

## Museu do Café celebra Dia Nacional do Café com programação especial

*Degustação gratuita de harmonização entre café e chocolate e abertura de mostra sobre a produção, exportação e o consumo de café no Brasil compõem a programação*

Desde 2005, o dia 24 de maio passou a ser lembrado como o Dia Nacional do Café. É nesta data que industriais, produtores, exportadores, cooperativas, cafeterias e apaixonados por café homenageiam a segunda bebida mais consumida no mundo. No Museu do Café, instituição da Secretaria de Estado da Cultura, o dia será comemorado com degustação gratuita de harmonização entre café e chocolate e abertura de mostra que destaca dados sobre a produção, exportação e o consumo de café no Brasil.

A mostra “Dia Nacional do Café”, localizada no espaço da Cafeteria do Museu, fica em cartaz até 24 de junho e revela porque o café é personagem tão marcante no dia-a-dia do brasileiro. As informações destacadas nos painéis mostram que o Brasil é responsável por mais de 35% do café produzido no planeta e que o país também domina 34% da exportação mundial do grão, com mais de 33 milhões de sacas comercializadas no ano de 2010.

Outro aspecto abordado na mostra é o consumo interno da bebida. Recente pesquisa da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) aponta que 95% dos brasileiros com mais de 15 anos consomem, ao menos, uma xícara de café diariamente. Como resultado, em 2010, o Brasil quebrou seu recorde no consumo interno de café: 4,81kg ou 81 litros, em média, por habitante.

### **Harmonização**

Café com chocolate combina? O barista e responsável pelo Centro de Preparação de Café (CPC) do Museu do Café, André Almeida, garante que sim. Quem tiver dúvidas pode tirar suas próprias conclusões, entre 12h e 14h, no espaço da Cafeteria do Museu. A degustação gratuita pretende mostrar como o café pode ser harmonizado com diversos tipos de alimentos, neste caso específico, o chocolate.

“Cada café tem uma peculiaridade que harmoniza com as características de diversos alimentos. A intenção é destacar as notas do café e do chocolate, não sobrepondo um ao outro, mas ressaltando os dois sabores”, explica André Almeida. Durante a degustação, baristas do Museu do Café também fornecerão informações sobre as características de cada café, modos de preparo e possibilidades de harmonização.

O Museu do Café fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos. Seu horário de funcionamento é de terça a sábado das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h. Os ingressos para visita custam R\$ 5, estudantes e pessoas acima de 60 anos pagam meia-entrada. Já a Cafeteria do Museu funciona de segunda a sábado das 8h às 18h, e aos domingos entre 10h e 18h.