

# EU ADORO PINGADO

## MOVIMENTO DE VALORIZAÇÃO DO PINGADO

O Pingado é uma instituição tipicamente brasileira, bebida campeã de vendas e consumo matinal nas melhores padarias país afora. Em sua receita clássica, é preparado com um autêntico cafezinho feito em coador de pano e adicionado de um pouco de leite, como se fossem apenas alguns pingos...

Hoje o mercado está vivendo o pleno florescimento das cafeterias, que trazem consigo uma nova cultura de consumo do café e de suas bebidas derivadas, entre elas o Machiatto, combinação do espresso com um pouco de leite vaporizado, versão italiana do nosso Pingado. No entanto, o tradicional e bom Pingado mantém liderança absoluta e folgada nos pedidos dos balcões das padarias, juntamente com o inseparável pão na chapa.

Manter a História viva é preservar a cultura, a memória e tudo de bom que ela pode proporcionar.

Valorizar o Pingado como uma manifestação cultural genuinamente brasileira através de um movimento aberto, de livre adesão e totalmente voluntário é a premissa do **EU ADORO PINGADO** ([www.adoropingado.net](http://www.adoropingado.net)).

A logomarca oficial, criada pelo designer gráfico Rodrigo Greco, de Belo Horizonte, pode ser utilizada das mais diversas formas, aplicada em camisetas, botons, papelaria e websites, desde que atendendo alguns requisitos simples.

Tem como irmã a Média, que leva mais leite, até chegar no famoso “meio a meio”, quando se tem a Média Clara. Com menos leite, tem-se a Média Escura.

E, afinal, o como é um bom Pingado?

## MANDAMENTOS DO BOM PINGADO

- 1) O café, base do Pingado, tem de ser honesto, de boa procedência e qualidade. *(Um café de boa qualidade é delicadamente adocicado.)*
- 2) O preparo de café tem de ser correto, seja como cafezinho (no coador de pano ou papel) ou *espresso*. *(Regras de Bom Preparo, que falam da quantidade de pó e qualidade da água, devem ser observadas.)*
- 3) Café gostoso é o preparado na hora, de preferência. *(Não deixe o café por muito tempo em garrafa térmica ou sob aquecimento, pois isso leva à oxidação e, portanto, a uma perda de sabores.)*
- 4) Se o seu Pingado for feito com *espresso*, o café pode ser diluído como um “carioca” antes da adição do leite. *(Diluir o café, sim; diluir o leite, nunca.)*
- 5) Use leite de boa procedência, sempre.
- 6) O leite pode ser integral, semi-desnatado ou desnatado. *(Porém, o ideal é usar o integral.)*
- 7) Evite ferver ou aquecer continuamente o leite. *(Para que o seu sabor não se perca, nem suas qualidades nutritivas.)*
- 8) O Pingado usa apenas um pouco de leite, o suficiente para criar uma cor de caramelo ao se combinar com o café. *(A Média é uma variação que leva mais leite, até o “meio a meio”.)*
- 9) Adoce a gosto. *(Mas, deve ser lembrado que um bom café e um bom leite são levemente adocicados por natureza.)*
- 10) Sendo um autêntico Café da Manhã, recomenda-se como acompanhamento do Pingado, um perfumado Pão na Chapa.

Ensei Neto, Maio de 2010.