Recital
Revista de Educação,
Ciência e Tecnologia de Almenara/MG.

Ó GOLE DE CAFÉ, DELEITE TERROSO DOS SENTIDOS

Woohoo sip of coffee, earthly delight of the senses

Marcelo Calderari MIGUEL
Universidade Federal do Espírito Santo – UFES
marcelocalderari@yahoo.com.br

Senhor do Café que eu consumo, Cafeinada Reza,
Que a gourmetização não me cerceie, mas avulte as variações,
Que o aroma do café aguce memórias afetivas e sensações vívidas,
E que não tape meus sentidos, mas equilibre minhas percepções.

Que eu possa mergulhar na tradição e memórias enquanto degusto,
Venha apreciar a indicação geográfica, o sabor premiado de cultivo e seleção,
Que a sede e a cupidez que me acompanha seja rastreável e recompensada,
E que o preparo seja sempre saboroso, ora suave, ora amargo.

Que o *caffè latte* traga calor reconfortante e frutífero, nectaríferas camadas,
O cappuccino, leite vaporizado e toques de canela, dançando no paladar,
Seja duplo e duplicado, forte e frutado, doce e aveludado, moído grão,
E o expresso, pela doçura natural, é espremido e passado sem delongas.

Que o frapês traga gelo, *chantilly* e sabor intenso da própria fruta,
E o *macchiato*, um pouco de leite com café e espuminha delicada,
Que o *mocaccino* traga *ganache*, chocolate ou cacau, cafeeiro,
E a mocha instigue com seu aroma nos primeiros centros de café.



Que a *panna*, com creme de leite fresco e baunilha, traga indulgência,
E o pingado conta, café de base no coador, gotejo longo ou carioca,
Meio copo de leite e meio de café, que a média dê água na boca,
E que seja preciso repetir muitas vezes o bem tirado café.

Oh, cafezista três-pontana, que o café seja envolvente, superior e acolhedor,
Que os coados ou filtrados tragam torras mais brandas, perfeição na xícara.
Que eu possa apreciar e multiplicar a volátil sensação enquanto degusto,
E a busca dessa temperatura e torrefação, traga e alastre o fornir cítrico.



Que a paixão encorpada e com sabor residual longo e intenso seja aceita,
E que eu possa apreciar o sabor sem temer o desequilibrado amargor,
Que possa explorar novas lavouras com a acidez brilhante e um final limpo,
Na busca da cafeicultura divisa há fragrância, doçura e notas de chocolate no café.



Que os baristas mostrem receitas robustas e os melhores lotes dos cafezais,
Porque muito de mim são essas sensoriais notas do cultivado plantio e altitude,
Que eu possa apreciar acidez elevada e moderada doçura do café mais exótico,
E que meu café me envolva em sacas de acolhida superior ou *premium*,
E que a minha gula e sede sejam em alguma madrugada perdoadas,
Porque metade de mim é essa trimetilxantina toda!
E a outra metade também é naturalmente cafeína.

Recebido em: *09 de março 2024.*
Aceito em: *29 de janeiro 2025.*