



Evaristo de Miranda

Engenheiro Agrônomo, tem mestrado e doutorado em ecologia pela Universidade de Montpellier (França). Com centenas de trabalhos publicados no Brasil e exterior, é autor de 45 livros, incluindo Tons de Verde (português, inglês e chinês). Pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desde 1980, participou e coordenou mais de 40 projetos de pesquisa e implantou e dirigiu três centros nacionais de pesquisa. Atualmente é chefe geral da Embrapa Territorial, em Campinas, SP.

De onde vieram o capuccino e o croissant?

Terra viva - 27/01/2020 - 13:07 | Atualizado em 27/01/2020 - 15:03



(Foto: Reprodução da Internet)

- A cor já é uma dica da origem: o mais católico dos cafés tem a cor da batina dos frades franciscanos. E o nome confirma: **cappuccino**, em italiano, corresponde a capuchinho, o nome da ordem dos frades.

- A receita original é de autoria do frade capuchinho italiano **Marco d'Aviano (1631-1699)**. Ele viveu em **Viena, Áustria**, quando a cidade foi sitiada pelos **turcos-otomanos**, no final do século XVII. O sítio durou dois meses e a batalha de libertação, dois dias: 11 e 12 de outubro de 1683. Com a vitória do rei **Leopold I** e a fuga dos turcos-otomanos, ficaram para trás os feridos, os acampamentos e muitos mantimentos, incluindo **sacas de café**. Os vienenses acharam a bebida amarga demais, mas o frade D'Aviano inventou uma mistura daquele **café com leite e mel** e passou a distribuir para os feridos e os prisioneiros.

- O "**café do cappuccino**" logo passou a ser conhecido apenas como *cappuccino* e assim permanece até hoje, embora a receita original tenha sido alterada para café com leite espumado e açúcar ou café com leite e pó de chocolate ou café com leite espumado e um pouco de canela, com e sem desenhos em forma de coração... Enfim, são diversas as variações a gosto do freguês.

- No mesmo assédio militar a Viena, os turcos tentaram abrir buracos nas muralhas, cavando durante a noite. Mas foram ouvidos e denunciados por **padeiros**, que faziam pães de madrugada, com a pouca farinha que restava. E os soldados vienenses conseguiram repelir os invasores. Então os padeiros pediram autorização à Roma e ao imperador Leopold I para fazer **pães em forma de meia-lua**, representando os inimigos derrotados com o símbolo proibido do crescente islâmico (até hoje estampado na bandeira da Turquia). E esses pães receberam o nome "**crescente**" ou **croissant**, em francês

- Uma curiosidade: em abril de 2003, o Papa João Paulo II beatificou o frade Marco D'Aviano. Não foi por ter inventado o *cappuccino* ou por tê-lo associado ao *croissant*, claro, mas por seus atos de humanidade para com os cristãos e de compaixão para com os inimigos turcos que ficaram para trás, feridos ou aprisionados.

- Ainda hoje um *cappuccino* vai muito bem com *croissant* e a feliz combinação é apreciada por católicos, protestantes, ateus e muçulmanos.