, e o expresso

de café do sítio, A Cafeteria conta com um barista, especialista em preparo de café (Fred Ayres) e um Q-grader – especialista avaliador de café de qualidade (Jhone Milanez).

> O ESTABELECIMENTO serve sanduíches, tortas, bolos, tapiocas e pães produzidos de forma artesanal no próprio sítio. O café é preparado na mesa do cliente. Fica num ambiente agradável, ao lado da “Casa Simples Hospedagem” – que recebe hóspedes no sistema cama e café.

> ONDE: Sítio Santa Rita, Paraíso, Es-

pera Feliz (MG)/Pedra Menina (ES).
> TELEFONE: (28) 3559-3112; 99986-3744.

Estação Café

> NO CENTRO DA CIDADE de Alegre, funciona a Estação Café. Localizada estrategicamente no prédio histórico Solar Miguel Simão, tem como principal produto o café expresso, mas também oferece o capuccino, chocolate quente, café mulata e refrescante.

> NO LOCAL SÃO SERVIDOS salgados,

lanches e, mais recentemente, a cafeteria passou a trabalhar ainda com pratos executivos. Outra opção de café que tem bastante aceitação é o coado na hora, na mesa do cliente. A Estação Café trabalha com café especial do Norte do Estado.

> ONDE FICA: Praça 06 de Janeiro, Centro, Alegre.

> TELEFONE: (28) 3552-3127.

Café Bar Destino

> A CAFETERIA trabalha com dois métodos de extração: francesa e italiana, utilizando apenas produtos da região.

> O LOCAL OFERECE comida variada e tem cardápio diversificado, como milk shake de capuccino, drinques alcoólicos – esquentado e não alcoólicos.

> OUTROS ITENS bem requisitados são o café moda da casa, com toque de canela, e o smoothie de capuccino, que mistura polpa de fruta com café.

> ONDE FICA: Centro, Patrimônio da Penha, Divino de São Lourenço.

> TELEFONE: (28) 99901-2516.



VILLA JANUÁRIA: variedade