



ID: 79611545

20-03-2019



Comoba



# CONVERSAS DE CAFÉ

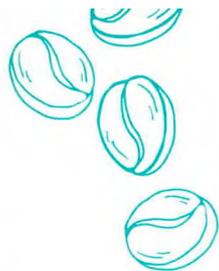
É aquele amigo que está sempre lá nas horas difíceis, nas manhãs complicadas depois de uma noite ou para aguentar firme mais um dia. *Francisca Dias Real, Inês Garcia e Renata Lima Lobo* pediram uma bica e, juntamente com uma chávena fumegante, veio uma lição sobre café de especialidade. Nestas páginas dizemos-lhe onde beber o café perfeito, quais as diferenças entre café comercial e de especialidade, onde comprar os grãos e como se tornar um profissional da área.

## E você, sabe qual é a maneira mais complicada de pedir um café?

Nós os lisboetas somos muito particulares na hora de ingerir a nossa dose diária de cafeína. Gostamos de explicar aos nossos amigos estrangeiros que se diz “bica”; defendemos esta bonita palavra de quatro letras, mas poucas vezes a usamos. A obsessão pelo café é tanta que a picuinha impera junto de alguns consumidores. Ele pode ser curto, ou quase cheio (há ainda quem peça “meio cheio”), ele é pingado, escorrido ou normal. Ah! a palavra “normal”. Quando vamos sozinhos nunca pedimos um café normal – esse nome só surge quando estamos rodeados de pessoas que pedem, cada uma, um café à sua maneira.

Mas qual é a forma mais complexa de pedir uma bica? Examinámos todas as variáveis (quantidade, chávena, complementos e uma última categoria chamada “idiosincrasias várias”) e chegámos a uma conclusão. Aqui está, senhoras e senhores, o *White Album* dos pedidos de café, o Mosteiro dos Jerónimos da implicância, a renda de bilros da peculiaridade: “Olhe, faz favor, é um café duplo em chávena simples não aquecida, sem princípio, pingado, mas com um pingo de leite quente, e adoçante em vez de açúcar. Vou querer factura com NIF”.





# CAFÉ DE ESPECIALIDADE

Os grãos não têm defeitos e são todos produzidos a, no mínimo, 1100 metros de altitude. Motivo, também, para o preço não ser o de um café expresso normal na tasca mais próxima. Comprove-o nestes sítios.

**SOLO Café** →

Paula Pereira conheceu o maravilhoso mundo do café de especialidade quando começou a estudar o que queria servir no seu café, em Paço de Arcos. As bebidas de café são feitas com 100% arábica do Peru, produzido a uma altitude de 1800 metros, com aroma a caramelo e passas – tem expressos (1,20€), galões (2,50€), cappuccinos (2,80€) ou café de filtro (2,50€). “Não é para beber a bica e despachar. É um sítio para estar”, diz. Na carta tem opções para pequenos-almoços, brunches, almoço e lanche, das panquecas insufladas aos ovos tostas com pão de fermentação lenta. → Avenida Marquês de Pombal, 5 (Paço de Arcos). 21 014 5262. Qua-Sex 09.30-19.00, Sáb 10.00-19.00, Dom 10.00-18.00.



**Escalfado**

A prata da casa deste café, que combina o melhor do pequeno-almoço com o melhor do almoço, é o café de especialidade que Ana Lopes insiste em ter para servir os cappuccinos e o expresso com a moagem certa, da Olisipo Coffee Roasters. Para comer, há uma carta com comida portuguesa influenciada pelas cozinhas do mundo, feita com ingredientes sazonais de produtores locais – ao pequeno-almoço escolha os ovos, ao almoço opte por um dos pratos do dia (7,50€). → Rua do Merca-Tudo, 4 (Santos). 21 804 7260. Ter-Dom 09.00-17.00.

**Pikikos**

Um três em um improvável: loja, cabeleireiro e café. O projecto de Natasha Cálem é amigo do ambiente, e isso prova-se pelas marcas que escolhe para as suas prateleiras e pelo sistema de reaproveitamento de água no cabeleireiro. Na zona do balcão, serve pequenos snacks saudáveis, como bolachas de amêndoa ou bolinhas de amendoim, mas mantém o foco noutra coisa: o

café de especialidade. Aqui bebe-se café que vem da torrefactora Sgt. Martinho. → Rua 4 Infanteria, 53C (Campo de Ourique). Ter-Sáb 09.00-18.30.

**Early Birds** ↓

Seja um *early bird* ou não, este café-restaurante ao pé de São Bento tem pequenos-almoços para servir, da omnipresente tosta de abacate aos ovos Benedict. A máquina de café está logo à entrada, com os grãos prontos a serem moídos no momento para expressos (1,20€), americanos (2€) ou cappuccinos (2,50€), com hipótese de escolher o leite de amêndoas (0,80€). → Rua Nova da Piedade, 95 (São Bento). 96 577 7859. Ter-Sex 09.00-16.00, Sáb-Dom 09.00-17.00

**Nomad Goods**

Com um néon rosa-chiclete a espreitar cá para fora, a Nomad Good nasceu em Santos das mãos de Natália Vitorino. É uma loja despreziosa, cheia de minimalismos e que põe o design num altar. E, não sendo suficiente, ainda tem um café. Natália compra o café na Olisipo, do lote Nossa Senhora Brasil, até porque, diz, “é o mais versátil para fazer as bebidas e usar com leite, por exemplo”. O menu não é longo: há expressos, americanos, lattes, cappuccinos, macchiatos e iced lattes. → Rua dos Mestros, 27 (Santos). Seg-Sáb 10.00-18.00.

**Fábrica Coffee Roasters**

A história desta fábrica começa na Alemanha, país onde Stanislav, o dono, viveu antes de vir para Portugal, e de onde veio a Probat, a máquina de torrefacção que torra cinco quilos de café em 15 minutos. Todos os dias passam por ela grãos de café do Brasil, da Etiópia e da Colômbia, que são transformados em expressos, americanos, lattes e cappuccinos, ou então embalados em sacos de 200 g e 500 g para serem levados para casa. Para saber mais sobre a torra comandada por Stanislav, avance até à página 24. → Rua das Portas de Santo Antão, 136 (Avenida). 21 139 9261. Seg-Dom 08.00-20.00.

**Comida Independente**

Nesta mercearia, carregadinha de bons produtos de pequenos produtores de todo o país, serve-se tudo o que está nas prateleiras. O café é de especialidade, com origem identificada, torrado pelo Sgt. Martinho e moído no momento (1€) e pode acompanhá-lo com uma fatia do pudim de Abade de Priscos de Miguel Oliveira (que está para abrir uma catedral deste pudim em Lisboa), mas há também tábuas de queijos e enchidos, de





conservas e, volta e meia, há bar de vinhos. → Rua Cais do Tojo, 28 (Santos). 92 540 4510. Ter-Dom 10.00-20.00.

### I Cotidiano →

No Cotidiano, no Chiado, há *all day food*, comida que se come a toda a hora, independentemente de ser um prato de ovos, uma torre de panquecas ou uma sopa, em versões vegan ou normais, sem esquecer opções sem glúten. Há tostas e bons pães doces caseiros, como o de banana ou uma versão de coco e três opções de ovos. Para beber há sumos prensados a frio sempre a rodar, batidos, bebidas com café de torra natural e o copo ao final da tarde também se pode fazer com vinho a copo. → Rua do Crucifixo, 2 (Chiado). Ter-Dom 10.00-18.00.

### I Hello, Kristof →

Este Hello, Kristof, assumidamente de inspiração escandinava, é um misto de cafetaria com espaço para consulta de revistas independentes (na próxima semana, o stock vai aumentar). O café é 100% arábica e moído na hora e todas as bebidas derivadas são recomendáveis – o latte parece veludo, acredite. Se tem um computador portátil a precisar de conhecer novos ares, é o sítio certo para ir – agora a sério, é um ótimo café para trabalhar. → Rua do Poço dos Negros, 103 (São Bento). 91 728 2595. Seg-Sex 09.00-18.00.

### I Simpli ↘

Para uma lição sobre bom café, vá até à Simpli. Aqui todos os cafés são de especialidade e de pequenas produções familiares, sempre a rodar. São servidos com todos os preceitos a que um café obriga: uma gramagem específica por chávena a ser tirada entre 20 e 26 segundos. Nos primeiros 20 segundos sai para a chávena todo o sabor do café, e a partir daí é só cafeína, explica o responsável. Aqui, além de um bom expresso (1,10€), lattes ou um cappuccino, há pastelaria feita na casa, de tarteletes a croissants, de caracóis sem frutas cristalizadas a arrufadas, não esquecendo uma boa oferta de pães. Ao almoço há sempre uma focaccia e pizza, e aos fins-de-semana e feriados serve-se brunch (8,50€ a 15€), porque nem só de expressos vive um apreciador de café. → Rua Braamcamp, 68/72 (Marquês). 21 385 0608. Seg-Sáb 08.00-20.00.



## CURSOS

### Academia do Café

Sandra Azevedo é fundadora desta academia e uma das raras pessoas no país com o Coffee Diploma da Speciality Coffee Association of Europe. Aqui encontra formações para vários níveis e há datas para as próximas aulas: 26 e 27 de Março - Brewing Nível Intermédio (16 horas); 28 e 29 de Março - Competências Sensoriais Nível Básico (12 horas), 1 e 2 de Abril - Competências de Barista Nível Básico (12 horas), 4 e 5 de Abril - Torra Nível Básico (12 horas) e Competências de Barista Nível Básico (12 horas).

→ Rua Xavier Araújo, Loja 8D. 21 727 1068. [www.academiadocafe.pt](http://www.academiadocafe.pt). Preços sob consulta

### Oficina do Café Delta Q

Nas lojas Delta Q, todos os domingos pode descobrir os segredos para um expresso perfeito, cortesia dos baristas da casa, que também ensinam a criar bebidas à base de café nos workshops Barista Delta Q, que recebem entre seis a dez pessoas por sessão. → Avenida da Liberdade, 144E/F; Atrium Saldanha, Rua Fernão Lopes, Lojas 4/5/6. Dom 10.00-11.30. Inscrições em [www.mydelatq.com](http://www.mydelatq.com). Entrada livre

### Às de Copos

É uma empresa de eventos que dá cartas no campeonato dos cocktails e inclui a Escola de Bar, de onde saem bartenders profissionais. É o caso da Café & Hot Drinks, liderada por Marta Mimoso, *coffee master* da Nespresso, que vai ensinar a fazer os melhores cocktails cafeinados. A próxima data está marcada para 27 de Agosto (terça-feira). → Travessa da Pereira, 16. Armazém 10 (São Vicente). 21 402 7123. 27 Ago, 29 de Out, 19 de Dez. 14.00-19.00. Inscrições: [escola@asdecopos.com](mailto:escola@asdecopos.com). 90€

### Café de Finca

Com a cafeteira AeroPress, a única energia que precisa é a sua, para prensar o café misturado com água quente contra um filtro e aqui há workshops gratuitos, onde ensinam as melhores maneiras de preparar café na maquina (e há muitas). Vai aprender também sobre os diferentes tipos de café de especialidade, bem como as melhores receitas. Os workshops acontecem uma vez por mês e são anunciados na página de Facebook. → Rua Luís de Camões 112 A (Alcântara). Qua-Sáb 10.00-18.00, Dom 10.00-19.00. [www.facebook.com/cafedefincaLisboa](http://www.facebook.com/cafedefincaLisboa). Entrada livre.



**I Benjamin Coffee House →**

Henrique esteve a trabalhar como barista na Fábrica Coffee Roasters quando chegou a Lisboa, depois de uma temporada na Austrália, onde o mercado do café de especialidade está já num nível superior. O bichinho de abrir um projecto próprio já estava lá e aconteceu na Estrela, numa rua muito calma com o silêncio cortado apenas pela bossa nova que serve de banda sonora a este café que tem bons pratos de pequeno-almoço e brunch. Os grãos de três tipos de arábica chegam verdes do Brasil e depois fazem a torra na cidade antes de os levarem para a loja, onde o vendem em saquinhos de 250 gramas (6,50€), em expressos (1€), cappuccinos (2,50€), lattes (3€), flat white (3€), mochas (3,50€), em versões frias, ou até numa versão de café duplo sobre gelado de baunilha e licor de avelã (4€). → Rua do Possolo, 52 (Estrela). 21 093 8726. Qua-Seg 09.00-17.30.



**I Comoba**

Dentro deste espaço luminoso, com arcadas e chão em pedra e aspecto nórdico, três sócios quiseram fazer uma coffee shop com bom café de especialidade, vindo de uma torrefacção londrina (a Outpost), lattes diferentes e uma vertente muito forte com matcha japonês; smoothies e sumos naturais, alguns detox, e opções de pequeno-almoço, almoço, lanche e jantar sem distinções horárias. Na cozinha, as responsáveis pela comida são a mexicana Cyndy Bautista e Alejandr Escobar, que tanto tratam de umas panquecas de matcha como de uns bica breakfast burritos. Tudo orgânico. → Rua de São Paulo, 101 (Cais do Sodré). Seg-Dom 07.30-19.30.

**I Terra Pão**

A padaria artesanal do Mercado de Arroios tem quatro pães fixos, o da casa, com trigo branco, barbeta do Oeste, centeio integral e espelta integral biológico (3,20€), o de isco trigo, com trigo branco e barbeta do Oeste (3€), com uma fermentação a frio que anda a rondar as 20 horas, o cacete francês (1,50€) e a chapata (2€). Há um menu com propostas de pequeno-almoço, refeições ligeiras ou lanches mas a manhã deve começar com um cafezinho, da Brava Coffee Roasters, uma torrefactora de especialidade que vai abrir em breve. → Mercado de Arroios, Rua Ângela Pinto, 40 D (Arroios). Qua-Sex 09.00-19.00, Sáb 09.00-16.00, Dom 10.00-16.00.



**I Stanislav Café ↑**

O restaurante russo na Rua de São José renasceu no início do ano como um café arejado, mais jovem, com muitas opções de pequeno-almoço e quatro menus de brunch, com dois ovos, estrelados ou mexidos, comuns a todos. Mantêm-se algumas

especialidades russas, como a sopa borschch (3,50€) mas o forte é o café (o expresso single é 1,50€) – que vem da Fábrica Coffee Roasters, ou não fosse Stanislav Rotar o dono de ambas as casas. → Rua de São José, 182 (Avenida). 21 353 0140. Seg-Dom 09.00-18.00.



**I Wish Slow Coffee House**

Começou por ser uma loja com cadernos, prints e caixas de design minimalista, bem ao jeito nórdico, mas evoluiu para uma cafetaria cheia de pinta. Na Lx Factory, o café é torrado todas as semanas e preparado com calma. Além dos lattes, cappuccinos e americanos, apostam também nos cafés de filtro, como o french press, o chemex ou o iced coffee. Todos feitos com grãos 100% arábica e para serem partilhados com amigos e *poffertjes* (umas pequenas panquecas holandesas). → Lx Factory, Rua Rodrigues Faria, 103, espaço 0.2G (Alcântara). Seg-Sex 08.30-19.30, Sáb-Dom 09.30-19.30.



ABC

DO

CAFÉ



Do produtor ao barista, o café tem vida própria e passa por várias fases antes de lhe chegar aos lábios. *Francisca Dias Real* falou com a Sargento Martinho para lhe ensinar o ABC do café.




A Sgt. Martinho é uma empresa que se dedica ao café de especialidade – faz a torrefacção no Porto, mas opera e tem a grande fatia dos seus clientes em Lisboa. Para falar sobre café, chamámos a própria Sargento Martinho, uma personagem inspirada numa mulher que, nos anos 60, fez parte do grupo pioneiro de enfermeiras pára-queidistas que saltaram sobre África em missões de busca e salvamento, acabando por ficar a tomar conta de uma fazenda de café selvagem. A Sargento voltou à ribalta com a torrefactora e explica que cada passo do ciclo de vida do café é fundamental para que este mantenha as propriedades. São eles o produtor/agricultor, o torrador e o barista.

Na primeira fase, o importante é a apanha da fruta e a sua triagem. “Há muito controlo de qualidade e triagem no que diz respeito ao café de especialidade. E tudo isso tem um preço, mas a longo prazo torna-se mais barato que o café comercial, porque aqui as empresas estão a pagar as máquinas de café e não a matéria-prima”, explica a Sgt. Martinho. A fase da torrefacção, neste caso feita a gás, implica um acompanhamento do café com um software especial – coisa que não acontece se o café for torrado a lenha, por exemplo. Também as quantidades que são torradas são menores do que no café comercial.

A terceira fase está nas mãos dos baristas: “A higiene da máquina é o ponto central do trabalho do barista e sem isso tudo fica comprometido”, diz. Terá de ter em conta a data da torra, que deve ser inferior a 45 dias à data do consumo, assim como acautelá-lo que o café é moído para o manipulo, caso contrário “oxida, tal e qual como



as maçãs”. Quando pinga para a chávena, dos 30% de café solúveis oriundos da semente apenas 17% a 24% fazem a percentagem ideal, para não tornar o café demasiado amargo.

Quando pede um café num estabelecimento fornecido pela Sgt. Martinho, além deste precisar de ter mais de 80 pontos numa escala de 100 para ser considerado de especialidade, ainda o informam sobre a origem, nome da fazenda, altitude de plantação e data da torra – tudo elementos fundamentais para o café ser uma estrela.

### Duas dicas sobre café

**Não é bom pedir um carioca de café.** O carioca é uma espécie de segundo café – tirado a seguir a um expresso – que não traz “qualquer propriedade positiva” para dentro da chávena. “Tiramos um expresso perfeito, onde está a percentagem ideal de café solúvel, a quantidade certa de açúcares e acidez, portanto tudo o que vier a seguir não é saudável, traz impurezas”, explica Sgt. Martinho.

**Pedir um abatanado ou um americano?** Não são a mesma coisa e há, aliás, diferenças que podem comprometer a qualidade do que bebe. O abatanado é uma “extração longa de café”, portanto além da percentagem ideal “tem mais do que aquilo que precisa, porque a máquina continua a extrair a bebida fazendo aumentar os seus sabores amargos”. Por outro lado, o americano tem outros cuidados, uma vez que é composto por uma parte de água (que é o que deve sair primeiro para a chávena) e uma parte de café – com a percentagem ideal entre os 17% e os 24%. “No caso do americano temos um café fácil de beber, mais diluído, porque tem água e não restos de café como no abatanado”, refere.



### I Copenhagen Coffee Lab ↑

De carrinha de rua com várias bebidas de café a império do café artesanal: o Copenhagen Coffee Lab abriu o primeiro espaço, perto da Praça das Flores, em 2015, mas cresceu e abriu em Alcântara (Rua Prior do Crato, 1A), em Alfama (Escolas Gerais, 34) e na Graça (Campo Santa Clara, 136), este último um espaço com 400 metros quadrados com uma vertente de padaria a complementar a de pastelaria dinâmica (olá *cinnamon buns* quentinhos). Os grãos de café são colhidos na Etiópia, no Brasil ou na Guatemala e são torrados na Dinamarca, de onde vêm depois para Portugal. O café filtrado é feito na french press, aeropress ou V60, há flat whites, cappuccinos e chai lattes. → Rua Nova da Piedade, 10 (Príncipe Real). 21 604 7980 Seg-Dom 08.00-19.00

### I Zenith Brunch&Cocktails

Os pratos de brunch super-instagramáveis do Zenith, das panquecas às tostas com ovos Benedict panados, podem ser acompanhados ora por cocktails, ora pelo café de especialidade da casa, 100% arábica, utilizado tanto para expressos (1€) como para americanos (2€) ou lattes (2,50€). Neste campeonato pode pedir também os lattes com superalimentos, com cores a condizer com os pratos – o rosinha é de beterraba, o amarelo é de curcuma e gengibre (3,50€) e o verde é com matcha (4€). → Rua do Telhal, 4A (Avenida). 21 152 7583. Seg-Dom 09.00-19.00.



### I My Mother's Daughters ↑

Neste café e restaurante no Largo de São Sebastião não entram produtos de origem animal e a maioria dos ingredientes utilizados são biológicos e não sofrem grandes transformações na cozinha. Têm pratos do dia, como o ragu de banana ou a feijoada vegetariana, e bowls frescas ou da terra. Para beber, há café de especialidade da Sgt. Martinho, uma torrefactora lisboeta, e lattes de "bem-estar", com bebidas vegetais e super-alimentos. → Largo de São Sebastião da Pedreira, 49 (São Sebastião). Seg-Sex 08.30-19.00, Sáb-Dom 10.00-17.00.

### I Valsa

Ocupa o espaço de um antigo cabeleireiro e tem sangue brasileiro a correr nas veias. Esta associação cultural na Penha de França é regularmente palco de eventos, dos concertos ao cinema, e divide atenções com uma loja catita e um bar com petiscos. A clientela pode sentar-se à mesa e beber um café vindo directamente da Fábrica Olisipo, que no Valsa só fazem em métodos filtrados (V60 e aeropress). As especialidades vão mudando, mas os mais comuns são o La Lomita (Colômbia) e o Nossa Senhora (Minas Gerais, Brasil). → Rua da Penha de França, 270 (Penha de França). Qua-Qui, Dom 16.00-22.00, Sex-Sáb 16.00-00.00.



### I Café de Finca ←

Em Barcelona, o Café de Finca é uma *coffee shop* de referência onde se bebe e explica o que é o café de especialidade, com grãos 100% arábica. Miguel Negretti, o DJ Glue, que já servia o café desta torrefacção no seu outro espaço na zona ribeirinha, o **Montana Lisboa Café** (Rua da Cintura do Porto de Lisboa, Armazém A Porta 20), fez uma parceria com os responsáveis da cafetaria espanhola e abriu um Café de Finca em Alcântara. "O mais fácil é mesmo comparar com alguma coisa que as pessoas já conhecem e explicar em tom de desafio. O vinho tem diferentes castas e regiões e o café também não é só café, é um mundo", reforça. Uma das coisas mais importantes é a água – "95% do café é água e isso é a coisa mais importante". Por isso, a própria água é tratada com um sistema de osmose inversa que retira todas as propriedades da água e a coloca num ponto neutro para o café ser saboreado tal como é, explica. Têm café vindo desde a Colômbia, Honduras e México, até ao da Etiópia. Compram o lote e vão torrando à medida das suas necessidades, utilizando-o para expressos (1,30€), americano (2€), cappuccinos (2,60€), mocha (2,70€) ou infusões, como o café de filtro (2€), aeropress (3,50€) ou chemex (seis taças, 5€). Qualquer um chega sempre à mesa com um copo de água, neutra, para beber antes do café e limpar o palato. Apesar de o café ser o forte da casa, há toda uma parte de bolos e refeições ligeiras. → Rua Luís de Camões, 112 A (Alcântara). 96 111 9166. Seg-Sáb 08.30-17.00.

### I The Royal Rawness

A cafetaria Royal Rawness veio do Porto para Marvila com um menu de pastelaria e brunch muito composto e o café de especialidade como principal foco. Tem uma mesa de madeira gigantesca, para fazer novos amigos enquanto bebe o expresso da manhã ou para ficar a trabalhar tranquilamente. A torra é feita em Lisboa e aqui vai encontrar à venda os pacotes com os vários blends da casa. → Praça David Leandro da Silva, 2 (Marvila). 21 136 7922.



ID: 79611545

20-03-2019



**Joaquim, Jennifer e William**

O Comoba, no Cais do Sodré, tem uma equipa de três baristas, que não têm mãos a medir para tirar cafés ou fazer as bebidas com desenhos no topo – parece fácil, mas é *latte art*, uma técnica que depende muito da vaporização do leite e que só com muita prática se consegue dominar. Joaquim Queiroz é o head barista, responsável máximo da equipa de bar, que está esta semana a preparar-se para o Campeonato Nacional de Baristas, que não é brincadeira nenhuma. “Tenho de fazer uma apresentação de 12 bebidas em 15 minutos: quatro espressos, quatro bebidas com leite, quatro bebidas de assinatura que têm de ter obrigatoriamente café e não podem ter álcool”, conta. Antes de se meter nas bebidas de café (tirou um curso em Florença), foi sommelier e garante que as degustações de café e vinho são muito semelhantes. Na ausência de Joaquim, William e Jennifer tratam de tudo. Tiraram o curso há um ano, no Brasil, e já são profissionais na arte do café. Só para nos dar uma ideia da tarefa árdua, William explica que num dia normal tem de afinar o moinho a cada meia hora. “No Verão há uma alternância de temperatura muito grande e a humidade também atrapalha muito”, explica. É ir ao Comoba e pedir uma lição rápida ao balcão.

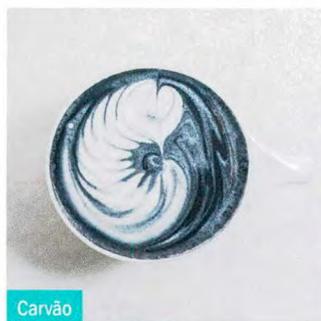
FOTOGRAFIA: MANUEL MANISÓ, DR



Curcuma



Beterraba



Carvão



**Coffeidental**

Nesta discreta Renault 4F de 1982 vende-se café de especialidade 100% arábica, torrado por Tomás Junqueiro e a sua equipa numa garagem na Costa da Caparica. “Compramos o grão verde dos países produtores e fazemos a torra. Isto garante que controlamos a qualidade daquilo que servimos”, explica. Neste momento têm três cafés, da Etiópia, do Brasil e de El Salvador, e estão a servir muitas bebidas à base de café – além dos espressos há cappuccinos, mazagrans e outras bebidas de autor. Por enquanto, a carrinha pára apenas em eventos ou festivais (ainda sem data fixa) mas têm um café na manga que irá abrir em Abril, no Restelo. Vai chamar-se Tjela, um trocadilho com as tigelas frias e quentes que vão servir, além dos cafés, que também vão vender.



AVENIDA DE PARIS 22A  
1500-201 LISBOA  
TEL: 210 75 00 76  
WWW.THECOFFEELIBRARY.COM



LOJAS

PARA  
COMPRAR

CAFÉ

Embalado ou a granel, em grão ou moído. *Francisca Dias Real* diz-lhe onde comprar café para fazer em casa, à moda antiga, ou para encher as medidas às cápsulas reutilizáveis.

### ! Casa Macário

Nos parapeitos das janelas desta casa centenária ainda se podem ler as palavras “chá” e “café”, gravadas em placas de bronze. Conhecidos pelos chás e cafés, tiveram durante vários anos uma torrefacção própria, altura em que recebiam o café em verde, vindo do mundo inteiro, mas continuam a comercializar os lotes da casa: o mais vendido é o lote Augusta, da Flor da Selva, composto por 60% Indonésia, 10% Costa Rica, 10% Nicarágua, 10% São Tomé e 10% Honduras. A par disto apostam em vinhos do Porto, rebuçados e chocolates. → Rua Augusta, 272. Seg-Sáb 09.00-20.00, Dom 14.00-20.00

### ! Casa de Cafés Solposto

Longe do rebuliço do centro, esta casa fica em Benfica e vale a visita, não só pelo que por lá se vende, mas também pelo atendimento de Sérgio e Rita Solposto. A prata da casa é o café, que aqui se vende a granel – é torrado a lenha todas as semanas na Flor da Selva, torrefacção na Madragoa. A ele juntam-se na loja os frutos secos, licores, broas e caixas que guardam tradicionais biscoitos portugueses, para aqueles lanchinhos da tarde. → Estrada de Benfica, 661. Seg-Sáb 09.00-13.00, 15.00-19.00.

### ! Pérola do Rossio

É um dos sobreviventes de um Rossio de outrora, antigo como as máquinas de moagem de café, para onde entram os grãos torrados do Lote Pérola do Rossio, mais forte, e do Ultramarino, este último, mais aromático, feito apenas com cafés vindos de ex-colónias. A Pérola também vende máquinas de café para a clientela fazer uso apropriado da matéria-prima: há máquinas de êmbolo, de filtro, de balão e as básicas de café expresso. Para completar o lote, há chás ao quilo e chocolates. → Praça D. Pedro IV, 105. 21 342 0744. Seg-Sáb 09.30-13.00/15.00-19.00.



### ! A Carioca

Entre nesta pequenina e histórica loja de cafés e chás do Chiado e fique de queixo caído com os traços *art déco*, os moinhos de café antigos, e os painéis pintados sobre madeira com motivos alusivos ao café e ao chá – as pérolas da casa. Os cafés são torrados na Negrita Cafés, a torrefacção nos Anjos,



onde até já se fez um lote especial para esta loja. → Rua da Misericórdia, 9. Seg-Sex 09.00-19.00, Sáb 09.00-13.00.

### ! Casa Pereira da Conceição

O aroma a café acabado de moer é uma referência para quem visita regularmente a casa. Apesar dos vários lotes, o que vende mais é o lote da casa, feito com café das ex-colónias, e é a aposta certa. O responsável pela loja diz-nos que “agora com a nova cápsula reutilizável que anda no mercado, os jovens têm sido clientela certa a comprar café”. → Rua Augusta, 102. Seg-Sex 9.40-13.00/15.00-19.00. Sáb 9.40-13.00.

### ! A Mariazinha

Alvalade chama por nós no que toca à compra de café. A fachada azul turquesa, os placards informativos com a idade da loja pendurados, as caixas que se enchem de bolachas e bombons – é para ter atenção ao Facebook da loja, onde anunciam sempre as novidades de épocas especiais, como a Páscoa e o Natal. Vá lá comprar o famoso lote Extra de café da casa, 60% arábica, 40% robusta – o que mais se vende. → Avenida Rio de Janeiro, 25B. Seg-Sex 09.00-13.30 e 15.00-19.00, Sáb 09.00-13.30.

### ! Pérola do Chaimite

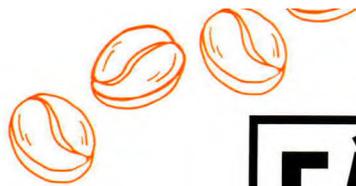
Fundada na década de 40, a velhinha Pérola do Chaimite continua a ter uma extensa lista de cafés de São Tomé e Príncipe, Colômbia ou Nicarágua e ainda vende as famosas máquinas de balão. O cliente pode escolher se prefere o café em grão, ou já moído. Tudo feito na hora. → Rua Garrett, 38. Seg-Sáb 09.30-18.30.

### ! Cafélia ←

É atrás do balcão que se guardam os cafés, como o lote Marquês de Pombal – o mais requisitado –, o Bar ou o Cafélia, todos vindos da torrefactora Negrita. Para complementar a coisa há bolachas da Paupério e outras vendidas avulso, rebuçados, frutos secos e ervas aromáticas. → Avenida de Roma, 55 C. Seg-Sex 09.00-13.00/15.00-19.00. Sáb 09.00-13.00

### ! Casa Pereira

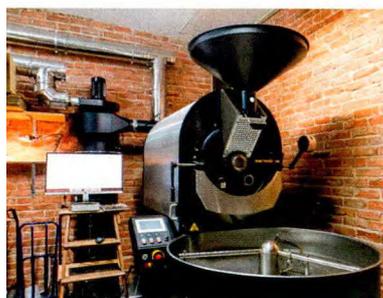
Aqui a antiguidade é a palavra de ordem. Há as bolachas da Paupério, gavetas cheias de rebuçados, chocolates com laranja e o inconfundível cheiro a café acabado de moer, sempre dos lotes da casa como o Cardeal, o Continente, para quem gosta de coisas suaves, e o Império, que é mais forte. → Rua Garrett, 38. Seg-Sáb 09.30-18.30.



# FÁBRICAS

## E TORREFAÇÃO

O cheiro a café acabadinho de torrar, consegue imaginar? *Francisca Dias Real dá-lhe as coordenadas de algumas torrefactoras em Lisboa e Renata Lima Lobo foi ver o grão deixar de ser verde.*



### ↑ Fábrica Coffee Roasters

Os grãos de café chegam ainda verdes em sacos de serapilheira de 60 kg à pequena torrefacção da Rua das Flores. Lotes 100% arábica vindos de fazendas da Etiópia, Brasil, Colômbia ou Ruanda são torrados nos bastidores de uma das lojas desta empresa fundada em 2015. Primeiro abriu na Rua das Portas de Santo Antão, onde se mantém o negócio depois expandido para a Rua das Flores. A torrefacção fez o mesmo caminho e está mais robusta na nova casa. Com o aumento de produção, melhorou-se o equipamento, e Stanislav, sócio-gerente da Fábrica, está sempre atento à última tecnologia. Por uma razão muito simples: “Queremos que as pessoas possam beber a bebida perfeita. Aqui o grão é mais claro e tem um processo de torra mais nórdico, uma torra mais clara”, explica Stanislav, comparando-o com o café mais escuro, de torra italiana, mais usada nos países do sul da Europa. Uma torra normalmente feita com lotes de robusta, preterida no café de especialidade. O arábica, mais caro e com menos cafeína,

“tem uma roda de sabores mais variada, como frutos do bosque”. E tudo começa aqui, num gigante torrador que tem por vizinho um computador que controla o “perfil da torra”. É feita a 200 graus e, quando se começam a ouvir os estalidos, está na altura de decidir se o destino é café de filtro ou café expresso – a torra termina mais cedo para o café de filtro. Atingindo o ponto desejado, os grãos são despejados para uma zona de arrefecimento que aspira o ar quente. E depois repousam serenamente entre cinco a sete dias para reactivarem o sabor. Na fábrica da casa encontra-se também um “destoner”, equipamento que separa o trigo do joio, ou melhor, o café das impurezas, que podem ir de lascas de madeira a dentes de tigre (aconteceu, num outro lugar). A torra é feita todas as semanas e o produto final tanto pode ser provado no local, como levado para casa num belo pacote, como o Expresso Blend, 70% Brasil, 30% Etiópia, com aroma crítico e notas de nozes e tangerina. Há também uma loja online e estão a ser estudados planos de entregas de café em casa, sem custos de transporte. Vale a pena ter uma fábrica à porta. → Rua das Flores, 63. Seg-Dom 09-18.00.

### ↑ Negrita

Só não é uma loja com história porque é uma torrefacção em pleno bairro dos Anjos. Fundada em 1924, torra e embala café que se transforma nas marcas da casa, Negrita e Carioca. E se quiser comprar bons blends em primeira mão, a loja A Carioca, no Chiado, é mesmo a montra da casa. Essa sim, uma loja com história fundada em 1936 e comprada pela torrefacção Cafés Negrita no início dos anos 90. Um dos locais da cidade que escolhe as duas toneladas de café processadas por dia, entre robustas de África e arábicas da América do Sul. → Rua Maria Andrade, 18 (Anjos). 21 048 2576

### ↑ Flor da Selva

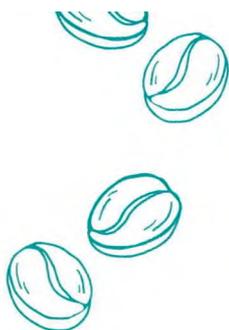
A funcionar desde 1950, a Flor da Selva foi fundada pelo pai de Jorge Monteiro, Manuel Monteiro, que ali passou grande parte da sua vida. O negócio de torrefacção de café é dos poucos na cidade que mantém características artesanais, torrado

a lenha – e, se depender de Jorge do seu filho Francisco, que há uns anos começou a interessar-se pelo negócio, assim vai ser para sempre, para não alterar as propriedades do café. O melhor é visitar a casa (segundas e quartas) e perceber os vários tipos de café e como funciona a torra. Há cafés portugueses, de origem, biológicos, de especialidade e personalizados – para quem ali vai propositadamente criar os seus lotes. → Travessa do Pasteleiro, 32. Seg-Sex 09.00- 13.00/14.00-18.00.

### ↑ Olisipo Coffee Roasters

No bairro da Ajuda, pelas mãos de Sofia Gonçalves e Antony Watson, nasceu a mais recente torrefactora. Na Olisipo torram e fazem provas durante a semana para abrirem portas ao fim-de-semana (14.00-18.00). A sua origem obedece à sazonalidade do produto – agora, por exemplo, estão à espera de café da Etiópia. “Seleccionamos o café através de amostras e consoante o que os nossos clientes mais gostam”, diz Sofia. Respeitar o papel do produtor é a premissa base para Antony em cada torra, que diz ser “50% técnica, 50% sensorial” – aqui traçam um perfil do café, num processo quase de tentativa e erro até chegar ao ponto. “A torra é um processo muito experimental e personalizado”, conclui. → Rua do Cruzeiro, 84. info@olisipo.coffee/ 21 241 9993.





# BOM CAFÉ

Estes não preenchem os requisitos dos cafés de especialidade, mas são espaços que têm cuidado quando enchem a chávena.

### The Mill

Vale a pena esperar por um lugar à mesa à frente do janelão que dá para a rua, mesmo que seja só para beber um café – há três tipos, todos arábica, torrados a lenha em Lisboa. No The Mill servem ainda deliciosas taças para pequenos-almoços, panquecas insufladas com fruta e maple syrup para as encharcar, vários tipos de pães com manteiga e doces, sanduíches a fazer as vezes de refeições e várias receitas com OVOS. → Rua do Poço dos Negros, 1 (São Bento). Seg-Dom 08.00-16.00.

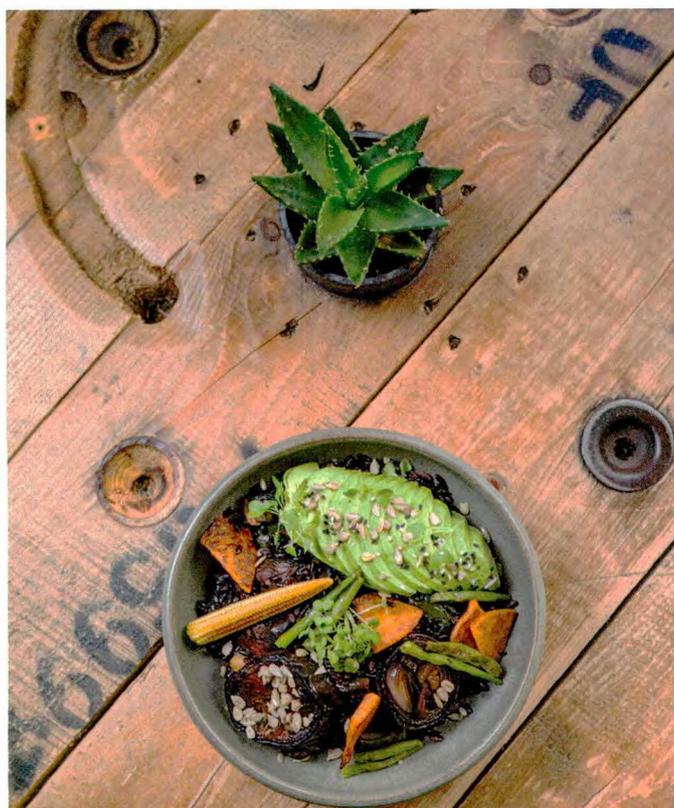
### Fauna&Flora ↓

No bonito Fauna & Flora há café da vizinha Flor da Selva, que o torra a lenha para aqui ser servido em expressos simples e lattes, a acompanhar a comida que puxa pelos elementos frescos, naturais e comprados ali no bairro. Tanto pode comer uma smoothie bowl

logo de manhã como uma malga de arroz negro com cogumelo portobello, curgete e cebola roxa grelhada, abóbora caramelizada, milho baby e feijão fillet, um dos pratos novos (espreite mais na página 66). → Rua da Esperança, 33 (Madragoa). Seg-Dom 09.00-19.00.

### Café Boavida →

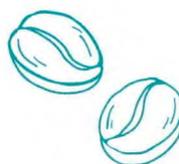
Independentemente da hora e do tempo que esteja lá fora, há sempre uma luz bonita no Café Boavida, graças ao pé direito altíssimo. Tem uma mezzanine e é normal encontrar pessoas por lá a trabalhar, com uma chávena na mão e um prato ao lado, para ir comendo calmamente. À exceção do pão de fermentação lenta e dos croissants folhados, é tudo feito ali, numa linha de cozinha 100% sustentável presente nas tibornas e saladas, nos pratos e sopas do dia, assinados pela chef Ana, do



Banana's Kitchen. O café é 100% arábica, torrado a lenha aqui em Lisboa. Fique atento à página de Facebook, onde são anunciados workshops ou pop-ups especiais. → Rua do Poço dos Negros, 119 (Santos). 93 119 1118. Seg-Sex 09.00-18.00.

### Dear Breakfast ←

Da larga oferta de ovos, que começa nos Benedict e continua pelos ovos Rothko, escalfados, em brioche, com tomate, queijo e chouriço, às tostas com manteiga de amendoim e fruta, aqui é tudo idealizado para um bom pequeno-almoço prolongado até à tarde. As cadeiras de veludo azul ou rosa e as revistas sempre disponíveis para consulta pedem que vá ficando tranquilamente.





← Esteva  
→ Bettina & Niccoló Corallo



Nas bebidas, pode optar por começar com uma Mimosa ou Bloody Mary (6,50€) e rematar com um expresso (1,50€) ou pink latte (3,20€). → Rua das Gaivotas, 17 (São Bento). Seg-Sex 09.00-16.00, Sáb-Dom 09.00-17.00.

### Esteva

O novo café/loja de cactos e suculentas de Campo de Ourique serve petiscos vegan sazonais para almoços e jantares ligeiros, acompanhados por um bom copo de vinho natural. Também há opções para pequeno-almoço, com um curto menu com torrada em pão da Gleba, servido com manteiga, marmelada de Odivelas ou compota, sumo natural do dia, uma fatia de bolo e uma bebida quente (8,50€), mas pode pedir só uma torrada (2,50€) ou uma tosta mista, aqui feita com alternativas vegan ao fiambre e ao queijo (3,50€). Tem bolos vistosos no balcão, sempre vegan, e o café é da marca biológica Destination. → Rua Infanteria 16, 123 (Campo de Ourique). 21 160 2824. Seg, Qua-Sáb 10.00-22.00.

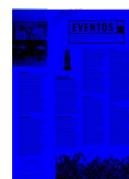
### Heim Café ↑

A fila à porta do Heim Café aos fins-de-semana é longa mas vale a pena esperar por um lugarzinho

à mesa para comer os waffles, omeletes, saladas e sumos, à carta ou presentes nos menus de brunch. Nas bebidas quentes há bom café simples (0,90€), cappuccinos (2,70€) e um café frio com leite e caramelo (2,70€), bom para refrescar nos dias que já começam a ser mais quentes. → Rua de Santos-o-Velho, 2 (Santos). 21 248 0763. Seg 09.00-15.00, Ter-Dom 09.00-18.00.

### Bettina & Niccoló Corallo

O mais provável, quando entrar nesta casa de bom chocolate e café vindo de São Tomé, é encontrar Bettina, matriarca da família Corallo, de volta do chocolate artesanal – a loja do Príncipe Real é também a fábrica. Mas no Time Out Market, no Cais do Sodré, há todos os ex-líbris. O puro chocolate artesanal feito com 70% a 100% de cacau proveniente de países como a Bolívia, a República Dominicana e a Venezuela, trabalhado diariamente, sem lecitina ou baunilha adicionadas para bombons, tabletes, brownie, salame ou sorvete de cacau. Os cafés são variados, de origem seleccionada, e vão bem com um pedaço de chocolate. → Rua da Escola Politécnica, 4 (Príncipe Real). 91 495 1610. Seg-Sáb 11.00-19.30.



### I Landeau ↑

O bolo de chocolate da Landeau entrou nos hábitos dos lisboetas com a mesma suavidade com que aquelas fatias entram nas suas bocas. Primeiro com um ateliê-loja e café na LX Factory, depois no Chiado e por fim na Rua de São Bento, onde têm uma loja decorada com máquinas de café antigas e pinturas de artistas como António Pinto Macedo. Acompanhe o dito bolo de três camadas (é bolo, mousse e chocolate em pó, com fatias generosas a 3,70€) com um café (1€), um chá ou um cálice de Porto. → Rua de São Bento, 388 (São Bento). Seg-Sáb 12.00-19.00.

### I Kaffeehaus

O café do restaurante austríaco do Chiado vem de uma torrefação artesanal na Áustria, onde trabalham com produtores brasileiros de pequena escala e é um bom motivo para ir até lá, assim como as salsichas artesanais com batatas wedges ou os bifés panados. Se não for suficiente, entregue-se sem remorsos a uma fatia de *apfelstrudel*. Aos dias de semana até as 12.00 e aos fins-de-semana, têm menus de brunch. → Rua Anchieta, 3 (Chiado). 21 095 6828. Seg 09.30-16.00, Ter-Sáb 09.30-00.00, Dom 09.30-20.00.



# EVENTOS

É doido por café? Não está sozinho, como provam um festival e um concurso que *Renata Lima Lobo* e *Francisca Dias Real* descobriram para si.



### I Campeonato AeroPress Portugal ↑

A cafeteira AeroPress tem feito as delícias de aspirantes a baristas (e de baristas a sério também). Esta “máquina de café” tem a particularidade de funcionar apenas com a energia dos nossos braços para prensar o café. Deu origem a campeonatos de AeroPress por todo o mundo e Lisboa não é exceção. Ainda não há bilhetes, ainda não foi divulgada a localização, mas pelo menos há mês: Junho de 2019. → [www.aeropressportugal.com](http://www.aeropressportugal.com)

### I Festival do Café

Há quem não comece o dia sem ele. O café é uma jóia preciosa para muitos e, pela primeira vez, Lisboa recebe um festival inteiramente dedicado a esta bebida. O Lisbon Coffee Fest toma conta das fábricas L e XL da LX Factory entre sexta e domingo, de 22 a 24. “Os portugueses bebem muito café, mas ao mesmo tempo não sabem muito sobre café e sobre as

opções que têm”, explica-nos Cláudia Pimentel, secretária geral da Associação Industrial e Comercial do Café, entidade responsável pelo festival. “Há cada vez mais formas de o consumir e saber que estamos a beber um produto de qualidade.”

A programação está desenhada para acolher tanto os fanáticos pelo café como os especialistas da área. “O café é como o vinho com as castas, tem várias origens e tratamentos, como o café de especialidade que tem cada vez mais adeptos”, refere. Deite o olho à programação destes dias cheios de cafeína.

### Sexta 22

A abertura está marcada para sexta às 16.00 com a presença da Confraria do Café, que produz café em vários formatos e apresentará o seu trabalho. Se quiser entrar no mundo do café de especialidade, às 17.30, poderá ficar a conhecer o processo da torra dos grãos, com Antony Watson e Sofia Gonçalves, da Olisipo Coffee Roasters. E se há mitos sobre a influência do café na saúde, esclareça-os na palestra “Café e Saúde. Mitos e Evidências”, às 18.30. O dia termina com um workshop de café de especialidade com as empresas brasileiras Caparaó e Atilla, pelas 19.30.

### Dia 23

No sábado, as portas abrem mais cedo (beba o seu café para acordar) e o dia começa com um campeonato de baristas, às 10.00, onde só entra quem já trata o café por tu. Continue a deambular pelos pavilhões da Lx Factory e apanhe a masterclass da Coffee Academy Tia Maria (às 13.45) e quatro workshops – “Café de Especialidade”, com a torrefactora lisboeta Sgt. Martinho, às 12.45; “Coffee 35/ Fado Sem Migalhas”, com o bartender Jorge Mimoso, às 14.45; “Coffee SPA Express”, às 15.45; e “Latte Art”, com o barista Tiago Nunes, da Nestlé, às 20.00. Está ainda marcado, para as 21.00, um concurso para descobrir e premiar o expresso perfeito.

### Dia 24

No último dia, o campeonato de baristas prossegue até às 16.00 e vai eleger o representante de Portugal no concurso internacional. Cada concorrente tem 15 minutos para preparar com mestria quatro expressos, quatro cappuccinos ou outra bebida com leite e quatro bebidas de autor. Em simultâneo, pode continuar a saltitar entre palestras como a “Lisboa a Compostar: 1300 Compostores Depois”, às 11.00, e “Borras de Café: De Resíduo à Matéria-Prima”, às 11.45.





20 A 26 MARÇO DE 2019 Nº 599 2,20€ (CONTINENTE)  
PUBLICAÇÃO SEMANAL DIRECTOR JOÃO PEDRO OLIVEIRA

**TIME OUT CITY INDEX: AS MELHORES  
CIDADES DO MUNDO PARA VIVER**

**MONSTRA: 12 DIAS DE GRANDE  
CINEMA DE ANIMAÇÃO**

**ENTREVISTA AOS CAPITÃO FAUSTO:  
CANÇÕES PARA SOBREVIVER COM ALEGRIA**

# TimeOut

## LISBOA

# O melhor café da cidade

Bicas cheias  
de estilo  
e cafés com  
cheirinho a novo



Latte,  
Comoha

### DOIS FORUM

ESTA REVISTA VALE

- REFEIÇÃO NA FOOD MERCEARIA BIO
- BOLO PEQUENO DA DOCES TERESA PYRRAIT
- CERVEJA NO DELIRIUM CAFÉ
- ÓCULOS DE SOL DA MARIA MANGERICA
- REFEIÇÃO NO SALDANHA MAR
- TRATAMENTO NO CITYSPA



5 607727 1 079866