



A revista para quem ama café

ANO II • EDIÇÃO 3 • NOVEMBRO - DEZEMBRO 2019 / JANEIRO 2020

ÁTILLA FRANCISCO

# Ondas do Café



BANCO DE IMAGENS



Erros mais cometidos na hora de fazer café  
Página 3

DIVULGAÇÃO FAMCAFÉ



Confira alguns dos eventos sobre café  
no Brasil - Páginas 4 e 5

JOSI FERRONATTO



Novidades e informações sobre métodos  
de extração - Páginas 12 e 13

## EDITORIAL

## Difundindo o que há de melhor no mercado do café

ÁTILLA FRANCISCO



Chegamos à terceira edição da revista *Café e Motivação* e com a distribuição sendo iniciada às vésperas da Semana Internacional do Café. Participamos do evento pela terceira vez, e cada uma delas trouxe uma experiência diferente. A primeira, enquanto estudávamos a possibilidade de fazer uma revista sobre o café em geral e qual direção seguiríamos; a segunda, bem no momento de lançamento da revista; e agora já com um trabalho mais consolidado, mais difundido e, principalmente, com muitas parcerias, ótimos contatos de pessoas envolvidas profissionalmente com o café e também com as que amam tomar seu cafezinho de cada dia.

Orgulho de realizar este trabalho. Orgulho dos contatos feitos até hoje, dos convites e cafés

recebidos, das centenas de comentários nas redes sociais, elogios à revista e reconhecimento da produção de um conteúdo que tem como principal propósito difundir o conceito de cafés especiais e mostrar o vasto universo do café desde o plantio até a xícara.

Já tenho um histórico com o café, mas para falar com propriedade sobre o assunto foram muitos estudos, muitos contatos e uma imersão profunda no segmento. Muitas conversas e perguntas, muitos eventos e viagens. Conhecemos a realidade do café em várias cidades do Brasil e, inclusive, algumas de outros países também. Participamos, *in loco*, de grandes eventos, como a Semana Internacional do Café (SIC), o Fórum Mundial de Produtores de Café, a FamCafé, o Encafé, o Festival do Café, entre outros, em cidades do interior de Minas e de São Paulo.

Visitamos fazendas, armazéns, cafeterias, cafezais, cooperativas e pessoas com belas histórias sobre o café. Nesse meio tempo, muitas parcerias foram concretizadas e muitas outras estão por vir. É sempre um grande prazer conversar com um novo profissional do segmento e conhecer ainda mais sobre a bebida mais amada do mundo.

Este é um trabalho prazeroso de ser feito e, quanto mais contatos e mais aprofundamento, ampliamos a vontade de saber e interagir. Assim, seguimos o propósito de difundir a cultura do café para aqueles que querem conhecer e entender mais; mostrar os processos do plantio à xícara; gerar conteúdo e promover a difusão do tema, divulgar o trabalho de produtores, cafeterias, baristas e

demais profissionais; gerar união e parcerias entre empresas do setor; divulgar cursos e eventos e por aí vai... É por isso que optamos em fazer uma distribuição gratuita do nosso material, incluindo o envio sem custo para pessoas de qualquer cidade do país.

Estamos preparando e conversando com profissionais para desenvolver matérias sobre os seguintes temas: cadeia produtiva (do plantio ao consumo), representatividade do café, microlote, blend, variedades do café, roda dos sabores, métodos de extração e preparo, tendência das cápsulas, mercado em 2020, torra, papel das cooperativas, profissão barista, café e tatuagem, cafeína, pinturas com a borra do café, como guardar o seu café, lista de cafeterias em capitais e cidades representativas, entre os mais diversos temas.

Será um prazer se você tiver novas sugestões e/ou quiser contribuir com sua experiência e conhecimento para falar sobre os assuntos acima. Estamos sempre abertos a opiniões, sugestões e as mais diversas possibilidades de parcerias. Temos muito ainda que fazer, que aprender e a contribuir. Esperamos poder contar com o seu apoio e a sua experiência. Boa leitura, ótimos cafés e que Deus abençoe você!

**Fabily Rodrigues**  
(Editor da revista *Café e Motivação* e  
Diretor da Em Foco Mídia)  
cafe@emfocomidia.com.br

## Anuncie aqui

**Destaque o nome da sua empresa nos jornais e revistas da Em Foco Mídia**

Seja parceiro e tenha grandes possibilidades de retorno para seu negócio



**EMFOCOMÍDIA**  
Café e Motivação | cafeemotivacao

Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara  
Belo Horizonte - MG  
(31) 2552-2525 / 99998-8686  
cafe@emfocomidia.com.br

www.emfocomidia.com.br | www.cafeemotivacao.com.br

## EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação bimestral da Em Foco Mídia, para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (10 mil exemplares) será realizada gratuitamente em pontos estratégicos e de grande circulação, como cafeterias, padarias, restaurantes, clubes e os mais variados estabelecimentos do segmento relacionados ao lazer e ao café, além das cidades que visitarmos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line será amplamente divulgada via e-mail, *newsletter*, site, além de nossas redes sociais.

## Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP  
(redação e edição)

## Edição / Revisão

Ana Cláudia Dias

## Jornalismo / Marketing

Amanda Aires, Ana Guimarães, Daniela Reis, Elisa Senra,  
Fabiano Lana, Fabily Rodrigues e Rodrigo Castelo

## Diagramação e Design

ÁTilla Francisco e  
Matheus Gonçalves

## Fotos

Equipe Em Foco Mídia  
e Banco de imagens

## Administrativo

Maria Cecília Burgarelli

## Contato / Publicidade

(31) 3441-2725 / 2552-2525  
99998-8686

## Em Foco Mídia

www.emfocomidia.com.br  
www.cafeemotivacao.com.br  
cafe@emfocomidia.com.br

## Endereço

Rua Orozimbo Nonato, 595 -  
Dona Clara / CEP 31260-230  
Belo Horizonte - MG

## Informações

**Tiragem:** 10 mil exemplares  
**Periodicidade:** Trimestral  
**Impressão:** Gráfica O Lutador

Café e Motivação

**Distribuição gratuita**

@cafeemotivacao

## Erros mais cometidos na hora de fazer café

O café é uma das bebidas mais queridas e consumidas no mundo. Só perde para a água. Passar o próprio café é um ritual maravilhoso, porém com maneiras diferentes de preparo. No entanto, por desconhecimento, muitos acabam cometendo alguns erros na hora de preparar o café. Listamos abaixo alguns dos principais “pecados” praticados pelas pessoas! Confira as dicas!

### 1 Ferver a água

Ao ferver a água, ela começa a perder oxigênio e, com isso, não extrai todos os aromas e os sabores originais do café. Além disso, a água fervente queima o café, o que também causa um certo amargor. Caso a água ferva, tire-a do fogão e espere por um minuto. A temperatura ideal deverá ficar entre 93°C/94°C.

### 2 Usar qualquer tipo de água

Já que não é bom ferver, então é fundamental que a água seja filtrada ou mineral. Pense que sua xícara de café é quase toda composta de água. Ou seja, para extrair os melhores sabores do café é imprescindível que isso seja feito com ela pura. Além disso, o cloro da água de torneira pode modificar o gosto final.

### 3 Não escaldar o filtro de papel

É fundamental também retirar resíduos, impurezas e o sabor do filtro de papel, jogando um pouco de água quente nele antes de passar seu café. Assim, você consome um café mais puro e elimina qualquer chance de contaminar sua bebida.

### 4 Tomar o mesmo café ao longo do dia

O café é um produto alimentício perecível. Deve ser consumido, preferencialmente, em até uma hora. Não recomendamos deixar o café feito pela manhã na garrafa térmica para beber ao longo do dia.

### 5 Requentar ou reaproveitar o café

Café bom é café fresco, sem dúvidas! Sempre! É regra! Nunca misture o resto de um café



BANCO DE IMAGENS

velho com um novo ou requente a bebida. Isso pode alterar as propriedades dele. Além disso, adicionar mais calor certamente vai prejudicar bastante o sabor final, deixá-lo áspero e amargo. Nessas condições, o café está oxidado e será prejudicial à saúde.

### 6 Lavar o coador ou os métodos de extração com detergente

O ideal é que nada interfira no sabor final do café, afinal queremos um produto com a maior pureza possível, certo? Por isso, usar sabão ou detergente para lavar o coador ou vasilhas de consumo de café é arriscar deixar resíduos de produtos químicos para os próximos preparos. Isso vale para coadores de tela e de pano, filtros em geral e métodos de extração. O melhor é sempre lavar com água corrente, de preferência quente.

### 7 Mexer o café enquanto ele está sendo filtrado

Esse é um pecado “cafezístico” que deve ser evitado. Talvez na pressa, temos a tendência de ficar mexendo na água enquanto ela passa pelo pó. Fazendo isso, contribuimos para que a riqueza de sabores e aromas se percam. O melhor é deixar a água lá, quietinha, passando naturalmente pelo pó.

### 8 Achar que o café extra-forte tem mais cafeína

O café extra-forte não tem mais cafeína, mas sim, é um café torrado por mais tempo, ou seja, sem meias palavras, é um café queimado. Por isso, apresenta um gosto mais amargo e a necessidade de alguns em colocar açúcar.

### 9 Preferir café moído ao café em grãos

Claro que isso não é um erro, mas caso você realmente goste muito de café, invista em um moador, pois consumir um café moído na hora fará toda a diferença. Grãos oxidam e quando o café é moído e fica muito tempo “parado”, perde várias de suas propriedades.

### 10 Manter os grãos ou o pó de café na geladeira

Muitos têm esse hábito acreditando que isso manterá o café fresco até a hora do consumo. Porém isso é um erro, afinal os grãos e o pó podem absorver o cheiro de outros alimentos guardados e a umidade do lugar. Utilize potes escuros e fechados, em locais secos e longe da luz do sol.

### 11 Colocar açúcar na água

Imagino que sua avó ou outro parente fazia muito isso no momento de preparar o café. No entanto, essa prática pode alterar o sabor da bebida, mudar o ponto de ebulição e ainda se corre o risco de desagradar àqueles que têm o bom hábito de tomar um café sem adoçar.

### 12 Escolher a moagem errada

Cada método de preparo da bebida requer uma moagem diferente. Por esse motivo, não dá para preparar um espresso, por exemplo, com uma moagem mais grossa, sendo que a ideal é a média. A cafeteira italiana (moka) ou a prensa francesa já exigem uma moagem mais grossa. Procure comprar um café apropriado à sua maneira de prepará-lo.

Destaque o nome da sua empresa na Revista **Café e Motivação**.



✉ [cafe@emfocomidia.com.br](mailto:cafe@emfocomidia.com.br)

🌐 [www.cafeemotivacao.com.br](http://www.cafeemotivacao.com.br)

📷 @cafeemotivacao

📘 Café e Motivação

☎ (31) 99998-8686

📞 (31) 2552-2525



## EVENTOS

### Fórum Mundial reúne produtores de café em Campinas

FOTOS: FABÍLY RODRIGUES



Produtores de 30 países compareceram para buscar mais conhecimento sobre o mercado



Jeffrey D. Sachs, diretor do Centro de Desenvolvimento Sustentável do Instituto de la Tierra da Universidade de Columbia (EUA), divulgou estudo durante o evento

Terceira maior cidade do estado de São Paulo, Campinas recebeu, entre os dias 10 e 11 de julho, a segunda edição do Fórum Mundial de Produtores de Café (WCPF), que reuniu diversos representantes e especialistas mundiais da cadeia produtiva do fruto para debater o assunto e buscar soluções para os inúmeros desafios que há pela frente.

Os principais assuntos abordados foram: a sustentabilidade econômica dos produtores, os níveis de produtividade, a inconstância do mercado internacional, o desafiante aumento de demanda (em torno de 50 milhões de sacas nos próximos 10 a 15 anos). Mudanças climáticas, temas ambientais e sustentabilidade econômica também mereceram muitas horas de conversas, palestras e debates.

Como sempre, a revista *Café e Motivação* marcou presença no encontro, um dos mais importantes do mundo quando o assunto é café.

De acordo com Adelino Roberto Bernardes Semboloni, produtor da Fazenda dos Tachos, em Varginha, no Sul de Minas, o cenário não é dos mais favoráveis atualmente, mas ele enxergou o Fórum como um acontecimento relevante para encontrar soluções para o setor. “Eu estou achando o evento excelente, já que está dando partida para ter modificação, pois estamos tendo dificuldades mesmo”, ressaltou o “pequeno produtor”, forma como ele se apresenta.

#### Otimismo

Muitos dos participantes comentaram que o evento ocorreu em um momento muito adequado. “É preciso mesmo buscar soluções e alternativas

para mitigar esse tipo de situação, do produtor ficar ao sabor do mercado, ainda mais nesses tempos de preços em baixa”, enfatizou José Marcos Rafael Magalhães, presidente da Minas Sul, cooperativa de produtores da região sul de Minas Gerais.

O representante lembra ainda que nesse momento de incertezas com relação ao valor do grão, a união entre os agricultores é fundamental para superar os obstáculos e, apesar do cenário atual, ele mostra otimismo sobre o futuro. “Nós temos uma taxa de crescimento do consumo acima da média mundial, principalmente em relação aos cafés especiais”, lembra Marcos Magalhães.

A primeira edição do evento aconteceu em julho de 2017, em Medellín, na Colômbia, outro país, como o Brasil, que está entre os maiores produtores de café do mundo.

### ENCAFÉ reuniu representantes das indústrias e cafeicultores

DIVULGAÇÃO: ABIC



Entre os dias 6 e 10 de novembro, foi realizada a 27ª edição do ENCAFÉ (Encontro Nacional da Indústria de Café). Organizado pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o evento ocorreu na Ilha de Comandatuba, em Una, Bahia. A convenção reuniu as indústrias de café, cafeicultores e dirigentes de todo país.

O primeiro dia do ENCAFÉ contou com a presença do presidente do Conselho Nacional do Café (CNC), Silas Brasileiro. Durante sua fala, na cerimônia de abertura, ele destacou a volta do Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC) e a importância deste para o setor cafeeiro. O presidente da ABIC, Ricardo Silveira, também discursou e ressaltou que o setor está mais otimista, e o consumo da bebida ficará acima do esperado neste ano de 2019.

O evento contou, também, com a participação do diretor do Departamento de Comercialização e Abastecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Silvo Farnese. Ele comentou que o governo retomará recursos das linhas do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé).

Nos outros dias de evento foram debatidos temas, como: tendências de consumo, qualidade, inovação, sustentabilidade e oportunidades de negócios para agregação de valor ao produto. Os visitantes puderam participar do espaço Arena do Conhecimento, onde ocorreram cursos, *workshops*, degustações e outras atividades que visavam enriquecer o seu aprendizado.

## EVENTOS

### FamCafé mostra a qualidade da produção da Alta Mogiana

FOTOS: DIVULGAÇÃO FAMCAFÉ



Palestras e interação com o público num palco de 360 graus foram um dos pontos altos do evento



Visita à Fazenda Bom Jardim Coffees (Coronel Café Orgânico), em Franca (SP)

Aconteceu, entre os dias 8 e 10 de outubro, o FamCafé, e a revista *Café e Motivação* marcou presença e fez toda a cobertura do evento, a convite da Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana, dos organizadores do evento e do hotel Dan Inn. Em sua terceira edição, a Feira da Alta Mogiana de Cafeicultura de Qualidade teve sede em Franca, São Paulo. O evento contou com diversas atrações ligadas aos cafés especiais, cursos gratuitos, apresentações de profissionais, palestras, visitas a fazendas da região, dentre outras atividades.

Mais de cinco mil visitantes tiveram a oportunidade de conhecer mais sobre o que é produzido na região. Ao todo, 53 expositores participaram, divididos entre marcas de café especiais, cafeterias locais, indústrias e comércios. Os cafeicultores puderam expor os seus produtos, compartilhar experiências e apresentar o funcionamento da produção, inserindo o público no universo dos cafés especiais. O evento também

contou com o segundo Concurso de Drinks, em que os participantes tiveram a oportunidade de mostrar sua criatividade e desenvolver deliciosas bebidas tendo o café como ingrediente principal.

De acordo com o diretor-presidente da Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana, Márcio Palma, o evento é de grande importância para os produtores locais. “Entendemos que uma feira assim, que é voltada para o público final, mostra a qualidade da nossa região. O evento proporcionou o encontro entre cafeicultor, produto e consumidor, promovendo uma grande troca de experiências. Também recebemos visitantes de vários estados diferentes e isso mostra como o FamCafé é relevante”, afirma.

Foram três dias de troca de conhecimento por meio de palestras e apresentações. A Feira acontece todos os anos e tem o objetivo de apresentar a força da produção cafeeira na região de Alta Mogiana.



Visita à Fazenda Bom Jesus (Café Labareda), em Cristais Paulistas (SP)



Lucas Lima falou sobre cafés especiais e métodos de extração com os baristas Martha Grill e Arthur Malaspina

### São Paulo recebeu o Festival do Café

DIVULGAÇÃO



Entre os dias 9 e 10 de novembro, aconteceu a 10ª edição do Festival do Café, no Museu de Arte Contemporânea Pinacoteca, em São Paulo. Foi a primeira vez que a capital paulista recebeu o evento, que contou com a presença de produtores de café, cafeterias e fãs da bebida. De acordo com um dos idealizadores, Leonardo Lanzetta, o objetivo foi promover dois dias de experiências inovadoras e interativas para as pessoas que amam cafés especiais.

O evento contou com oficinas, *workshops* com baristas e praça de alimentação que ofereceu pratos artesanais combinados com o café. Uma novidade do Festival foi a oferta de produtos, como joias e cosméticos, feitos a partir do grão. O evento contribuiu para a troca de experiência entre os participantes e apresentou diversas experiências e informações sobre o universo do café.



## NOTAS

## Conselho da Política do Café é reativado após sete meses

DIVULGAÇÃO



Em outubro de 2018 o Governo Federal recriou o Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC). Entre as funções do colegiado estão a aprovação do plano de safra para o setor cafeeiro e do programa de produção da exportação do produto. O conselho também aprovará as contas do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé). Com o novo decreto, o conselho está ligado ao Ministério da Agricultura,

Pecuária e Abastecimento (Mapa) e substitui os antigos Comitês Diretores. Também contará com representantes do: Ministério das Relações Exteriores; Ministério da Economia; Conselho Nacional do Café (CNC); da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA); da Associação Brasileira da Indústria do Café Solúvel (Abics); e do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé).

## Cup of Excellence Brazil premia os melhores cafés especiais

SITE REVISTA CAFEICULTORA



A edição deste ano do tradicional concurso Cup of Excellence - Brazil, foi realizado em Lavras (MG), no dia 19 de outubro. O mineiro de Ibiraci, André Luis Áquila Ribeiro, da Fazenda Pai e Filho, foi o vencedor da fase internacional. Foram premiados 27 produtores, com café de pontuação superior a 87, de nove regiões: Sul de Minas, Chapada de Minas, Chapada Diamantina (BA), Indicação de Procedência da Mantiqueira de Minas, Campo das

Vertentes (MG), Matas de Minas, Denominação de Origem do Cerrado Mineiro, Montanhas do Espírito Santo e Média Mogiana (SP).

Também foram eleitos seis campeões na fase nacional. Os vencedores ganharam o direito de participar de um leilão, via internet, no dia 26 de novembro. Nesse pregão, os principais compradores do mundo disputarão os lotes dos melhores cafés brasileiros da safra 2019.

## Concurso de Qualidade do Café premia os melhores da Alta Mogiana

SITE COCAPEC



No dia 4 de novembro ocorreram as premiações da 17ª edição do Concurso de Qualidade do Café Alta Mogiana, realizado pela Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas (Cocapec) e Associação de Cafés Especiais da Alta Mogiana. Participaram produtores de 23 cidades, localizadas nos estados de São Paulo e Minas Gerais. Durante o evento, o lote de Jean Vilhena Faleiros, de Cássia (MG), foi o vencedor na categoria Natural, com 87,13 pontos. Já na disputa de Microlote, o café

de Getúlio Minamihara atingiu 90 pontos e levou o troféu. Essa edição contou com a nova categoria Cerejas do Café, destinado ao público feminino. A vencedora foi Clara Kazumi, de Franca (SP). No evento, 14 empresas tiveram a oportunidade de participar da Rodada de Negócios, em que os lotes finalistas são colocados à disposição dos compradores. Ao todo, 169 sacas foram negociadas, o que gerou um volume de R\$ 185.911,00, média de R\$ 1.100,00 por saca.

## Cooperados da Expocaccer vencem Prêmio da Região do Cerrado Mineiro

DIVULGAÇÃO



A Região dos Cafeicultores do Cerrado apresentou os vencedores do VII Prêmio da Região do Cerrado Mineiro, com os cooperados da Expocaccer - Cooperados dos Cafeicultores do Cerrado. Na categoria Natural, o primeiro lugar ficou com a Família Naimeg, com café de 90,04 pontos, o segundo lugar ficou com a Família Aga, com pontuação de 88,63, e o terceiro lugar foi para Maria Soraia Guimarães, que obteve pontuação de 87,46. Já na categoria Cereja Descascado, Eduardo Pinheiro Campos se consagrou tricampeão do

Prêmio como primeiro lugar e café de 87,63 pontos; Rafael Vinhal em segundo lugar, com pontuação de 87,50, e em terceiro lugar Guima Café, com café de 86,63 pontos.

Ao todo, 198 amostras foram recebidas. Segundo informações da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, a Região do Cerrado Mineiro é responsável por 12,7% da produção nacional do café, representando 25,4% do estado, com uma média de seis milhões de sacas produzidas por ano.

## CAFETERIAS

### Cafeteria no interior de São Paulo une o amor por café e gatos

DIVULGAÇÃO



Com o objetivo de oferecer uma nova experiência para seus clientes, uma cafeteria em Sorocaba (SP) tem feito muito sucesso. No Café com Gato, além de usufruir de um vasto cardápio, os clientes podem brincar com os gatos que lá vivem. Trata-se de uma inspiração no Cat Café, espaço muito comum no Japão e na Europa, onde os felinos caminham pelo ambiente, enquanto as pessoas fazem suas refeições.

No Brasil, devido a normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os gatos ficam

em um espaço reservado e feito de vidro. Os visitantes podem ver os animais pela parede transparente e observá-los brincando. Uma forma diferente de tomar café e relaxar.

O espaço conta ainda com uma loja, no estilo pet shop, que oferece diversos produtos para os animais. Também são realizadas palestras, *workshops*, entre outras atividades. Além dessa unidade no bairro Jardim Santa Rosália, a cafeteria conta com uma filial em Campinas (Jardim Guanabara). Mais informações: [www.cafecomgato.com.br](http://www.cafecomgato.com.br).

### Cafeteria atrai fãs de Amélie Poulain

SITE VIAGENS CINEMATOGRAFICAS

Se você vai passear nos próximos meses em Paris, precisa conhecer o Café Des Deux Moulins. É o local ideal para os amantes da bebida e do cinema, já que foi um dos principais cenários do clássico filme "O Fabuloso Destino de Amélie Poulain". No longa-metragem, a personagem principal trabalha nessa cafeteria, por isso grande parte da história acontece lá.

O espaço manteve a decoração utilizada no filme e deixa exposto itens relacionados, atraindo muitos fãs. Servem diferentes cafés e o clássico creme *brûlée*. No longa a personagem Amélie comenta que

um dos pequenos prazeres da vida é "quebrar" a casquinha crocante da sobremesa.

Uma curiosidade sobre a cafeteria está em seu nome, que significa "café dos dois moinhos". Ele foi chamado assim por estar localizado entre dois estabelecimentos com o nome de moinho (*moulin*, em francês): o Moulin Rouge e Moulin de La Galette. O local está presente no roteiro de viagem de muitas pessoas que visitam a cidade. Perfeito para os fãs do filme que, além de terem mais contato com o universo da história, podem conhecer mais da culinária francesa.



### Charlie Brown e Snoopy inspiram cafeteria

DIVULGAÇÃO



Uma das histórias em quadrinhos mais conhecidas e amadas se tornou inspiração para uma cafeteria em São Paulo. O cachorro Snoopy e sua turma são tema de uma loja no shopping Morumbi. Todo o espaço, que mistura o universo lúdico da história com o café, é decorado com as tirinhas da turma de Charlie Brown. Os alimentos e os utensílios, como

guardanapos e xícaras, são estampados com imagens dos personagens.

As cafeterias temáticas são muito comuns em países da Ásia e já existem lojas inspiradas nestes personagens em Hong Kong, Cingapura e China. No Brasil, esses espaços são uma novidade que, cada vez mais, conquistam o público. Mais informações: [www.snoopycafe.com.br](http://www.snoopycafe.com.br).





## Os infindáveis “mares”

Mesmo quem não gosta e/ou não se liga muito em café sabe que, já há um bom tempo, o produto deixou de ser apenas uma bebida simples para ser consumida como complemento de refeições ou mesmo para ajudar a manter alerta quem tem sono, dadas suas propriedades estimulantes.

O conceito de “ondas” descreve a evolução do consumo de café e foi, originalmente, citado em 2002 pela barista Trish Skeie, em artigo intitulado *Norway and Coffee*, publicado no *The Flamekeeper*, boletim de notícias da *Roaster's Guild*, na Califórnia. Para ela, parece haver três movimentos influenciando o mercado de café, cada qual com seu próprio conjunto de prioridades e filosofias, e com contribuições diferentes para a experiência de consumo. Uma “Onda” geralmente surge da insatisfação com as práticas do movimento anterior e da adoção gradual de uma nova postura ou forma de percepção do produto e suas maneiras de consumo.

### Produto de exportações

Quando o café se popularizou pelo mundo, principalmente na Europa e nos países orientais - que tinham no chá uma tradição muito mais forte -, deu-se início ao que os estudiosos e especialistas no assunto chamam de Primeira Onda do Café. Ela começou junto com o Século XX, quando o Brasil tinha no grão seu principal produto de exportação, destacado, principalmente, por seu valor comercial, embora já muito consumido por aqui.

Após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), a bebida começa a despertar conceitos diferentes, como a qualidade dos grãos e a forma de apresentação, que mudava também graças à evolução das embalagens e das propagandas. Estavam plantadas as bases para o começo da Segunda Onda, que teve dois fatores decisivos.

Nas décadas de 60 e 70, o advento das máquinas de café espresso e a criação de duas redes de cafeterias nos Estados Unidos mudaram

definitivamente a maneira de consumir e de enxergar o café, que, a partir daí, passaria a ser a segunda bebida mais consumida no mundo, atrás apenas da água.

### Pioneiros

Em 1º de abril de 1966, na cidade de Berkeley, na Califórnia, a Peet's Coffee começa a funcionar criando um conceito que, a partir de 31 de março de 1971, nunca mais seria o mesmo, com o início das atividades da Starbucks, em Seattle, no estado de Washington. Isso transformou toda a relação das pessoas com o café. As duas redes de cafeterias implantaram um universo que até então não existia, o de beber café fora de casa, como um programa de lazer, de convívio social, com vários tipos e maneiras de preparo.

Criou-se uma percepção mais elitista do café. Segundo o mestre barista Emílio Rodrigues, a partir do ano 2000 começaram a surgir críticas sobre esse processo de globalização em que o café, nessas grandes redes, era torrado de maneira muito escura. “O que ocorre com torras assim é que o café apresenta apenas o amargor como característica principal, quase impossível de tomar sem açúcar. Essa onda passou a ser criticada nos anos 2000, com o surgimento do barista, especialista do café. Começou a surgir uma preocupação com as notas aromáticas, com os sabores frutados, com a acidez e com o corpo do café” explica.

### Gourmetização

É difícil precisar quando começa a Terceira Onda do Café, mas uma coisa é certa: ela está diretamente ligada à segunda. Com as cafeterias espalhadas pelo mundo, a demanda por diferentes tipos de cafés e modos de preparo “explode”, criando um mercado com espaço para pequenos, médios e grandes produtores de todo o planeta, exatamente como vemos hoje em dia. O café passa a ser uma especiaria moderna, produzida com muito zelo, com concursos mundiais



de qualidade, selos de procedência e regiões reconhecidas por produzirem ótimos cafés. A “gourmetização” da bebida vira uma realidade, auxiliada pelas máquinas caseiras de café espresso, seguidas pelas cápsulas. Definitivamente o café deixa de ser “tudo a mesma coisa”.

Muitos já especulam, e até afirmam, que a Quarta Onda do Café já está quase em curso. Afinal de contas, os avanços tecnológicos e genéticos na produção do grão estão aí, assim como os *cold brews*, ofertados em latas e garrafas. Embora essa tendência ainda seja incipiente, ela crescerá muito nos próximos anos e, daqui a algum tempo, será difícil precisar quando terminará a Terceira Onda e começará a Quarta, assim como ocorreu com a segunda em relação à terceira.

### Postura do brasileiro

O conceito de “Ondas do Café” funciona como uma lente para visualizarmos e compreendermos as amplas e profundas transformações pelas quais passou o mercado mundial de café. O Brasil, assim como a Itália e alguns países nórdicos, conta com forte cultura de consumo da bebida. Aqui ainda não se observa a ocorrência de uma Segunda Onda expressiva, estando restrita,

Ganhe mais visibilidade na **web**

Geramos conteúdo e somos especialistas em gerenciamento completo de redes sociais sobre o café

com engajamento constante e resultados garantidos

☎ 2552-2525  
☎ 99998-8686

www.cafeemotivacao.com.br  
cafe@emfocomidia.com.br



# ' do café e suas ondas

BANCO DE IMAGENS



especialmente, a grandes centros. Esse é um dos motivos pelos quais a Terceira Onda apresenta dificuldades de expansão no país. O barista Matheus Tinoco disse que o Brasil demorou a perceber as ondas e que, até hoje, vemos resquícios de consumo do café somente como fonte de energia extra. “Mesmo sendo o país de maior produção mundial, ainda não detemos conhecimento técnico no preparo e na torra avançada como nos países consumidores: há grande dificuldade na transição do consumo de cafés comerciais, associados à Primeira Onda, para o consumo de cafés especiais de qualidade excepcional e alto valor agregado da Terceira Onda”, explica.

## Quarta Onda

A professora adjunta do Departamento de Administração e Economia da Universidade Federal de Lavras (UFLA), Elisa Reis Guimarães, afirma que não foi estabelecida, até o momento, uma configuração no mercado nacional de café que possa ser denominada Quarta Onda. Segundo ela, alguns profissionais consideram a possibilidade de sua relação com um aprofundamento do comércio realizado diretamente entre cafeicultores e consumidores finais, os

quais adquiririam os grãos *in natura*, os torrariam e moeriam em suas próprias residências e, por fim, preparariam a bebida em diferentes métodos, conforme sua preferência. “As tecnologias e ferramentas necessárias para a torra doméstica dos grãos e demais etapas do preparo da bebida já existem, mas ainda são muito dispendiosas, especialmente no mercado nacional, sendo inacessíveis à maioria dos consumidores. Uma popularização dessas tecnologias poderia incentivar tal prática”, ressalta.

A jornalista Paula Varejão explica que para se configurar Quarta Onda precisa existir uma diferença de comportamento drástica do consumidor que justifique a transição. “A Terceira Onda ainda está se consolidando aqui no Brasil e está mais forte em outros países. Ainda não sabemos como será de fato. Uma das coisas que eu acredito que poderia se configurar como Quarta Onda, por exemplo, seria o aumento dos torradores domésticos. O consumidor compraria café verde do produtor, torraria, moeria e prepararia em casa. Isso seria uma revolução. Tem gente que fala também sobre o maior uso de tecnologia”, reforça.

Já o barista Marcos Willians de Paulo (Will) não descarta a existência da Quarta Onda, mas reforça a importância da Terceira. “A Quarta Onda é a estritamente boa. Ela tem tudo que a Terceira tem, mas com coisas novas. As pessoas começam a investir em equipamentos mais pesados e sofisticados dentro de casa”, ressalta.

A professora Elisa Reis Guimarães reforça dizendo que o surgimento de uma “onda” não causa o desaparecimento do movimento anterior. Segundo ela, as três ondas coexistem no mercado, alcançando segmentos e perfis de consumidores distintos. É esperar para ver os rumos de tudo que envolve o nosso café e apreciar ao máximo todas as possibilidades que essa bebida tão amada nos proporciona. **(Ricardo Plotek, Ana Guimarães e Fabily Rodrigues)**

## Primeira Onda

Fim do Século XIX/começo do XX até meados da década de 60.

Caracteriza-se pelo consumo crescente, mas desprezioso do café, bebida apenas para acompanhar ou encerrar refeições e que atrai por suas propriedades estimulantes. Ganha muita força após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945).

## Segunda Onda

Meados da década de 60.

Com o advento das cafeterias e das máquinas de café espresso, a bebida passa a ser vista como algo para se apreciar, se degustar, e não apenas a se consumir em casa. Com essa demanda, surgem a profissão de barista e os diferentes tipos de cafés e suas classificações.

## Terceira Onda

Dias atuais.

Como desdobramento da Segunda Onda, o café é visto, cada vez mais, como um insumo que precisa de qualidade e procedência. As máquinas portáteis de café espresso ajudam a difundir tal conceito: a gourmetização do café amplia as possibilidades de apreciação e produção da bebida.

## Quarta Onda

Futuro

Especialistas acreditam que possa a vir a se caracterizar por uma mudança de comportamento drástica do consumidor. Ele compraria café verde do produtor, torraria, moeria e prepararia a bebida em casa.

O evento de  
**NETWORK**  
mais esperado  
do ano.

São

10 palestras | 08 consultorias | 04 oficinas

# Prepare-se para 2020

Treinamento de alto impacto para capacitar  
você e sua empresa para grandes resultados.

Inscrições no site  
[www.admnetwork.com.br](http://www.admnetwork.com.br)



Rua Abigail Toledo Gouveia 298 - Enseada das Garças - Pampulha BH/MG



## ENQUETE

### Especialistas falam sobre as Ondas do Café

“A Terceira Onda se concentra mais em grandes centros urbanos, como Curitiba, Belo Horizonte e São Paulo. Para sua efetiva expansão, é necessária a promoção de amplas iniciativas de educação do consumidor e, concomitantemente, a busca de formas de atração do 'consumidor comum' para um mercado normalmente considerado 'fechado' e 'cheio de regras'. Não basta entender os critérios que qualificam um café como especial. A experiência de consumo também deve ser prazerosa e acessível.”

**Elisa Reis Guimarães, Professora Adjunta do Departamento de Administração e Economia Universidade Federal de Lavras (MG) e Editora Adjunta da Revista Organizações Rurais & Agroindustriais**



“Estão inventando muitas ondas e há um certo exagero. A Terceira Onda é genuína. Tudo que vier após será consequência dela. A Segunda Onda ficou muitos anos, por várias gerações. A primeira nem se fala. A Terceira está sendo a mais volátil de todas, pois conseguiu fazer o café ficar mais bem difundido em todos os níveis. O café especial é uma realidade! A informação chegou junto, além da qualidade, do conceito, da tecnologia, da sustentabilidade. A Terceira Onda é sagrada. É dela que começou tudo.”

**Marcos Willians de Paulo, Barista fundador da Will Coffee - Contagem (MG)**



“Na Terceira Onda do Café uma figura muito importante são os *coffee lovers*, pessoas que começam a falar mais de café, a criar grupos, a buscar conhecimento, a fazer torras caseiras. Elas entendem que há uma dimensão muito mais interessante que simplesmente tomar café como um meio de obter um *up*, uma elevação do ânimo. Essa onda pegou muitas pessoas. Ela não é uma mania, mas algo que veio para ficar. A cada dia surgem mais apaixonados, mais baristas, e cada vez mais o café é muito mais valorizado.”

**Emílio Rodrigues, Mestre barista da Casa do Barista - Rio de Janeiro (RJ)**



“Essa questão da Terceira Onda do Café tem muito a ver com consumo consciente. As cafeteiras começaram a comprar os cafés diretamente dos produtores. O produtor consegue ser melhor remunerado e ter acesso a um produto melhor. Além disso, questões de sustentabilidade estão muito mais à tona. A partir do momento que você tem essa ideia de procedência, você também sabe se o produtor está respeitando o meio ambiente e as pessoas. O consumo consciente do café traz uma melhoria para o mundo.”

**Paula Varejão, Jornalista - Rio de Janeiro (RJ)**



“A Terceira Onda é o café pelo prazer de tomar café. As cafeterias começam a se reinventar, como em qualquer cenário de negócios. Descobrem os cafés especiais e novos métodos de preparo, oferecendo novas bebidas que os clientes buscam conhecer pelo prazer de saborear. A Quarta Onda será café pela experiência, quando os amantes de café buscam a opção de acesso a tudo o que lhes permita ter um bom café em casa. Investirão em maquinário, grãos importados e diferentes métodos de preparo.”

**Augusto Aurélio Vilaça dos Santos (Rapaz do Café), Policial Militar - Recife (PE)**



“As ondas do café são como capítulos na história, em que a forma de consumo seguia uma tendência. Acredito que estamos começando a caminhada em direção à Quarta Onda, que será, basicamente, a tecnologia embutida no café. O maior ponto desse momento será a inovação tecnológica em volta do produto café, não só como consumo da bebida, mas também o entendimento de outras utilidades da planta. Aplicativos conectarão pessoas para a troca de experiência.”

**Matheus Tinoco, Barista na EISA e fundador do KAFFEMASKINER - Santos (SP)**





## Circuito de cafeterias reforça importância da SIC 2019

BANCO DE IMAGENS



A revista *Café e Motivação* visitou as cafeterias que integram o roteiro "Café da Semana". São 32 estabelecimentos participantes em Belo Horizonte (MG). A ação faz parte de uma ação da Semana Internacional do Café 2019 (SIC), que será realizada entre os dias 20 e 22 de novembro, no Expominas, também na capital mineira. O circuito tem o objetivo de divulgar o evento e apresentar aos consumidores as casas belo-horizontinas que valorizam a produção do bom café de Minas.

As cafeterias servem cafés de diferentes regiões, como Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas, Matas de Minas, Sul de Minas e Chapada de Minas. Existem algumas condições especiais para oferecer a bebida, como ter ao menos um barista no estabelecimento, oferecer um café 100% arábica, além da adoção de diferentes métodos de extração.

O roteiro para apreciar vários aromas, sabores e texturas do cafezinho vai até o dia 30 de novembro. Confira as cafeterias participantes e faça você também uma visita!

### Roteiro Café da Semana

- A Cafeteria - Museu das Minas e do Metal** Praça da Liberdade, s/n - Lourdes
- Academia do Café** Rua Grão Pará, 1024 - Funcionários
- Academia do Café** Savassi - Rua Antonio de Albuquerque, 749/ Lj 2 e 4 - Savassi
- But First, Café** Rua Tabelaio Ferreira de Carvalho, 22, Cidade Nova
- Café 104** Praça Rui Barbosa, 104 - Centro
- Café Américo** Rua Silva Jardim, 389 - Floresta
- Café Jetiboca** Av. Olegário Maciel, 742/2º andar/Lj. 2151 - Centro
- Café Juarez** Rua Álvares Maciel, 379 - Santa Efigênia
- Café Magri** Rua Alvarenga Peixoto, 595 - Lourdes
- Café Paladar Espresso** Rua Gonçalves Dias, 1581 - Lourdes
- Café Verve** Rua Januária, 411A - Floresta
- Cafeteria da Fazenda** Rua Montes Claros, 752 - Anchieta
- Cafeteria Will Coffee** Rua Rio Marabás, 146 - Novo Riacho, Contagem
- Casa Amada Café** Rua Cura D'Ar, 1166 - Barroca
- Cofice** Avenida Álvares Cabral, 356 - Centro
- Cofice** Casa Baanko - Rua Gonçalves Dias, 1284 - Funcionários
- Floresça Café** Rua Rio Grande do Norte, 311 - Santa Efigênia
- Inteligência** Rua Paraíba, 966 - Funcionários
- Intuição Bolo e Café** Rua Itajubá, 350 - Floresta
- Jovens Baristas** Avenida do Contorno, 3277 Santa Efigênia (dentro da pizzeria Villa Florian)
- Kapeh** Av. Olegário Maciel, 1600/3º andar/Lj. 30 - Santo Agostinho
- Livraria da Rua** Rua Antonio de Albuquerque, 913 - Savassi
- Mierim Empório e Café** Av. Raja Gabaglia, 2000/Torre 2/Lj 7 - Estoril
- Mocca Coffee and Meals** Alameda do Ingá, 16 - Vila da Serra, Nova Lima
- Mocca Coffee and Meals Santa Efigênia** Avenida Brasil, 741 - Santa Efigênia
- Mona Café** Av. Guarapari, 89 - Santa Amélia
- O Fabulário Café Coworking** Rua Irmãos Kennedy, 65 - Cidade Nova
- Oop Café** Rua Fernandes Tourinho, 143 - Savassi
- Slow Coffee BH** Rua Sena Madureira, 88 - Ouro Preto
- Sterna Café BH** Rua Desembargador Edésio Fernandes, 144 - Estoril
- Studio Café das Amoras** Rua Flórida, 101 - Sion
- Tost Café** Rua Antônio de Albuquerque, 252 - Savassi

## TIRINHAS



## Barista brasileiro lança novo método de extração para uso doméstico

DIVULGAÇÃO



Um novo método de extração e preparo de cafés e chás está sendo lançado no Brasil. A inovação é do barista gaúcho Gerson Amaro, que vive em Garopaba, Santa Catarina. Trata-se do método Francisca, uma alusão a Francisco de Melo Palheta, paraense responsável pela introdução do cultivo do café no Brasil e em Portugal.

A proposta é uma cafeteira doméstica que prepara a bebida por meio de infusão, remetendo ao café feito pelas nossas avós. Possui três recursos num só utensílio: cafeteira, infusora de chá e chaleira dosadora. O Francisca se apresenta na forma de um bule com bico de ganso, um compartimento central que deixa o café em contato direto com a água

e pode receber o filtro desejado pelo consumidor. Além disso, possui um acelerador de filtragem para finalizar o processo, o que permite uma bebida mais equilibrada. A intenção de Amaro é atender a qualquer demanda com um produto de baixo custo para todo tipo de café, além de somar métodos e características com várias formas de preparar o café.

O barista Gerson Amaro é também o criador da Pressca, cafeteira portátil que se popularizou por aqui e já é comercializada no mundo todo. Quem tiver interesse em adquirir a cafeteira infusora Francisca pode entrar em contato com a Will Coffee, localizada em Contagem (MG). Mais informações: (31) 3565-6614 ou (31) 99451-9965.

## Koar inova e apresenta novas opções

DIVULGAÇÃO

Os apreciadores do método de extração Koar, que até então era produzido artesanalmente, em cerâmica vitrificada, poderão contar, a partir de agora, com o produto em acrílico, aço inox e porcelana. Ele foi desenvolvido, em 2017, pelo publicitário pernambucano, Fernando Sá, e pelo engenheiro mecatrônico, Filipe Santiago, para proporcionar uma bebida mais encorpada e ressaltar a doçura e a acidez agradável do café. O método foi batizado por baristas do Kaffe Torrefação e Treinamento, em Recife, Pernambuco.

Um tronco cônico com 16 ondas afasta o filtro de papel do contato direto com as paredes do método, liberando rapidamente a passagem da água. Combinada com uma

moagem média/fina dos grãos, o Koar produz um café aveludado. Segundo Fernando Sá, o objetivo foi buscar mais equilíbrio. "Após entender cada processo de extração, resolvi que poderia haver um método que equilibrasse mais a bebida utilizando um papel-filtro já existente. A primeira peça foi impressa em 3D. Em seguida, foi feito um molde de cerâmica, mas somente após a 18ª impressão tivemos um equipamento comercializável", explica.

As novas modalidades e filtros de papel Koar estarão na Semana Internacional do Café 2019, no Expominas, em Belo Horizonte. A peça em porcelana estará disponível somente para demonstração. As demais, para venda.



AMANDA AIRES



## Queremos experimentar o seu café

Os seguidores nas redes sociais e leitores da revista *Café e Motivação* estão sempre nos pedindo indicações e dicas para comprar, assinar e/ou tomar bons cafés. Queremos nos surpreender com novos sabores. Por isso, se você é produtor, distribuidor ou revendedor de café, envie uma amostra do seu produto para que

possamos conhecer, divulgar em nossas redes sociais e indicar. Entre em contato para fecharmos essa parceria: (31) 99998-8686 ou [cafe@emfocomidia.com.br](mailto:cafe@emfocomidia.com.br). Você também pode enviar pelo Correio ou entregar pessoalmente em nossa sede na Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara, Belo Horizonte, CEP: 31.260-230.

## MÉTODOS DE EXTRAÇÃO

Cada dia que passa, as pessoas estão mais atentas para as novas formas de preparo de cafés, com técnicas que garantem os mais variados sabores e aromas para os grãos especiais. Isso vai muito além da escolha entre o coado e o espresso. Por mais que você goste do tradicional e tenha resistência em conhecer o novo, procure saber mais sobre métodos diferentes de extração e vivencie

uma nova experiência ao apreciar um bom café, seja em casa ou em uma cafeteria.

São diversas as maneiras para preparar um bom café. Extraído com diferentes técnicas, resulta em uma variedade de aromas e sabores, ainda que se trate de um mesmo grão. Um preparo perfeito envolve a escolha de grãos de qualidade e da moagem correta, além de alguns cuidados, como

a temperatura da água e o tempo de contato dela com o pó. Vale lembrar que diferentes métodos acentuam diferentes atributos do café e o aroma do grão moído na hora mantém a sua pureza, o seu sabor e a sua naturalidade.

Nesta edição, citamos dois dos mais conhecidos: o V60 e a Prensa Francesa. A cada nova edição, destacaremos outros dois métodos.

### HARIO V60

DIVULGAÇÃO



A empresa japonesa Hario foi fundada em 1921 e iniciou as atividades produzindo vidrarias para laboratório, com vidro temperado de alta qualidade. Após quase 40 anos de existência surgiram os primeiros produtos destinados, exclusivamente, para a extração de café. Somente em 2008 foi criada sua invenção mais famosa, a Hario V60, que, hoje, pode ser encontrada em vidro,

porcelana, metal e acrílico. O nome é derivado de Vector 60, referente aos 60 graus de angulação do seu formato de cone.

O café filtrado no porta-filtro V60 é muito limpo e delicado. A moagem adequada para essa técnica é média. Segundo a barista Débora Azevedo Reis, da Coffee and Joy, de Belo Horizonte (MG), o resultado possui um equilíbrio bem interessante entre acidez e doçura. “É perceptível a delicadeza da bebida ao usar esse método, que é bem versátil, pois é possível mudar o tempo de preparo e a maneira como você coloca a água. Essas variáveis também irão alterar o efeito final da sua bebida, que sempre será bem limpa”, esclarece.

A barista Pâmela França, da Metrópolis Café, de Piracicaba (SP), garante que o V60 se tornou um método tão querido por conseguir reproduzir diversas variações de um mesmo café na xícara, além de ser prático. “Ele tem um único orifício grande e central, que aumenta a velocidade da passagem do café. Além disso, os sulcos laterais criam espaço entre o aparelho e o filtro de papel liberando os gases do café com mais facilidade. O pó se expande e aumenta todo o potencial da bebida”, ressalta.

Dica final: além do cuidado de deixar a temperatura da água aquecer na média de 94°C,

escalde o filtro antes com um pouco de água quente para que a bebida não fique com gosto residual de papel. Depois, descarte essa água antes de colocar o pó e passar o café. Esse é um dos nossos métodos preferidos também pela praticidade e possibilidades de extração.

#### Destaques

☞ Linhas espirais (veios internos) conduzem a água através do café de uma maneira que o líquido escorra uniformemente em direção ao recipiente, permitindo uma melhor expansão do café durante o processo;

☞ O formato cônico, semelhante aos coadores brasileiros, permite que a água fique em contato com o café pelo tempo ideal, antes da passagem pela abertura. Isso faz com que o sabor do grão seja mais equilibrado;

☞ A base com uma grande abertura possibilita que o fluxo da água seja mais acelerado, possibilitando uma bebida com doçura e acidez mais acentuadas;

☞ A infusão do café nesse tipo de coador dura entre dois e três minutos, dependendo do fluxo com o qual você despeja a água. A moagem do café é média fina a média.

### PRENSA FRANCESA

JOSI FERRONATI



A Prensa Francesa (ou Pistão para alguns) surgiu nas cozinhas francesas em 1852, mas só foi registrada em 1929 pelo designer italiano, Attilio Calimani. Por muito tempo, foi considerada artigo de luxo devido ao seu acabamento. Atualmente, é possível encontrar diversos modelos que atendem a todos os bolsos. Trata-se de uma técnica clássica que permite fazer um café equilibrado como

o coado, porém com uma textura mais marcante, pelo fato da malha de filtragem ser mais grossa do que a de um filtro de papel e permitir a passagem de mais óleos essenciais. A filtragem é feita por um êmbolo de metal, que separa o pó no fundo do recipiente. O resultado é um café com alta concentração de cafeína.

A barista Débora Azevedo Reis explica que nesse caso não é utilizado filtro de papel e a moagem adequada é a grossa. “O resultado do café será uma bebida encorpada e com bastante equilíbrio dos atributos de corpo, doçura e acidez. O café preparado com a Prensa Francesa fica em contato com a água durante um tempo, e utiliza-se um êmbolo para separar o pó. Por isso, a bebida resultante apresentará os óleos do café e, consequentemente, mais sabor. Como não é usado o filtro, ficam resquícios do pozinho do café, que decanta no final da xícara. É um método indicado para quem gosta de café com personalidade”, enfatiza.

A barista Pâmela França reforça que esse é um método muito utilizado no mundo todo pela praticidade e por proporcionar um café bem aromático e denso. “Ao dispensar o filtro de papel, o sistema de tela de metal permite a passagem dos óleos essenciais da extração, o que faz toda

a diferença na experiência gustativa do café. Afinal, as substâncias aromáticas e de sabor do grão estão concentradas ali”, explica. Um método, digamos, elegante, prático e bonito de ser visto.

#### Dicas de preparo

☞ Escaldar a cafeteira para manter o café quente por mais tempo;

☞ Adicione o pó, que precisa ter moagem um pouco mais grossa para esse método;

☞ Normalmente a proporção utilizada é de 8 a 10 g de pó para 100 ml de água;

☞ Não precisa ferver a água para fazer o café. Esse método é uma infusão. Esquente a água entre 80°C e 90°C e coloque na cafeteira;

☞ Mexa com uma colher (de plástico ou de madeira para não danificar o vidro da Prensa Francesa), coloque a parte de cima da cafeteira com o êmbolo todo levantado;

☞ Deixe que a infusão do café aconteça por no máximo quatro minutos;

☞ Pressione o êmbolo com delicadeza, pois essa peça é responsável pela separação da borra do café que será servido;

☞ Coloque o café devagar na xícara para evitar a transferência dos sedimentos finos do pó.



## VOCÊ E SUA XÍCARA

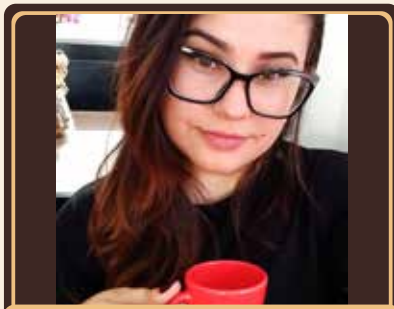
O café proporciona muitos benefícios, encontros históricos e incríveis histórias pelo mundo, sendo a maioria bastante significativa. Ele envolve doses de motivação e inspiração, e recarrega suas "baterias" quando necessário. É amor em formato de grão. Criamos este espaço para dar voz às pessoas que são apaixonadas pela

bebida e que querem contar um pouco dessas histórias. Conte-nos o que o café representa em sua vida. Basta enviar um e-mail para [cafe@emfocomidia.com.br](mailto:cafe@emfocomidia.com.br) com seu nome completo, profissão, cidade e uma foto com algo alusivo a essa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas.



**Lais Antônia Monserrat Silva, Analista de Recursos Humanos - Poços de Caldas (MG)**

"O café faz parte da minha infância e é como uma parte da família. É a mãe que me desperta todas as manhãs, o pai que me dá colo após um dia longo de trabalho, a irmã que me faz sorrir, o cheirinho de 'vó', o conselho de 'vô'. É até mesmo aquela sensação boa de estar apaixonada."



**Elaine Souza, Barista São José dos Campos (SP)**

"Em momentos de aconchego, de chamego, de bem querer, de sorrisos, de calma, de intensidade, de motivação e até mesmo, às vezes, de raiva. Uma xícara ou talvez uma caneca, um cafezinho, só um "dedinho", só um pouquinho, só um golinho. Café é sempre bem-vindo para dar aquele abraço no coração, energizar a mente e encantar com o aroma. Café é amor, é união, é calor, é amizade, é bondade, é compartilhar com aqueles que amo e até com os que nem conheço ainda."



**Mauri Campos, Enfermeira Bragança Paulista (SP)**

"Ahhh o cafezinho! O amor não é aquilo que aquece o corpo e acelera o coração... o nome disso é café. Muito fácil confundir com amor. É cheiro de amor que vem acompanhado de uma sensação de aconchego, de abraço, prazer, satisfação, energia, felicidade... enfim... café é vida!"



**Juliana Saderi Panini, Analista de Business Intelligence - São Bernardo do Campo (SP)**

"O café une as pessoas. Nada mais pleno que receber seu café na mesa e o apreciar, fazendo com que aquele momento seja especial e que todos os problemas podem esperar um pouquinho. Muitas pessoas fazem isso sozinhas, na correria do dia a dia, mas, ainda assim, sempre é normal aproveitar a hora do café para um bate-papo com outros, mesmo que para falar do tempo. Também tem aqueles que se juntam em casa para preparar um café fresquinho. Enfim, o universo do café é muito especial."



**Ricardo Alves de Carvalho, Barista e gerente de cafeteria - São Paulo (SP)**

"Estou há oito anos dentro da área do café e tenho inúmeras histórias pra contar. Com muito orgulho, me considero vencedor dentro desse universo fantástico. Já conheci o Lulu Santos e ganhei um par de convites do show dele, conversei com a Fernanda Montenegro, a fantástica Glória Maria e quase fui demitido quando tirei foto com a Xuxa. Tudo isso no café. Hoje gerencio duas cafeterias! Grazie mille ao amigo café!"



**Claudia Caracas, Funcionária pública Rio de Janeiro (RJ)**

"O café representa para mim o elo com os meus antepassados. Sem ele, eu nem sequer existiria, pois tenho o sangue de várias gerações de produtores, incluindo o meu pai. A cada xícara tomada, reverencio todos os que contribuíram, através do café, para a minha história e a do nosso país. Nessa jornada, muitos sofreram, vários derramaram lágrimas e outros foram muito felizes. Café é passado e futuro. Café é dor e amor... e é também saudade."





**Vanila Sales, Auxiliar Administrativo Betim (MG)**

“Café pra mim é aconchego! Nele tem amor e bom humor! É o meu despertar de todos os dias e o perfume da minha cozinha pela manhã. Meu combustível para vencer mais um dia cheia de energia... Café é para a vida inteira e ainda está marcado na minha pele.”



**Mabelle Mota, Pedagoga e Psicopedagoga Fortaleza (CE)**

“Despertar com o aroma de café pela casa é saber que terei a disposição para encarar todos os desafios do dia a dia. O café me proporciona momentos de alegria, paz e união. Momentos estes que sempre levarei guardados na lembrança. É realmente incrível o poder de uma simples xícara de café...”



**Daniela Franco Simoneti, Professora Limeira (SP)**

“Ele faz parte da minha história. Quem me ensinou a amar o café desde pequenina foi minha avó. Café é alegria, café aquece a alma. Parece contraditório, mas o café me acalma. Café na xícara, e amor no coração, sempre.”



**Juliana Ruchid, Farmacêutica Macaé (RJ)**

“Felicidade em forma líquida. Quando tomo café é como se fosse uma terapia, pois relaxa, distrai. É aquele suspiro que a gente dá quando se apaixonou. Meu café, minha companhia, minha renovação de energia diária.”



**Simone Fernandes de Freitas, Assistente financeiro - Goiânia (GO)**

“O café é como uma pausa! Pausa para pensar no dia que se inicia, pausas a qualquer instante para relaxar, pois necessito desse momento na correria do dia a dia. Café é sempre uma pausa especial, seja no bate papo, no trabalho, em casa, sozinha, na rua, na cafeteria e onde quer que eu esteja.”



**Jaqueline Maria da Silva, Professora Universitária de Matemática - Teófilo Otoni (MG)**

“Café é energia boa, concentração, animação, foco. Com esse pacote, minha vida fica mais leve, eu sorrio e faço as pessoas sorrirem; eu me cuido e ajudo as pessoas que amo; eu fico amigável e faço novos amigos. E ainda me transformo em uma bela contadora de histórias.”



**Anne Caroline Santos, Repositora e Conferente de Mercadorias - Vila Maria (RS)**

“Café é simplesmente a personificação daquele pequeno momento de paz em meio às circunstâncias adversas da vida. Aquele momento em que sinto o tempo parar e tudo desaparecer, restando somente eu e minha caneca de paz, quer dizer, de café.”



**Rodrigo Bernardo de Oliveira Sousa, Químico Ferraz de Vasconcelos (SP)**

“Todo mundo tem um atalho, uma saída de emergência para esvaziar seu vazio, costurar os retalhos, pensar em um novo início, dar razão à existência, à raiva, ter mais energia, experimentar o novo ou apenas senti-lo outra vez. Só sei que consumo mais um pouco de café para me sentir bem. O pouco nunca me sacia.”



**Renata Bonfim Resende, Proprietária de Agência de Viagens - Goiânia (GO)**

“Café é um grande companheiro. Antes era um prazer, hoje é totalmente necessário! Devo respeito e admiração a ele, pois é quem me alivia a enxaqueca, quem me dá energia quando o sono bate e não posso dormir, mas também me permite dormir mesmo depois de mais uma caneca. É vida!”



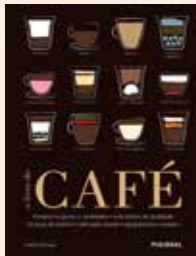


## Livros para explorar ainda mais o vasto e maravilhoso universo do café

O café é muito mais do que uma bebida cotidiana. É cultura, história, paixão, negócios e um ingrediente rico que pode ser utilizado de muitas formas diferentes. Você sabia que a origem do café é milenar? Conhece a trajetória do elixir que

percorreu o mundo e seu papel no desenvolvimento de sociedades e economias? Para explorar todos esses aspectos e dar conta da importância desse grão, selecionamos 10 dos nossos livros preferidos sobre café no Brasil. Confira!

### 1 O LIVRO DO CAFÉ



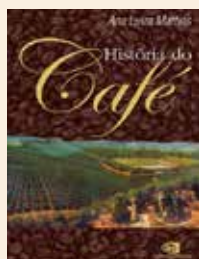
Autora: Anette Moldvaer  
História, características, informações sobre o plantio e passo a passo para preparar a bebida. Um livro ideal para quem quer saber mais sobre o universo cafeeiro.

### 2 CAFÉ COM DESIGN. A ARTE DE BEBER CAFÉ



Autoras: Miriam Gurgel e Eliana Relvas  
Um guia completo sobre as *coffee houses* e como esses espaços conseguem unir cultura, tecnologia e confraternização.

### 3 HISTÓRIA DO CAFÉ



Autora: Ana Luiza Martins  
Com elegância e bom humor, essa narrativa conta toda a trajetória do café, da origem até a transformação em produto de consumo internacional.

### 4 APAIXONADOS POR CAFÉ



Autores: Ryan Soeder e Kohei Matsund  
Com esse livro você aprenderá a combinar o sabor com a estética. Saiba como fazer a xícara perfeita de café.

### 5 GUIA DO BARISTA



Autor: Edgard Bressani  
Com uma linguagem leve, a obra aborda um amplo conteúdo sobre o complexo caminho que o grão de café percorre até chegar ao barista. Ideal para quem quer aprender ainda mais sobre essa bebida.

### 6 CHEFS: CAFÉ



28 mestres da culinária se reúnem neste livro para ensinar receitas criativas com o café. Saiba como identificar um bom café, como escolher e preparar a bebida.

### 7 EU AMO CAFÉ - MAIS DE 100 BEBIDAS COM CAFÉ DELICIOSAS E FÁCEIS DE FAZER



Autora: Susan Zimmer  
A obra reúne diversas receitas de preparação do café. O livro também traz informações sobre a história da bebida no Brasil e principais regiões produtoras.

### 8 DICIONÁRIO GASTRONÔMICO. CAFÉ COM SUAS RECEITAS



Autora: Giuliana Bastos  
A história do café contada de uma forma diferente. Esse livro apresenta verbetes de A a Z, que narram toda a trajetória da bebida ao longo dos anos e, também, ensina receitas de drinks, pratos salgados e sobremesas.

### 9 O SONHO DO CAFÉ



Autor: Andrea Illy  
Aqui acompanhamos a trajetória do autor, o renomado empreendedor que comanda a empresa italiana especializada na produção de café espresso, Illycaffè. Andrea compartilha suas experiências e conhecimentos com o objetivo de transmitir uma mensagem positiva sobre trabalho e realização de sonhos.

### 10 BRASIL: DO CAFÉ À INDÚSTRIA



Autor: Roberto Catelli Junior  
O foco da obra é a cafeicultura paulista do século XIX e suas mudanças no setor cafeeiro no país. O autor aborda todo o processo produtivo e a industrialização.