

07/06/2018

A cidade vai ganhar o seu primeiro café-bar-escola, um centro de ensino e especialização do universo da cerveja, café, cachaça, vinhos, mixologia e da gastronomia. Um lugar para experimentar, aprender e ensinar. Ir além do prazer de comer bem. Compartilhá-lo com clientes, ao mesmo tempo em que alunos aprendem. É o BKB - Babylon Kae Bar, uma parceria do Kae Torrefação e Treinamento com a cervejaria artesanal pernambucana Babylon, que será inaugurado na próxima segunda-feira (11/6), na Zona Sul do Recife.

O BKB vai funcionar na Rua Capitão Rebelinho, 735, no bairro do Pina. Abrigará uma área de coffee bar, que será alimentada e operacionalizada por alunos preparados e qualificados no centro de ensino. As turmas terão aulas teóricas e, nas práticas, atuarão diretamente no coffee bar, exercitando o que aprenderam em sala de aula. E sendo avaliados pelos clientes do espaço, que poderão interagir com os criadores. A cada nova turma, toda uma transformação do cardápio de pratos e drinks, com novas criações de alunos e mestres.

O bar e a cozinha, portanto, nunca serão os mesmos . "Buscamos ser um centro de referência de formação e capacitação. Queremos qualificar o conhecimento e a cultura das pessoas que vivem a gastronomia. Ser um espaço de criação e inovação gastronômica, com muita qualidade. Por isso a parceria com instituições de ensino e profissionalização", explica o beer sommelier Edson Freitas, da Cervejaria Babylon. O BKB terá o mesmo aconchego do Kae da Avenida Conselheiro Aguiar, endereço onde o projeto de café conceitual nasceu, com uma diferenciada carta de cervejas artesanais, cachaças e vinhos. E, ainda, um cardápio de comidinhas harmonizadas . Por trás dessa estrutura, alunos aprendendo e se qualificando.

TIME DE PESO

O Kae e a Babylon não chegam sozinhos. Na lista de professores, parceiros e apoiadores, nomes de peso do cenário de alimentos e bebidas, além de renomadas instituições de ensino profissionalizante. Começamos com o chef César Santos, que apadrinha o projeto. Entre os professores, a barista Lidiane Santos comanda as aulas e criações com café ao lado do mestre de torra Eudes Santana, ambos do Kae. Sobre cachaças, o conhecimento é levado por Gilberto Freyre Neto, da Fundação Gilberto Freyre, e Margareth Rezende, presidente da Associação

Pernambucana de Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura (Apar). Filipe Magalhães e Edson Freitas, beer sommeliers, ensinam as possibilidades das cervejas artesanais. Mixologia é com Júnior WM e vinhos e espumantes com as sommelieres Mariana Dubeaux e Lorryne Riccobene. Na gastronomia, o professor e consultor gastronômico Robson Lustosa.

Entre os cursos e oficinas que serão oferecidos no café-bar já no mês de inauguração, história e tradição da cachaça, técnicas de produção e harmonização; o básico do vinho e sua armazenagem; práticas de boa harmonização com cervejas e produção de cerveja caseira; histórias, conceitos, aplicações e tendências do cocktail; barista para coffee lovers, barista profissional e degustação e harmonização do café.

"O principal objetivo do BKB é ir além da experiência degustativa promovida pela boa gastronomia e pelo vasto universo das harmonizações possíveis. A missão do café-bar-escola vai ser cumprida a cada nova turma certificada em suas salas de aula. Estamos comprometidos com a profissionalização e o amadurecimento do mercado de bebidas e da gastronomia", pontua Eudes Santana, do Kae Torrefação e Treinamento. Os alunos vão aprender desde a elaboração de cardápio, passar pela criação de bebidas e pratos, até a apresentação final ao cliente.

Entre as instituições que serão parceiras e já levarão seus alunos para usufruir do Espaço BKB estão o Senac, a FBV e o curso de hotelaria e gastronomia da **Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)**

[Link da Matéria](#)