

Exposição no Museu do Café antecipa comemorações do ano da Itália no Brasil

Exposição “Itália-café-Brasil: Qui si beve caffè” retrata a relação entre os dois países tendo o café como fio condutor. Inauguração acontece em 24 de agosto, às 18h30, no edifício da Bolsa Oficial de Café

Antecipando as comemorações do Momento Itália-Brasil, celebrado entre outubro de 2011 e junho de 2012, o Museu do Café, instituição da Secretaria de Estado da Cultura, inaugura no dia 24 de agosto, às 18h30, a exposição “Itália – café – Brasil: Qui si beve Caffè”. Por meio de um profundo trabalho de pesquisa, a mostra apresenta um olhar sobre a influência italiana no Brasil sob o ponto de vista de uma paixão comum aos dois países: o café. A exposição é uma realização do Governo do Estado de São Paulo, com apoio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e fica em cartaz até 29 de janeiro de 2012.

“O brasileiro é apaixonado por café, mas nem todos imaginam a influência italiana nos modos de preparo e no hábito do consumo do café ao longo dos anos no Brasil. A exposição propõe contar esta história”, explica Andrea Matarazzo, Secretário de Estado da Cultura. Matarazzo lembra também que a exposição é uma das primeiras ações da Secretaria que celebram o ano da Itália no Brasil. “A Secretaria preparou uma extensa programação festiva que inclui outras exposições e atividades culturais”.

A viagem no tempo começa com uma imagem do porto de Genova, principal porta de saída durante o período mais intenso da imigração italiana ao Brasil. Entre 1875 e 1901, mais de 1,5 milhão de italianos desembarcaram em terras brasileiras para trabalhar, principalmente, nas lavouras de café. A mostra, por meio de objetos e imagens, apresenta o panorama da situação econômica da Itália à época, a forte demanda por mão de obra nos cafezais do Brasil, e como a chegada dos trabalhadores europeus apresentou uma nova perspectiva de trabalho relacionado à prosperidade, muito diferente da lógica escravagista que vigorava no país.

A partir daí, a exposição se dedica a retratar a trajetória do hábito de consumo de café no Brasil. Do boiadeiro ao camponês do início do século XX – com o café levado para a labuta em garrafas de vidro tapadas à rolha – das porcelanas finas das tradicionais famílias da elite paulistana da metade do século passado, às grandes cafeteiras e os copos de plástico dos ambientes de trabalho da atualidade. Utilizando objetos de época, a mostra passeia pelas transformações do tradicional cafezinho ao longo dos anos, contemplando ainda a revolução dos filtros de papel, o café solúvel, as cafeteiras italianas, até chegar às modernas máquinas de espresso caseiras.

Ao café espresso, tipicamente italiano, a exposição reservou especial atenção. Uma máquina desmontada permite ao visitante entender o funcionamento da invenção italiana que se espalhou pelo mundo e se transformou em um dos mais populares métodos de preparo da bebida. Outro objeto pouco conhecido do público e que também faz parte do acervo é um torrador profissional. É durante o processo de torra que o grão libera as substâncias responsáveis pelo aroma e sabor do café. Na mostra, o destaque é para a torra italiana, que se diferencia por ser mais escura, resultando em uma bebida de intenso amargor e pouca acidez.

Se o Brasil tem se destacado cada vez mais não apenas pela quantidade, mas pela qualidade do grão produzido, a Itália há muitos anos se mantém como referência no preparo da bebida e no design de suas máquinas. Um exemplo é a Victoria Arduino, lançada originalmente em 1905 e que se tornou referência

em todo o mundo. O modelo italiano serviu de inspiração para a primeira máquina brasileira de café coado, a Monarcha, que ainda hoje pode ser encontrada em estabelecimentos de todo o país. A mostra apresenta ao público uma releitura comemorativa da marca italiana e um exemplar original, datado de 1934, da cafeteira nacional.

O acervo da exposição traz ainda publicidades de marcas italianas, das décadas de 1940 e 1960, com referências ao grão produzido no Brasil, e embalagens nacionais que buscam agregar valor a seu produto relacionando-o ao modo de preparo italiano. A relação entre os dois países tendo o café como fio condutor evolui até o panorama de suas sólidas relações na esfera comercial, com destaque para a grande representatividade do grão brasileiro no mercado italiano. Em 2010, o país europeu foi o terceiro principal destino da exportação nacional, com 2,78 milhões de sacas de 60 kg.

Antes do fim da viagem, o visitante ainda pode passar alguns momentos em uma típica cidade do interior paulista da metade do século XX. A ambientação de praça, com seus bancos e árvores, é embalada pela trilha sonora que exemplifica, por meio da música, como a imigração italiana impactou de forma decisiva na formação da cultura brasileira em seus mais diferentes aspectos.

Como um contraponto ao porto de Genova, de onde partiram primeiros imigrantes rumo ao Brasil, o fim da viagem se dá no porto de Trieste, a principal porta de entrada do grão brasileiro na Itália. “O mundo não saberia o que é um bom café se não fosse a Itália. A ela o Brasil deve não só o prazer pela bebida que o transformou numa potência, mas uma herança de coragem e esperança arraigada no seio de mais de 25 milhões de descendentes”, resume Marília Bonas, diretora técnica do Museu do Café.

O Museu do Café fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos. Seu horário de funcionamento é de terça-feira a sábado, das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h. Os ingressos para visitação 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. Outras informações estão disponíveis no endereço www.museudocafe.org.br.