

Coffees Shops São Braz oferecem café com arte

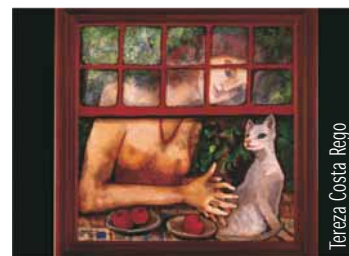
Café com Arte. Este é o nome do projeto idealizado pela São Braz cuja receita une gastronomia e artes plásticas a uma ampla pitada de sabor social. As sete lojas da marca em Pernambuco estão oferecendo aos seus clientes cartões postais que reproduzem telas de 10 expoentes das artes plásticas do Nordeste, como Romero Andrade Lima, Tereza Costa Rego e Zezito Goiana. Toda a renda obtida com a venda dos cartões, R\$ 1 cada, é revertida para o IMIP - Instituto Materno Infantil de Pernambuco.

A parceria entre a indústria e o IMIP já acontece há mais de 10 anos, por meio do projeto Empresa Solidária. O Café com Arte permite que a São Braz amplie, ainda mais, essa contribuição, proporcionando recursos para o desenvolvimento do trabalho do instituto em áreas como pesquisa, ensino e assistência médico-social.

Os cartões-postais são reproduções de obras criadas pelos artistas plásticos Zezito Goiana, Romero Andrade Lima, Tereza Costa Rego, Maurício Arraes, Roberto Ploeg, Pragana, Manuel Dantas Suassuna, Antônio Mendes, Sandro Maciel e Mané Cláudio. Apesar dos estilos e métodos diferentes, um dado em comum a todos eles: a origem nordestina. Maurício Arraes, um dos participantes do projeto, comemora a junção de artes plásticas com uma iniciativa de caráter



Romero Andrade Lima



Tereza Costa Rego

social. "Sempre misturei esses dois fatores, dentro e fora das telas. Contribuo para instituições filantrópicas há anos. E minha pintura retrata a realidade. É meio crua, baseada no que vejo", explica.

Segundo o gerente de marketing da São Braz, Frederico Dominguez, o objetivo é que o Café com Arte ganhe continuidade com a adesão de novos artistas. "Além disso, os interessados em arte contemporânea pernambucana poderão ter uma rica coleção com as obras de alguns dos seus maiores representantes".

Blend exclusivo

A São Braz está fazendo uma elaborada pesquisa em fazendas de café de Minas Gerais com o objetivo de encontrar um sabor que se harmonize com o paladar do nordestino. A "arquiteta" responsável pela construção dessa bebida exclusiva é a barista Isabella Raposeiras.

O novo "Café Coffee Shop" será desenvolvido exclusivamente para o preparo de 'espresso', o que significa que os grãos escolhidos deverão apresentar resultado sensorial agradável e aconchegante. "A pesquisa é para que o blend tenha a doçura natural da fruta alta, seja encorpado e aromático, apresentando notas perfumadas cítricas e um sabor residual tão doce quanto o melado da cana. O objetivo é mostrar ao consumidor que o café espresso precisa ser adoçado, cremoso e ter um sabor residual prolongado. Que deve ser uma bebida inesquecível e não agressiva", explica Raposeiras.

