



A revista para quem ama café

ANO II • EDIÇÃO 4

SETEMBRO/OUTUBRO/NOVEMBRO 2020

BANCO DE IMAGENS

Cafeína



Segunda maior safra da história
Página 7



Métodos de extração: Chemex e Clever
Páginas 14 e 15



Alimentos que combinam com café
Páginas 18 e 19



EDITORIAL

Tempos de pausas e temores, evolução e sabedoria



Queridos amigos e parceiros do café, que momentos vivemos este ano! O mundo praticamente parou e passamos por muitos sustos, temores, angústias e incertezas. Nunca imaginamos viver algo tão devastador em nossas vidas.

Foram momentos também de crises, fechamento de comércios, shoppings e cafeterias, mas também abertura de novos espaços, empresas se reinventando e quem se preparou, se atualizou e teve criatividade, colherá bons frutos. O mais gostoso foi perceber que o café se manteve sempre presente em nossos momentos e nos poucos encontros que tivemos.

Reforçamos a máxima verdadeira de que somos todos simplesmente humanos e que todo o dinheiro do mundo tem pouco valor nessas horas. Também ficou evidente que momentos de bons cafés com amigos e com a família não têm preço e é algo que sempre nos proporcionará prazer.

Por aqui, fomos obrigados a dar uma pausa na revista, mas, por outro lado, reforçamos ainda mais as nossas parcerias pelas redes sociais e nos contatos com os mais diversos parceiros. Promovemos

lives com temáticas bem diversificadas e profissionais com ótimo conteúdo e percebemos o quanto os *coffeelovers* ficaram gratos por isso. Ampliamos as parcerias de divulgação, recebemos muitos bons cafés e realizamos vários sorteios com o principal intuito de ajudar na divulgação dos bons produtos. Isso tudo trouxe uma aproximação, cada vez maior, do público com as informações e os cafés especiais. Recebemos muitos retornos emocionantes e que nos deixaram orgulhosos, mas também com ainda mais responsabilidade em prol de um trabalho de excelência.

Como serão nossos próximos meses? Ainda sentiremos dor, medo, preocupação, angústia? Alguns ainda passarão por um médio ou longo período de cura dos traumas que tudo isso proporcionou, outros vivenciarão esse momento com mais força e sabedoria. Bem-aventurados os que entenderem e aproveitarem para cuidar de sua inteligência emocional e traçar planos a curto e médio prazo para um futuro próximo.

Se você se mantiver otimista e trabalhar em prol de uma vida melhor, tudo que almeja dará um jeito de chegar até você, mesmo que por caminhos tortuosos e não exatamente como idealizou. Apenas invista melhor seu tempo no que realmente é importante, como sentar em algum lugar para apreciar um café com calma e prazer. Não é apenas beber. Sorva, deguste, sinta.

É momento de espalhar a esperança, se preparar para uma nova era, exacerbar e perceber melhor a consciência de tudo que vivemos e ainda presenciaremos. Seja luz para quem se deixou cair e enxerga mais a escuridão, para quem não percebe a presença d'Aquele que nos guia. Comemore cada pequena conquista de seus dias. Agradeça os gestos de bondade, as atitudes de carinho, as ajudas, os elogios, as gentilezas e tudo que merece ser valorizado.

Uma frase que sempre digo aos meus amigos e acredito piamente é: muitas vezes, para ganhar, você tem que perder. E isso é fato! Tudo que perdemos abre espaço para que algo novo possa surgir. E esse novo pode ser surpreendente e ainda melhor.

Sinta-se infinito nesse universo tão vasto e bonito. Permita-se viver o melhor para a sua vida. Faça valer a pena! Cuide do seu emocional, tenha mais intimidade com Deus, viva bem o seu agora, tome cafés melhores, invista em seu intelecto, atreva-se a saber mais, foque em seus ideais e vamos juntos. Que Deus abençoe você e lhe proporcione ótimos cafés!

Fabily Rodrigues
(Gestor da Em Foco Mídia e editor da revista Café e Motivação)
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 | 9 9998-8686
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 sobre 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

Pietra Pessoa

Jornalismo / Marketing

Ana Guimarães, Fabiano Lana, Fabily Rodrigues, Maitê Louzada e Mayra Mamede

Diagramação e Design

Julhyana Veloso e Larissa Soares

Fotos

Equipe Em Foco Mídia e Banco de imagens

Administrativo

Jaciara de Jesus

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: Koloro Indústria Gráfica

Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao

Cafés Especiais de destaque

Ao longo de 2020, recebemos mais de 50 cafés para degustação, divulgação e sorteio em nossas redes sociais. Experimentamos todos, sem exceção, e listamos abaixo os 16 que mais gostamos, que realmente fizeram diferença em nosso paladar e com sensoriais do nosso gosto. A maioria virou parceiro e somos muito gratos pela confiança e carinho pelo nosso trabalho. Na próxima edição, listaremos outros. Seja também parceiro da revista *Café e Motivação*!



Seleção do Erick
ERICK PETTA MARINHO
São José dos Campos-SP
@selecaodoerick



Café Travessia
ALMIR ROMBOLI TAVARES
Caconde-SP
@cafetravessia



Rainha do Grão
CARLOS CESAR BORSATTO e
TATIANA FERRAZ BORSATTO
Campinas-SP
@rainhadograo



Café Especial Brunelli
MARIA HELENA BARBOSA
BRUNELLI e PEDRO BRUNELLI
NETO
Ingá-MG
@cafeespecialbrunelli



Scada Café
JAQUELINE GUIMARÃES
São Paulo-SP
@scadacafe
@scadacafefrei



Fazenda dos Tachos
ADELINO ROBERTO BERNARDES
SEMBOLONI e DONA ZEZHINHA
Varginha-MG
@fazenda_dos_tachos



Café Especial Santa Emília
MARIA EMILIA SOUZA LIMA
CAMPOS
Cajuri-MG
@cafesantaemilia



Cafés Especiais Bazilli
ROBERTA DA SILVA BAZILLI
Caconde-SP
@cafebazilli



Café Entre Montanhas
HÉLIO SOARES CASTANHEIRA,
MATEUS DE PAULA LIMA e
NATHAN FONSECA PEREIRA
Manhumirim-MG
@cafeentremontanhasmg



Café Candeias
AMANDA MOREIRA REIS
FILGUEIRAS e
STENIO FERREIRA ELIAS
Candeias/Campo Belo-MG
@cafecandeias



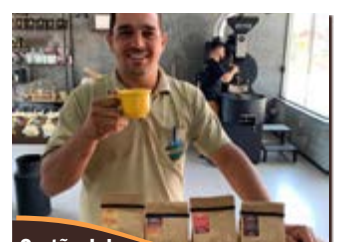
Café Pico do Boné
CRISTENE APARECIDA MARTINS
e KATIA BELO MARTINS
Araponga-MG
@cafepicodobone



Invernada dos Cafés
CRISTIANE LUCHETTI
GONÇALVES
Nepomuceno-MG
@invernadoscafes



Vitale Café
PAULO HERNANDES,
FERNANDA MARTINS e
GABRIELA FAGUNDES
São Sebastião do Paraíso-MG/
Guarapuã-SP @vitalcafe



Sertãozinho Cafés Especiais
EDSON DA SILVA
Cristina-MG
@sertaozinhocafe



Café Constantino
GUSTAVO JOSÉ SAMARTIN
São Sebastião do Paraíso-MG
@cafeconstantino



Guíma Café
LUCIMAR SILVA
Varjão de Minas-MG
@guimacafe.oficial

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

Você também pode enviar pelo correio ou entregar pessoalmente em nossa sede: Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara, Belo Horizonte-MG, CEP: 31.260-230.



Arte na pintura feita com Café



DIRCEU VEIGA, ARTISTA PLÁSTICO

O café integrou-se em praticamente todas as culturas mundiais, tendo várias formas de ser consumido e trabalhado. A bebida é a fonte de inspiração para criar diversos tipos de arte: desenhos, filmes, livros, músicas, poesias e pinturas. Por isso, prepare a sua xícara e conheça um pouco mais sobre uma técnica de pintura muito especial.

A *Coffee Art* é utilizada, há muito tempo, por artistas do mundo todo, inclusive, do Brasil. O café em grãos, em pó e em sua forma líquida substituem as tintas e dão tonalidades monocromáticas às obras artísticas.

Dirceu Veiga é um ilustrador que encontrou no café maneiras de inovar a sua arte. “Eu trabalhava e não fazia nada sem um café ao meu lado. Sempre que caía uma gota de café no papel, eu gostava da tonalidade e decidi pesquisar se aquela mancha daria uma pintura completa”. Depois de descobrir a possibilidade de pintar com a bebida, ele passou três meses visitando cafeterias, conversando com baristas e testando diferentes formas de ilustrar.

HISTÓRIAS E DESCOBERTAS

Ícaro Aian de Oliveira também descobriu no café novas possibilidades. “Não foi algo programado. Eu estava fazendo um desenho com lápis e caiu café na folha. Na hora, fiquei super preocupado achando que teria que refazer tudo. Mas, conforme a mancha foi secando, percebi que ficava bonito, então fiz um teste e deu certo. Com o passar do tempo, vi que era isso que eu queria e não parei mais”, conta.

A artista plástica Regina Moraes explica que o café é uma inspiração para retratar o que sempre gostou: “Na minha arte, procuro representar o congelado, as festividades populares, as mineiras, principalmente, mas as brasileiras também. Participamos da Semana Internacional do Café (SIC) e usei a

folha do café como tema do meu trabalho, pois quis representá-lo como ouro nacional.”

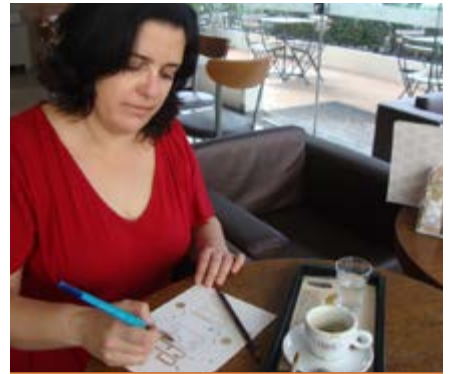
Esse tipo de criação possibilita que os artistas experimentem novas formas de produzir. Além disso, utilizar o café também traz de volta memórias e relações que os pintores têm com a bebida. A artista plástica Lorena Mascarenhas conta que nasceu em uma região cafeeira e toda sua vida esteve ligada ao grão. “Toda minha infância foi em contato com ele e com a torrefação. Sempre tive paixão pela coloração e pelo odor do café. Eu sou ceramista e acho ótimo trabalhar com esse tema, onde a tinta que coloco nas cerâmicas é extraída por meio do café”, explica.

CUIDADOS ESPECIAIS

Por ser diferente da tradicional, a pintura com o café demanda uma técnica especial. “O processo é parecido com a aquarela, porém um pouco mais complexo. O café não reage igual a tinta. Por isso, tive que aprender a controlar os tons e as texturas no momento de fazer os meus desenhos”, afirma Dirceu Veiga.

Já a pintora Hyali Barros explica que, para obter um resultado com mais detalhes, é necessário uma dedicação maior. “Pode-se exigir alguns dias para que o olhar do artista encontre os tons adequados, enriquecendo a obra. A durabilidade de uma pintura em papel pode ser longa quando preocupa-se com a qualidade desse papel e a conservação adequada com vidro e sem umidade. Não percebi, até hoje, nenhuma alteração da pintura com café com relação à outra técnica”.

E é dessa e de outras maneiras que percebemos, cada vez mais, que o nosso amado café está em todos os cantos fazendo suas artes pelo Brasil afora e possibilitando que nosso amor por ele seja ainda maior.



HYALI BARROS, ARTISTA PLÁSTICA



ÍCARO ALAN DE OLIVEIRA, ARTISTA PLÁSTICO



LORENA MASCARENHAS, ARTISTA PLÁSTICA



REGINA MORAES, ARTISTA PLÁSTICA



Como guardar seu café



É muito comum ter em casa aqueles potes decorativos onde se armazena o café. São vários os modelos. Alguns transparentes, outros de vidro, além dos escuros e os de inox (mais indicada). No entanto, a maneira mais recomendável de guardar o café é dentro da própria embalagem original. O papel laminado dessas embalagens evita a oxidação, que causa a perda de aroma e o sabor do café. Ao se oxidarem, os óleos aromáticos do café são transformados com o tempo e não há nada pior que um café com um aroma já passado.

Mesmo a embalagem original pode ser guardada dentro de um pote a vácuo para conservar ainda mais o produto. Lembrando que o importante é nunca esquecer que, depois de aberto, é fundamental que o café seja bem acondicionado para que a luz, que facilita a oxidação, fique menos intensa, preservando ainda mais o produto.

VALIDADE



Mais importante que olhar a validade é observar a data da torra. Este dia mostra o quão fresco o café está dentro do pacote. No entanto, independentemente da data, após a abertura do pacote, o ideal é consumir em até 15 dias para garantir sua qualidade e o seu frescor.

CONGELAR



Mais uma das polêmicas no mundo do café: e se eu guardar o pacote no congelador? Muitos têm esse hábito acreditando que isso manterá o café fresco até a hora do consumo. Para alguns, isso é um erro, afinal, eles podem absorver o cheiro de outros alimentos guardados, além da umidade do lugar. Outro problema é que nunca devemos expor o café a temperaturas extremas (calor ou frio).

GELADEIRA



E guardar na geladeira? Muitos guardam o café acreditando que sua durabilidade será maior quando comparado à temperatura ambiente, pois baixas

temperaturas ajudam a preservar o aroma do produto, e, conseqüentemente, na bebida final. Por outro lado, muitos evitam para que o café não absorva umidade e odores de outros alimentos. Quem preferir guardar, terá que observar se o pote ou a embalagem estão bem fechados. Caso contrário, o sabor e aroma podem ser alterados.

Outro ponto importante: ao retirar uma porção de pó ou grão de dentro da geladeira, ela deve alcançar a temperatura ambiente antes de ser preparada. Então, se você tem pressa no preparo, repense. Evitem ainda guardar o café perto de temperos e produtos de limpeza, mesmo que estejam em armários ou dispensas.

RESUMINDO

Grãos ou pó de café devem ser armazenados em potes escuros e fechados, em locais secos e longe da luz do sol. Se o consumo em casa é pequeno, sugerimos que compre pacotes menores (250 gramas). Se quer comprar mais, mesmo sendo um consumo menor, então compre dois menores. Ótimos cafés para você!

Inimigos do armazenamento do Café



LUZ



CALOR



UMIDADE



AR



O CAFÉ SOCIETY tem a honra de homenagear a Padroeira do Povo Paraense com uma linha exclusiva para o Círio de Nazaré, para que todos possam confraternizar este momento com muita

Fé, café e gratidão

Karina Costa & Daniel Louzada
Belém - Pará

Linha Círio "Fé, café e gratidão"
Aquarela feita com café pela ilustradora Renata Segtowick.



BATEU A CURIOSIDADE?
Acompanhe nossas redes sociais e confira nossos produtos.

☎ (91) 99390-2575

📱 @cafesocietybelem

www.cafesocietybelem.smartpos.app
Enviamos para todo o Brasil



Semana Internacional do Café 2020 será 100% digital



A Semana Internacional do Café (SIC) é o maior encontro brasileiro de cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. E, anualmente, acontece em Belo Horizonte (MG). Sem dúvidas, o grande encontro do setor.

Nada como grandes encontros e a experiência presencial, mas, infelizmente, devido à pandemia da Covid-19, e diante do cenário incerto para os próximos meses, a equipe da SIC informou que o evento será realizado entre os dias 18 a 20 de novembro, em formato 100% digital. No comunicado, os organizadores ressaltam sobre o esforço e total empenho em realizar o evento digital com os pilares que fazem da SIC uma das cinco maiores feiras de café do mundo: “Sabendo da importância do evento para toda a comunidade do café, a SIC 2020 trará soluções durante esse momento em que é preciso haver troca de conhecimento e união para ultrapassar os desafios que chegaram com a pandemia.” Mais informações:

www.semanainternacionaldocafe.com.br

São Paulo Coffee Fest promoveu experiências em casa



Até o dia 13 de setembro, foi realizada a edição virtual da São Paulo Coffee Fest (SPCF). O evento começou no dia 12 de agosto e promoveu a venda de cafés especiais via WhatsApp, Instagram, site, plataformas de *delivery* e *take-away*.

Para a segunda edição do SPCF, realizada de forma 100% on-line, com degustação à distância e sorteio de viagens, 23 cafeterias e torrefações de São Paulo e do ABC Paulista se uniram com o objetivo de levar uma experiência sensorial para dentro de casa. “O prazer de degustar diferentes cafés de qualidade, com várias origens, diversos perfis de torra, na moagem que desejar, e em sua própria casa é a proposta que levamos ao público”, explica a jornalista e produtora Giuliana Bastos, idealizadora do evento, juntamente com o barista Marcos Martins.

Ano passado, no formato presencial, a SPCF agitou São Paulo com a circulação de mais de 2.000 pessoas entre as cafeterias participantes, nos 14 dias da ação.

Mais informações:

www.saopaulocoffeefest.com.br

Expocafé 2020 encerra programação



A edição virtual da Expocafé 2020 foi bastante produtiva e ficou dentro das expectativas dos organizadores. Em três dias, os quatro painéis temáticos contaram com a participação de aproximadamente 1.000 pessoas. “Os painéis trouxeram uma programação rica, combinando resultados de pesquisas e aplicações práticas em assuntos atuais da cafeicultura, como novas cultivares, cultivo orgânico e agroecológico e pós-colheita”, avaliou o coordenador técnico do evento, Cesar Elias Botelho.

Além disso, os painéis reuniram profissionais de várias instituições e produtores de diferentes localidades do Brasil e da América Central. As discussões sobre a cafeicultura orgânica e agroecológica abordaram temas importantes, como controle biológico de pragas, cultivares de café arábica, Conilon para a cafeicultura orgânica e estudos de caso no Brasil e na Costa Rica.

A Expocafé é realizada pela Epamig e pelo Governo do Estado de Minas Gerais, com apoio institucional da Prefeitura de Três Pontas, Cocatrel, UFLA, Emater-MG e o Consórcio de Pesquisa Café.

@CafeEntreMontanhasMG
 #PorUmCaféEuMovoMontanhas
OS MELHORES CAFÉS
 das regiões das Matas de Minas e Caparaó na sua casa.
www.cafeentremontanhas.com
 CAFÉ ENTRE Montanhas

Segunda maior safra da história



DIEGO CATTO

É notável que 2020 foi um grande ano para a cafeicultura brasileira, consequência, é claro, de produtores mais preparados e capacitados e cooperativas mais profissionais. Como consequência disso, as safras ocorreram na hora certa e o clima seco do inverno permitiu que fosse realizada uma ótima colheita, com cafés de qualidade, sem intercorrências e com agilidade.

De acordo com o 3º Levantamento da Safra 2020 de café, divulgado no dia 22 de setembro pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o Brasil deve colher 61,6 milhões de

sacas beneficiadas, considerando a arábica e a canéfora. Isso representa um aumento de 25% em relação ao ano passado e será a segunda maior safra brasileira, atrás apenas da colheita de 2018, quando a produção total chegou a 61,7 milhões, sendo 47,5 milhões de sacas de arábica.

FAVORECIMENTO

Na fase final, mais de 90% da produção já foi colhida e os dados finais serão divulgados em dezembro, no 4º e último levantamento da safra 2020/2021. Ressaltando que o café arábica é

o destaque desta safra, com produção estimada em 47,4 milhões de sacas, crescimento de 38,1% sobre o ano passado e se aproximando do recorde de 47,5 milhões de sacas. Neste ano, o clima foi favorável nas fases de floração e frutificação.

Já a produção do canéfora (conilon) enfrentou condições climáticas desfavoráveis no Espírito Santo durante a fase de floração da cultura, impactando no potencial produtivo dessas lavouras e levando à queda de 5,1% na produção nacional, prevista em 14,3 milhões de sacas.

Em relação às expectativas para cada estado, Minas Gerais, maior região produtora, deve colher 33,5 milhões de sacas, 36,3% a mais que no ano passado, sendo 99,1% de arábica e 0,9% de canéfora. Para o Espírito Santo, maior produtor nacional de canéfora, a estimativa é de 13,6 milhões de sacas, com aumento de 49,1% para o café arábica (4,5 milhões de sacas) e queda de 13% para o canéfora (9,1 milhões de sacas).

Já São Paulo deve colher 6,2 milhões de sacas arábicas, enquanto na Bahia a estimativa é de 4,1 milhões. Em Rondônia, a previsão é de 2,4 milhões de sacas de canéfora (conilon), e no Paraná é de 937,6 mil sacas de arábica. Das lavouras do Rio de Janeiro, devem sair 346 mil sacas de arábica, enquanto em Goiás é esperado 240,5 mil sacas de arábica. Por fim, o Mato Grosso deve registrar 158,4 mil sacas de canéfora (conilon). Seguimos firme rumo a um recorde histórico no próximo biênio.

"A curated selection for people who love coffee"



Seção do Erick
Cafés especiais torrado

Escolha nossos **cafés especiais** pelo **sensorial** e descubra o sabor de cada café torrado por um **mestre de torra diferente**.

Curadoria de cafés realmente especiais.
Sensoriais sem repetição!



Pacotes de 30g e 100g

www.selecaodoerick.com

(12) 98203-9319

[@selecaodoerick](https://www.instagram.com/selecaodoerick)

@selecaodoerick

/selecaodoerick





Minas confirma nova safra de alta qualidade



RENE PORTER

Apesar da pandemia, o ano está sendo de boa safra para os cafeicultores mineiros, que tem tido bons resultados tanto em quantidade quanto em qualidade. “Além de estarmos em um ano de bialidade positiva, o clima tem favorecido a colheita, que segue em bom ritmo, já acima de 40% do esperado. Já na peneira, tem se revelado uma safra muito boa, resultando na bebida igualmente de excepcional qualidade”, diz o vice-presidente do Sistema FAEMG e presidente das comissões estadual e nacional de café, Breno Mesquita.

O andamento da safra 2019/20, nas principais regiões produtoras de Minas, e o impacto da Covid-19 na cadeia produtiva foram os principais assuntos da reunião *online* da Comissão Técnica de Cafeicultura da Faemg. “A pandemia representou aumento nos custos, por conta das adaptações sanitizantes e da menor oferta de mão de obra migrante, mas a colheita teve um papel importante de absorver a mão de obra local, vinda de outros setores impactados pela pandemia, com importante contribuição à economia dos municípios mineiros”, explica.

Demandas do setor cafeeiro motivam contratação de projetos inovadores



INTERNET

Em todo o mundo, o Brasil é o maior produtor, exportador e segundo consumidor de café. Em relação à produção, no ano-safra 2019, a produção brasileira atingiu 49,31 milhões de sacas de 60 kg, com produtividade de 27,20 sacas por hectare, numa área de 1,81 milhão de hectares.

O resultado pode ser atribuído direta e indiretamente aos projetos de Pesquisa, Desenvolvimento

e Inovação (PD&I), executados pelo Consórcio Pesquisa Café, que atendeu às demandas do setor cafeeiro nas últimas duas décadas.

Dessa forma, para compor o programa de PD&I, foram contratados ou ainda estão em fase de formalização com as entidades integrantes e parceiras do Consórcio, 95 projetos contemplados em 11 desafios de inovação, aprovados pelo setor de café.

Pé de café gigante no ES produz sozinho meia saca de café beneficiada

Na propriedade do cafeicultor Renato Kepp, em São Luiz de Miranda (Laranja da Terra), no Espírito Santo, há uma planta um tanto quanto peculiar: trata-se do maior e mais antigo pé de café Conilon da região, também considerado o maior do Brasil. O cafeeiro possui seis metros de altura, 50 anos de plantado e 47 anos de produção. A colheita, como contou o produtor, sempre é alta em comparação às demais plantas. Em 2008, o pé de café bateu recorde de produtividade. “Ele foi plantado em 1970 pelo meu pai. Chegou a produzir 39 kg de café beneficiado

e continua produzindo na faixa de 20 kg a 30 kg por ano”, contou.

Renato Kepp é presidente da Associação de Agricultores Familiares de São Luiz de Miranda. Ele chegou a fazer clones do “cafezão” e diz que é mais resistente à doenças. “Eu também tenho uns clones e percebi uma resistência muito grande à ferrugem”, disse o agricultor. A cafeicultura não é a única atividade desenvolvida na propriedade. Ele e a família são produtores de quiabo há mais de 30 anos e cultivam também inhame e tomate. (Incaper)



ARQUIVO PESSOAL

TIRINHAS





Centro de Excelência do Café em Minas



WIKIPEDIA

O município de Varginha (MG) receberá, por meio de cursos e treinamentos, um Centro de Excelência do Café para o preparo de profissionais do setor cafeeiro. A previsão é que a primeira unidade do Sul de Minas esteja pronta em dezembro e comece a funcionar em 2021.

A construção de 4,7 m² teve início em 2019, em um terreno doado pela prefeitura. "A relação do centro de excelência com o mercado será a mais estreita possível. Uma das finalidades é justamente preparar um profissional diferenciado para atuar nas diversas áreas do mercado de café. As demandas é que criarem o diferencial do centro em relação à outras entidades. A ideia é colocar em prática tudo o que aprende na teoria", garantiu o vice-presidente da Federação da Agricultura e Pecuária

do Estado de Minas (Faemg), Breno Mesquita, que também é presidente da Comissão Nacional de Café da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

O Centro de Excelência conta com a parceria do Sindicato dos Produtores Rurais de Varginha, CNA e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) Central, além do Sistema Faemg e da Fundação Procafé. Cerca de 50 empregos diretos serão criados e a unidade terá capacidade de formar 500 alunos por ano.

Outra parceria importante foi a Prefeitura de Varginha, que doou uma área de 20,9 metros quadrados. No terreno, estão em construção um laboratório para cafés especiais, biblioteca, auditório, laboratórios de informática, salas de aula, área de convivência, refeitório e vestiários.

Concurso do melhor Café do Brasil



INTERNET

Produtores de café já enviaram suas amostras para participar do *Cup of Excellence 2020*, o principal concurso de qualidade do mundo de premiação dos cafés especiais, realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), em parceria com a *Alliance for Coffee Excellence* (ACE) e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil), como ação do projeto setorial "*Brazil: The Coffee Nation*."

Para esta edição, a organização da competição realizou alterações no regulamento visando a proteção dos colaboradores contra o Coronavírus. "Faremos a composição com base no desempenho dos profissionais do Brasil que atuaram nas duas edições

anteriores do *Cup of Excellence* e na proximidade deles com Varginha (MG), onde serão realizadas as análises. Para esse trabalho, seguiremos rígidos protocolos de prevenção à Covid-19", explica Vanusia Nogueira, diretora da BSCA.

A diretora disse ainda que, mantendo seu objetivo de garimpar os melhores cafés especiais do país a cada safra, o concurso também passou por uma modificação técnica, elevando a nota de corte nos processos de avaliação. "O Brasil e seus cafeicultores vêm ampliando, constantemente, o nível de qualidade e sustentabilidade dos cafés produzidos e, como reflexo, subimos a pontuação mínima na pré-seleção, classificando as amostras que alcançarem 87 pontos ou mais. Já os vencedores serão aqueles cafés que obtiverem 88 pontos ou mais na fase internacional, limitados aos primeiros 25 classificados", detalha Vanusia.

O *Cup of Excellence* é o principal concurso de qualidade para cafés especiais do mundo e nasceu no Brasil, em 1999. Mais informações: **(35) 3212-4705/ (35) 3212-6302** ou exec@bsca.com.br

Amor que vem da terra...

CAFFÈ SPECIALE
Bazilli

DIRETO DO SÍTIO
BOA VISTA DO ENCANO
LOCALIZADO ENTRE
CACONDI E DIVINOLÂNDIA

☎ 19 981526177
WWW.CAFEBAZILLI.COM.BR

Instagram: @cafebazilli

Mais que o destino, celebramos a Travessia

TRAVESSIA
CAFÉ TRAVESSIA

Entre em contato e adquira o Café TRAVESSIA. Enviamos para todo o Brasil.

☎ 41-99953-3204 www.cafetravessia.com.br Instagram: @cafetravessia

Clube de Cafés: O Reino do Grão

Cafés especiais + Conteúdo = Sua experiência elevada

Você não precisa fechar nenhum plano com a Rainha do Grão para permanecer no Reino do Grão. Entre e saia do Clube quando quiser.

Rainha do Grão
cafeateria

Solicite nossa Carta de Cafés Especiais, sem compromisso, pelo WhatsApp (11) 95430-0009



Cafeína

muito além do café



A cafeína é uma metilxantina que tem ação direta no cérebro. Ela aumenta a liberação de neurotransmissores, como adrenalina, noradrenalina, dopamina e serotonina, que são a causa do seu efeito estimulante. Além de pertencer ao grupo dos alcalóides, que são estimulantes presentes no café e em diversos outros alimentos da natureza, como guaraná, cacau e várias outras espécies de plantas, essa substância tem potencial diurético e é cardiotônica, ou seja, aumenta a força de contração do miocárdio. Lembrando que sua função mais conhecida é a de aceleração do metabolismo, além de sua ação direta no sistema nervoso central.

Ao longo do dia, o corpo humano produz a adenosina, neuromodulador que se acumula no cérebro, provocando sensação de cansaço e sono, e a cafeína acaba agindo como um inibidor dos receptores da adenosina, nos deixando com mais energia para as atividades diárias. Ao ser ingerida, a substância é absorvida rapidamente pelo trato gastrointestinal e tem uma ação que pode durar de cerca de três a oito horas no organismo, variando de acordo com a fórmula de apresentação e outros componentes. A

cafeína purificada é encontrada na forma de cafeína anidra ou metilxantina, que é mais concentrada e pode ter efeitos mais potentes.

Além das cápsulas, a cafeína pode ser encontrada em outras diversas maneiras, como no próprio café, em bebidas energéticas ou concentrada na forma de pó. Além disso, outras metilxantinas, como teofilina e teobromina, que têm o mesmo efeito da cafeína, também podem estar presentes em chás - como chá verde e chá preto -, no cacau, em bebidas energéticas e refrigerantes tipo cola.

BENEFÍCIOS

A cafeína pode ser utilizada para diversos fins. Com o objetivo de emagrecimento, o ideal é que esteja associada à prática de atividades físicas e à alimentação equilibrada, rica em vegetais e em carne magra e pobre em gordura, frituras e açúcares. Isso porque ela age no sistema nervoso central, auxiliando na concentração de atividades rotineiras e eliminando o sono. Por isso, é uma substância benéfica para os praticantes de esportes, pois aumenta a força muscular e potencializa a recuperação após o treino.

O cientista Dhalton S. Ito explica que os efeitos podem variar de acordo com o organismo de cada indivíduo, principalmente, em relação à sua capacidade metabólica: "Impactos relacionados a esses benefícios, em longo prazo, são frequentemente relatados, principalmente, em relação à melhora ou prevenção à doenças cardiovasculares, como regulação na pressão arterial, arritmias, infartos e diminuição nos índices de colesterol ruim e triglicérides." O especialista acrescenta ainda que algumas pesquisas mostram que a cafeína pode ser um bom aliado na prevenção à doenças neurodegenerativas, como Parkinson e Alzheimer, e também na incidência de Diabetes Mellitus.

QUANTIDADE CONSUMIDA

A quantidade recomendada varia de pessoa para pessoa. Cada um tem que perceber como a cafeína age em seu organismo. Há pessoas que se tomarem café depois de 16h, por exemplo, não conseguem dormir. Outras tomam à noite e dormem sem problemas. A farmacêutica Aline Carbonera Luvizon garante que o uso da cafeína é muito seguro e a dose necessária para ser letal teria que ser bem alta. Porém, a ação da substância no corpo humano depende de fatores individuais, que envolvem a genética. Em caso de intoxicação leve, pode ocorrer ansiedade, inquietação, insônia, rubor facial, aumento da micção, tremores, tonturas, irritabilidade, agitação, frequência cardíaca elevada ou irregular e problemas gastrointestinais. As intoxicações mais graves podem causar desorientação, alucinações, psicose, convulsão, arritmias e isquemia.

"Em geral, doses de até 400mg de cafeína, equivalente a quatro a seis canecas grandes e cheias de café coado, são consideradas seguras. A faixa de risco para ser fatal seria por volta de 10g a 14g, cerca de 30 vezes o citado acima. Mas vale observar fatores individuais e a maneira como o café é consumido", ressalta Aline.

O pico de concentração e ação da cafeína no sangue é em torno de 15 a 45 minutos após sua ingestão. Dessa forma, é interessante consumir entre 30 minutos e uma hora antes da atividade para a qual se deseja mais concentração ou mais energia.

EFEITOS COLATERAIS

É importante ressaltar que a cafeína é um elemento que pode desenvolver diferentes reações nos indivíduos. Há pessoas que a metabolizam bem, outras não possuem boa tolerância. O barista

Café Vó Geni
Café Formado e Moído
Para Liquidar 100g

A melhor parte do seu dia!

Instagram: @cafevogeni | Facebook: Café Vó Geni

WhatsApp: (37) 9 9921-4101 | Telefone: (37) 9 9955-4163 | Telefone: (37) 9 9947-8563

Email: cafevogeni@hotmail.com



FOTOS: BANCO DE IMAGENS

hipertensão, em muitos casos, precisam eliminá-lo da dieta. Mas, para quem não tem problemas desse tipo, a cafeína é passaporte para o centenário. Lembrando que existe uma quantidade diária que se pode ingerir para ter benefícios. Afinal, da mesma forma que a pessoa que bebe um garrafão de vinho por dia não será beneficiada, mas sim, terá cirrose, também é necessário existir uma quantidade ideal de cafeína por dia para o cidadão normal, sem restrições.”

RECOMENDAÇÃO

A cafeína causa dependência física, pois algumas pessoas que consomem diariamente podem ter sintomas de abstinência quando o seu uso é interrompido. O químico Rodrigo Bernardo alerta que ela é sim uma substância viciante. “A cafeína é a droga psicoativa mais utilizada no mundo e pode viciar. Há limites, mas cada corpo comporta-se de maneira diferente. Ou seja, uma dosagem alta pode não oferecer o mesmo risco em pessoas diferentes.” Entre os relatos, estão: dor de cabeça, cansaço e irritabilidade, que levam de dois dias a uma semana para desaparecer. Ressaltando que os efeitos podem ser evitados se o uso da cafeína não for diário.

Pessoas que sofrem com doenças como gastrite, hipertensão arterial, arritmias cardíacas e enxaqueca devem evitar o consumo regular de cafeína. Além disso, crianças, gestantes, idosos e portadores de qualquer enfermidade devem consultar um médico e/ou nutricionista antes de ingerir a substância. Mas, independentemente de qualquer coisa, ótimos cafés para vocês!

Marcos Willians de Paulo, da Will Coffee, ressalta a importância de considerar vários fatores, como “o metabolismo, o histórico e o estado da pessoa. Na gravidez, por exemplo, é bom reduzir a ingestão de café. Além disso, pessoas com gastrite, anemia e

BENEFÍCIOS DO CONSUMO MODERADO DA CAFEÍNA

- ☞ **Melhora o estado geral de cansaço físico e mental;**
- ☞ **Melhora o desempenho mental e o estado de alerta (reflexos);**
- ☞ **Auxilia na memória;**
- ☞ **Melhora a concentração;**
- ☞ **Melhora o desempenho nas atividades físicas;**
- ☞ **Possui efeito termogênico, que acelera o metabolismo (transforma a gordura em fonte de energia);**
- ☞ **Possui efeito neuroprotetor, que poupa os neurônios de danos;**
- ☞ **Melhora o humor.**



UMA SELEÇÃO DE ÍMÃS PARA VOCÊ COLECIONAR!

PEDIDOS:
 (31) 99991-0125 ou pelo Instagram

@cafeemotivacao

BRUNELLI
 Especialidade em Cafés

O Café Especial Brunelli é produzido na Fazenda Três Porteiras, em Ingaí, Sul de Minas Gerais.

Uma região montanhosa conta a história desse Café do tipo **Arábica**. Suas características são de um **café frutado**, equilibrado em **doçura** e **acidez crítica**. Seu sabor de **caramelo** e o **corpo cremoso** deixam o seu **gosto indescritível**. Experimente todo **amor** e **cuidado** desenvolvido em uma xícara de café.

(35) 99988-3463 | (35) 99840-8211 | www.cafebrunelli.com.br
 @cafeespecialbrunelli | Ingaí - Sul de Minas



Profissionais avaliam efeitos da cafeína no organismo e no consumo do dia a dia

“A cafeína tem uma biodisponibilidade de praticamente 100%. Isso significa que quase tudo que você ingere será absorvido pelo trato digestório. Entrando no corpo, a cafeína é distribuída para todos os tecidos muito rapidamente. No entanto, a absorção depende de vários fatores, dentre eles, a presença de alimentos. Se você tomar um café sem comer nada, por exemplo, absorverá a cafeína de maneira mais rápida.”



ALINE CARBONERA LUVIZON,
Farmacêutica, professora universitária e *coffeelover*

“Após ingerida, a cafeína é quebrada em moléculas menores no fígado, que são absorvidas rapidamente no intestino. Ao entrarem na corrente sanguínea, caminham para o cérebro, desencadeando diversas outras reações e, principalmente, interferindo na regulação da dopamina, que causa a sensação de bem-estar. É importante lembrar que os efeitos da cafeína variam de acordo com o organismo de cada indivíduo, e em relação à sua capacidade metabólica.”



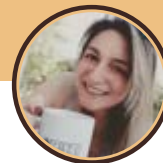
DHALTON S. ITO,
Cientista

“Não se toma café de estômago vazio, pois, ao chegar no estômago, ele aumenta a produção de ácido clorídrico, favorecendo o surgimento da gastrite. Após o almoço, o ideal é dar um espaço de umas duas horas para que ocorra a digestão. Não se deve tomar café à noite. Mesmo que a pessoa não perca o sono, terá uma noite de péssima qualidade, pois a cafeína impede a ação da adenosina, produzindo adrenalina.”



MARCOS WILLIANS DE PAULO,
Barista fundador da Will Coffee

“A cafeína tem ação diurética e termogênica, e eleva a temperatura corporal. Por isso, acelera o metabolismo e auxilia no emagrecimento, além de ajudar na redução dos sintomas da depressão, asma, enxaqueca e TPM. Sua função ergogênica contribui para o estado de alerta, sendo utilizada como suplementação por atletas que desejam melhorar a performance. Por outro lado, seu consumo em excesso pode trazer malefícios.”



ANDREA MENOCCI,
Barista e Técnica em Nutrição

“A cafeína ainda está muito atrelada à intensidade do amargor ou do sabor e não necessariamente à questão do composto químico em si. No entanto, conseguimos extrair mais cafeína dependendo de como preparamos o café. Por isso, parte do trabalho do barista é explicar um pouco como conseguimos ter mais cafeína em nosso café ou como, mesmo em casa, as pessoas podem extrair mais desse elemento.”



HENRIQUE PIN,
Barista parceiro da Nestlé/Nescafé

“A cafeína revigora as energias, estimula o cérebro e tem vários benefícios. É um pouco de mito, uma inverdade afirmar que é prejudicial à saúde. Eu já tive problemas com o excesso de tomar vários cafés em um dia, mas precisamos da cafeína para despertar, revigorar e auxiliar na concentração. Além disso, cada organismo reage de um jeito.”



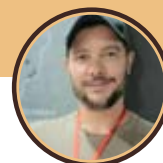
OSNEI CESARINO,
Barista da The Specialty Coffee Association (SCA)

“A cafeína acelera o metabolismo, pode auxiliar na performance das atividades físicas, aumenta a concentração, estimula o coração, combate o envelhecimento das células e inibe as dores de cabeça. Além do café, ela também está presente, em menores quantidades, nos chás mate, verde e preto, além dos refrigerantes de guaraná e de cola, nos chocolates, achocolatados e energéticos.”



RODRIGO BERNARDO,
Químico e especialista em Segurança de Alimentos

“O consumidor que não quer a ‘energia’ do café escolhe, nas cafeterias, uma variedade chamada Laurina, que tem 0.6% de cafeína. Ela é praticamente um descafeinado natural. Por outro lado, existem bebidas, como o *cold brew*, vendidas em latinhas, que é feito com o café robusta e tem o dobro de cafeína do arábica. Porém, hoje, o consumidor se preocupa em saber se o café que vai tomar tem mais ou menos cafeína.”

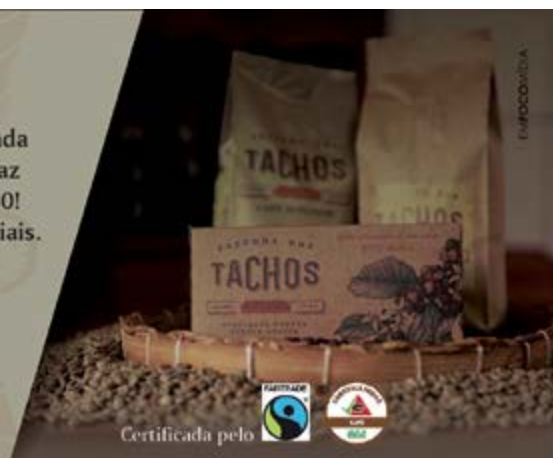


LÉO MOÇO,
Barista da Torrefação Artesanal Café do Moço



A Fazenda dos Tachos está localizada em Varginha, no Sul de Minas, e faz parte da mesma família desde 1780! Há 12 anos produzimos cafés especiais.

(35) 99971 6165
@fazendadostachos



Certificada pelo





Cafeteria pioneira em MT conta com torrefação própria



DIVULGAÇÃO

A Torrefação Root's Coffee, em Cuiabá, tem como objetivo levar sabores exclusivos aos clientes. O fundador e engenheiro agrônomo, Rubens Martins, começou comprando cafés de uma torrefação parceira de Minas Gerais. No entanto, com o tempo, sentiu dificuldades quanto à logística. Foi então que decidiu estudar sobre o assunto para adquirir cafés verdes e iniciar o trabalho. Hoje em dia, a torrefação atende desde as cafeterias Roots Açai Café até o mercado de varejo, além de outras cafeterias, padarias e a loja virtual da marca.

PIONEIRISMO

Há três anos, a Roots Açai Café foi a primeira do estado de Mato Grosso a implementar a cultura dos cafés especiais. "Foi desafiador. O público, em sua maioria, não conhecia, mas havia também pessoas que já estavam esperando por isso aqui no estado. Alguns clientes iam até a loja para conhecer métodos e cafés e ficavam muito satisfeitos com a qualidade. O desafio foi levar informação sólida aos que não conheciam. Inicialmente, as pessoas estranhavam e ficavam impressionadas com a

diferença dos cafés especiais", explica Rubens Martins.

Hoje, a cafeteria conta com três lojas. Uma delas no Shopping Estação Cuiabá; outra no aeroporto; e uma Flag Ship, que é uma loja conceito, completa, com ambiente externo e área climatizada. Além disso, também é um espaço para ser compartilhado com amigos, com a família e até mesmo para trabalhar.

Mais informações:

@rootsacaicafe.com.br

www.rootsacaicafe.com.br

Capital paulista conta com supermercado de cafés especiais

O Café Mercado da Vila, localizado na Rua Inácio Pereira da Rocha, 264, na Vila Madalena, bairro nobre da capital paulista, é um espaço que reúne dezenas de marcas de diversos produtores de café especiais e funciona como um supermercado. O proprietário Rodrigo Bachmann explica a proposta que surgiu há 11 anos e que foi idealizada no começo deste ano. "Percebo que, hoje em dia, as pessoas abrem uma cafeteria, compram uma máquina de torra e param de adquirir marcas, criando a sua própria. O meu trabalho

é procurar os melhores cultivadores de cafés e, hoje, tenho exatamente 86 diferentes rótulos."

O local também oferece aos frequentadores da cafeteria uma área para exposições de arte, *coworking*, leitura, piano e uma estante com vários cafés, que passam pela curadoria de Rodrigo, que também é *influencer* de cafés especiais desde 2009. O Café Mercado da Vila conta ainda com uma loja especializada em *coffeeovers*, com vários produtos dentro da temática "café".

ADAPTAÇÃO

Durante a pandemia, o espaço se adaptou e lançou serviço de entrega com horário marcado e *delivery*. Além de inovação, o proprietário procura se manter no mercado com solidariedade aos produtores de cafés especiais, além de carroceiros, garis e trabalhadores de baixa renda, a quem serve cafés gratuitamente.

Mais informações:

@cafemercadodavila_oficial

(11) 99272-2516



ARQUIVO PESSOAL

Octavio Café fecha cafeterias em São Paulo



PINTEREST

A rede Octavio Café anunciou o encerramento das atividades das suas cafeterias na Avenida Faria Lima e no Shopping Cidade Jardim, em São Paulo. Em dezembro do ano passado, o grupo já havia fechado a unidade do Shopping Eldorado. A medida foi tomada por causa da crise provocada pela pandemia e o cenário incerto de reabertura.

Em comunicado, a rede informou que seus produtos em grãos, pó e

cápsulas continuarão sendo encontrados nos supermercados, empórios e *e-commerces* do país. Em breve, pretendem ainda iniciar uma nova operação de *delivery* para disseminar informação, educar e oferecer os Cafés Especiais.

Agora, as únicas cafeterias da rede em operação estão no Aeroporto Internacional de Viracopos, na cidade de Campinas, e são abastecidas com produtos oriundos das fazendas de

café da família Quércia, em Pedregulho (SP). A rede foi batizada de Octavio em homenagem ao pai do ex-governador de São Paulo, Orestes Quércia.

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes estima que cerca de 20% das empresas do setor fecharão em definitivo no país em razão da crise provocada pelo Coronavírus. O setor reunia, até março, quase 1 milhão de pontos comerciais e empregava cerca de 6 milhões de trabalhadores.



KITS CAFÉ E MOTIVAÇÃO
ENCOMENDE O SEU!

www.cafeemotivacao.com.br



cafe@emfocomidia.com.br



3 OPÇÕES
PARA VOCÊ ESCOLHER!

Peça pelo Whatsapp ou pelo Direct do Instagram!

(11) 99998-8686 @cafeemotivacao





Bebida limpa e versatilidade em sua xícara

Cada dia que passa, as pessoas estão mais atentas às novas formas de preparo de café, 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.

Para chegar às nossas xícaras, o café pode ser extraído com diferentes técnicas e métodos, o que resulta em uma variedade de aromas e sabores. Vale lembrar que diferentes métodos acentuam diferentes atributos no café. Com isso, o aroma do grão moído na hora mantém a sua pureza, o seu sabor e a sua naturalidade.

Entre os preparos por percolação, destacamos, nesta edição, a Chemex e a Clever.



CLEVER DRIPPER

A Clever é um porta-filtro criado há pouco mais de 10 anos, em Taiwan, que lembra os da empresa Melitta, porém com o diferencial de ter um controle de fluxo, facilidade no manuseio e imersão total para extrair o café. Apesar de ter o formato de um coador de papel, em sua base, há um sistema exclusivo (*shutt off*) que veda o fluxo do líquido e só libera o café quando o filtro é apoiado sobre uma xícara ou uma caneca. Ou seja, não há gotejamento: a água permanece em

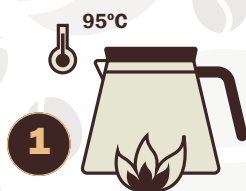
contato com o café, proporcionando a infusão e liberando seu sabor em imersão total. Essa válvula de fluxo, acoplada ao passador tradicional, veda a passagem de líquido quando está fechada e permite o controle do tempo de contato entre o pó e a água. A Clever é um método recomendado para quem está começando a mergulhar nos diferentes métodos de café, pois é bastante simples e prático.

Um dos seus principais benefícios, além do controle citado acima, é a possibilidade de conservar, no próprio filtro, a temperatura do café durante a infusão, devido à sua tampa.

O barista Anderson Meireles explica a versatilidade existente nele. "Clever é um método de extração considerado misto, combinando infusão e percolação. A infusão pode ser controlada e é possível usar diferentes moagens, em distintos tempos de preparo." O barista Maycon Alves reforça a característica eclética. "A Clever possui uma válvula para reter o fluxo, permitindo fazer uma infusão pelo tempo que desejar e, dessa forma, criar diversas possibilidades de receitas usando o mesmo grão."

Neste método, não é preciso fazer a pré-infusão. Para variar o resultado do seu café, é possível e interessante testar diferentes níveis de moagens e tempos de infusão. A cafeteira pode ser encontrada em dois tamanhos: a pequena realiza a infusão de até 200 ml, enquanto a grande filtra até 350 ml.

DICAS DE PREPARO



1 Após atingir o ponto de fervura, desligue o fogo e aguarde 20 segundos para a água atingir a temperatura de 95 °C;



2 Dobre uma vez as costuras lateral e inferior do filtro de papel para facilitar o encaixe no dispositivo. Escalde o filtro, pressione o fundo do utensílio sobre uma caneca e dispense a água, para eliminar resíduos da fabricação e o sabor do papel;



3 Despeje o café moído dentro do filtro molhado. Logo após, coloque a água em fluxo direto, em um movimento cíclico. Quando colocar a quantidade total de água, acione o cronômetro;



4 Após dois minutos, coloque o Clever sobre uma caneca para que a válvula seja acionada, liberando o café. Por fim, retire-o da caneca e aprecie o seu café. 2min.







Café

Gourmet

Clube

A mais completa loja de cafés especiais

☎ (31) 99613-1538 📷 @cafegourmetclube | @mercadocentralbh

📍 Mercado Central - Av. Augusto de Lima, 744 - Lj 238 - Centro, Belo Horizonte-MG





CALEB DOW

CHEMEX

Com uma elegante jarra de filtrar café, com formato de ampulheta, feita de vidro resistente ao calor (produzida com borossilicato) e filtro triplo de papel, o método foi criado pelo cientista/designer alemão, Peter Schlumbohm, em 1941, e o resultado é uma bebida limpa e com notável aroma. Além disso, seu colar/alça de madeira polida no meio não é enfeite. Isso porque ele serve para isolar o calor e ser como isolante para segurar a jarra, ao se servir, sem queimar as mãos.

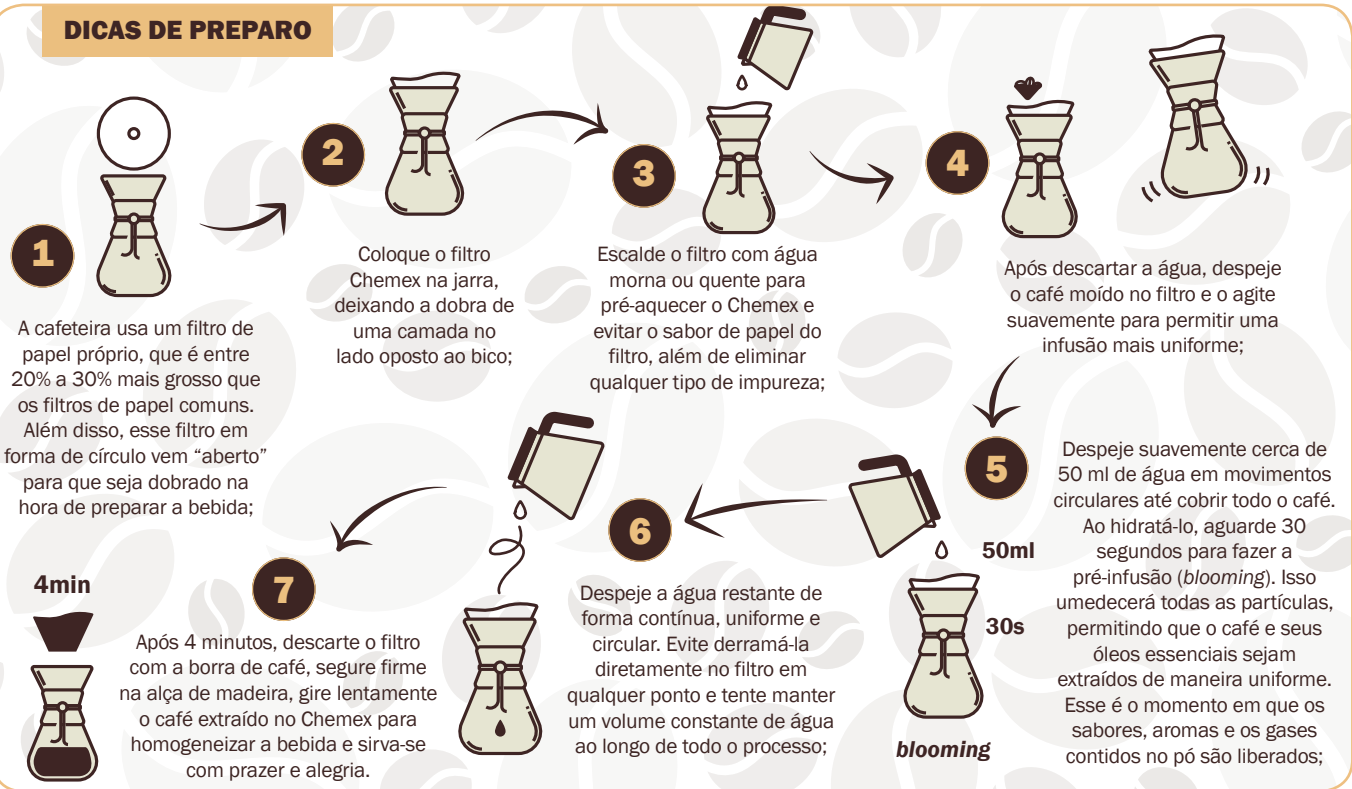
Por se tratar de uma peça única para o preparo do café, ele é bastante prático e fácil de ser utilizado. O sulco (canaleta), por onde se serve a bebida, auxilia no controle da temperatura e também na evaporação dos gases durante o preparo, além do encaixe para o filtro. Tudo isso possibilita um café mais leve e sem resíduo. Na linguagem técnica, "a xícara fica limpa".

O barista Anderson Meireles, de São José dos Campos (SP), explica porque a Chemex vai muito além de sua beleza e do seu charme. "Este método de percolação entrega uma bebida extremamente limpa, com alta doçura e acidez equilibrada. Seu filtro de parede tripla não permite a passagem de nenhum tipo de resíduo. Utiliza-se o café em moagem média/grossa em seu preparo."

O barista Maycon Alves, da Coffee Sweet Coffee, de São Paulo, diz que o filtro da Chemex lembra os de laboratório e tem espessura bem grossa, se comparado aos existentes para métodos coados. "Neste método, eu gosto de fazer uma pré-infusão de um minuto, com aproximadamente 70 ml de água. Depois, divido em três partes iguais. Bebida limpa e aromática é uma de suas principais características."

Para as próximas edições, a revista "Café e Motivação" irá abordar outros dois métodos de preparo dessa deliciosa bebida. Acompanhe!

DICAS DE PREPARO



O Livro certo para quem está se iniciando no universo do café!

ENCOMENDE O SEU! ☎ (31) 2552-2525 📞 (31) 99991-0125

📱 @cafeemotivacao



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 ou uma mensagem no Direct do Instagram @cafeemotivacao com seu nome completo, profissão, cidade e uma foto com algo alusivo à essa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas.



Gerusa Fabiani Silva (Analista Financeiro)
São Paulo-SP

“Em nossa casa, sempre muita cheia, apesar de uma infância difícil, o café sempre foi muito presente e tive a riquíssima oportunidade de crescer provando essa bebida. Recordo-me, com muita emoção, do barulho da água no coador. Parece que ainda sinto o cheiro. Diariamente, íamos até à venda pela manhã e sempre comprávamos: duas bengalas (pães), dois litros de leite e ¼ de café moído na hora. O pacotinho era quentinho e com um perfume maravilhoso. Mas foi em meados de 2016, na cafeteria de uma amiga, que realmente eu tive a real aproximação com os grãos de cafés especiais. Foi tão fascinante, que a cada leitura que eu faço me aprofundo e me conecto ainda mais neste universo. Sabe quando você aprecia uma joia? Assim são essas pérolas quando chegam à minha casa dentro dos pacotinhos.”



Luana Pereira Lima (Geógrafa e professora)
Aracaju-SE

“O café sempre esteve presente em toda a minha trajetória, nas leituras, nos trabalhos, nos descansos, nas viagens. Por isso, o associo a crescimento, experiência, afeto e sucesso. Amo café, porque ele é a energia para iniciar o dia, a força para continuar, o vício que faz bem, a sensação intensa de paz. Amo por aproximar as pessoas, por ser e compor histórias, e por me apresentar projetos maravilhosos, como a *Café e Motivação*. Esse amor vem crescendo desde que troquei o café comum pelo especial e entendi que ele é mais arte do que bebida. Traz consigo o respeito aos produtores que se dedicam para entregar amor (à natureza, à saúde, ao paladar). Sou muito agradecida por isso.”



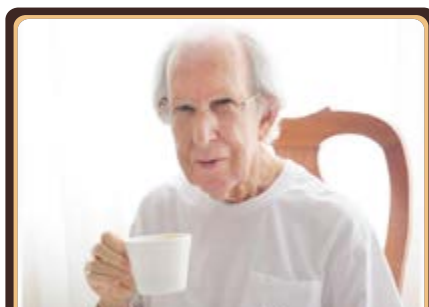
Cinara da Cunha Siqueira Carvalho (Engenheira Agrícola e professora na UEMC) | Janaúba-MG

“A arte e os cuidados exigidos para se produzir café sempre me encantaram. Os aromas no terreiro durante a secagem e também na xícara são inigualáveis! Ao chegar em Lavras, para fazer o curso de Engenharia Agrícola, encontrei o meu Agrônomo, que é filho de produtores de café, e formamos a química perfeita! A vida me levou para outros caminhos e a admiração pela cafeicultura ficou restrita às novidades apresentadas na internet e nas visitas à lavoura da família do meu esposo. No início de 2020, conheci o perfil *Café e Motivação* e foi identificação à primeira vista. Encontrei no conteúdo e nas lives, falas que demonstram a mesma admiração que eu tenho pela cultura e uma tradução perfeita de como penso que deve ser a vida: com muito café e muita motivação.”



Renata Costa Ferreira (Corretora de Imóveis)
Brasília-DF

“Ah, o café! Meu avô materno deixou essa deliciosa herança em minha vida lá em Minas Gerais. Naquela época, o café com aquela ‘talacada’ de açúcar me agradava muito e fazia parte da nossa cultura, dos momentos em família e me deixou essa memória afetiva que hoje faz parte da minha vida e da minha identidade. Fui crescendo e acompanhando meu ‘papito’ nos cafés. E como eu achava chique e elegante ele pedindo café espresso! O café foi entremeando minhas veias e se tornando parte do meu corpo. Essencial para o meu bem-estar, meu bom humor e minha dose de felicidade.”



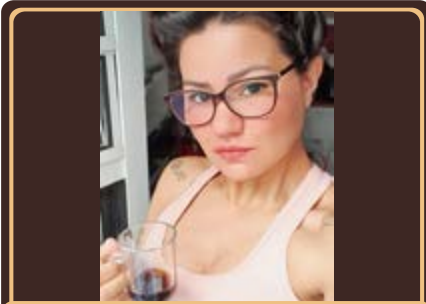
Antônio de Oliveira (Professor universitário aposentado/poeta) | Belo Horizonte-MG

“Um ingrediente mágico que comparece nos meus intervalos de criação artística, seja como escritor ou, especificamente, como poeta. Fator de inspiração! Me reabastece física, psíquica e mentalmente. Terminado o cafezinho, recolho os eflúvios da criatividade, tanto no início como na criação em andamento. Um elemento básico que se introduz na essência da produção artística, passando a integrá-la com o seu aroma peculiar e a temperatura ideal do café servido e sorvido. Café na hora certa. Uma das boas coisas em minha vida.”



Janne Paulina Lopes (Empresária / barista)
Pinheiral - RJ

“O amor pelo café foi herdado da minha mãe, que sempre prezou pelo cafezinho no nosso dia a dia. Logo, o aroma de café coado me transmite carinho e aconchego. Hoje, o café representa ‘renovação e amizade’. Renovação, pois, em função do café, mudei toda minha vida profissional, me formei em barista e lancei o café Rei de Judá, no final do ano passado. Amizade, porque ganhei amigos nessa caminhada e amo desfrutar de boas conversas e degustar essa delícia com eles. Existe melhor demonstração de carinho que um convite para tomar um cafezinho?”



**Lizandra Pereira da Silva (Empresária)
Praia Grande-SP**

"Eu sou motivada pelo café! Ele representa muito em minha vida e, para conseguir acompanhar o ritmo agitado do meu dia a dia, somente com algumas xícaras sempre que possível. São momentos de pausa para saborear a essência da vida. Como minha avó costumava dizer, o café acalma a alma, ao contrário do que muitos pensam. O café é revigorante para quem é apaixonada por essa bebida como eu."



**Carlos Alberto Pinho dos Santos (Médico)
Saquarema-RJ**

"O café é aquele instante de vida em que vale a pena ser vivido. É o momento onde compartilho minha vida com os meus amigos. É satisfação daquela mesa do café da manhã com a família. Café é felicidade! Porém, com o atual investimento em minha qualificação profissional sobre café, já estou pensando como um futuro investimento."



**Edimara Bagini (Analista de Contabilidade)
Itapira-SP**

"O café sempre fez parte da minha vida. Ao acordar, durante os lanches, como pré-treino e nos encontros com amigos. Por meio da revista Café e Motivação, aprendi mais sobre os tipos de café e os métodos de preparo, com cursos, livros e lives. É um caminho sem volta. Um universo incrível. Estou encantada!"



Elizângela Rocha Ferreira (Professora do Fundamental Menor) | Limoeiro de Anadia-AL

"É raro encontrar pessoas que não gostam de café. Essa bebida incrível me ajuda a começar os dias com mais ânimo e estímulo para realizar meus projetos. O café me faz lembrar de minha infância junto a meu pai, na pequena plantação que tínhamos. Posso dizer que tomar um bom café é como ser abraçada por dentro e reviver momentos agradáveis em minha memória."



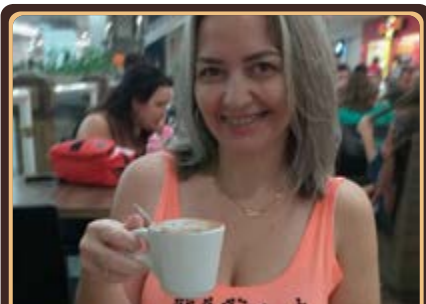
**Mirelle Ivy Diniz Miotto (Advogada)
Goiânia-GO**

"O onipresente café: que une, compartilha, traz acolcho, ajuda a tomar decisões importantes, aproxima, conforta e acompanha as boas conversas! Enfim, ele está ali e aqui, sempre presente! Tem cheiro de poema, canção e paixão! Cheiro de correria, bom dia e alegria! Uma, duas, três, quatro xícaras ou mais, são bem-vindas para ficar de bem todo dia! Aceita um cafezinho?"



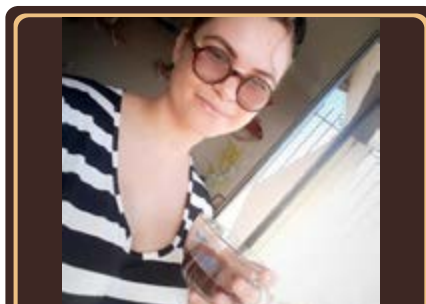
**Lorrana Gomes (Auxiliar em próteses)
Guanhães-MG**

"O Café é como aquela pitadinha de amor que falta para alegrar o lar de alguém. É a 'xícara de amor que vem para acrescentar mais vida em nossos dias'. O café une as pessoas sempre, seja naqueles momentos com a família ou em um encontro de amigos. Um bom café em ótimas companhias não tem preço, mas sim sabor de quero mais."



**Sara Gisele Ribeiro (Secretária)
Itajaí-SC**

"O café é simplesmente tudo para mim! Presente nos melhores momentos, me faz companhia, aquece nos dias frios, me mantém acordada, proporciona alegria e conforto, traz boas lembranças e me aproxima das pessoas. Todo novo e bom encontro vem de um convite para um café. Ele vai bem em qualquer ocasião. Não imagino minha vida se ele não existisse. Sou apaixonada por café!"



**Samantha de Sousa Fernández (Professora)
Belém-PA**

"Aprendi a tomar café com meu pai, que, diariamente, várias vezes ao dia, enche a xícara e o divide com minha mãe. Hoje, morando longe deles, o ritual de fazer e tomar um café puro e fresquinho me leva de volta à época em que dividíamos a mesa e a garrafa de café. Tomar café me acalma e me prepara para enfrentar o dia a dia. É o momento em que eu paro para respirar e relaxar. Café é um amor que recarrega minhas energias!"



**Murilo Moraes Macêdo (Educador em Saúde)
Rio de Janeiro-RJ**

"Café aproxima, surpreende, encanta, aquece, turbina, alegra! Café nunca foi somente a segunda bebida mais consumida do mundo; café é causa da felicidade, da conversa... é a razão e emoção caminhando juntas. Conhecer a cultura do café especial, reconhecer um de boa qualidade e procedência, além de confiar no que é servido, são práticas das boas cafeterias e de bons baristas que podem ajudá-lo a consumir sempre o melhor café."



JONATHAN PIELMAYER

Seu café combina com o quê?

O café é tão popular e querido que conquistou o mundo por causa de suas características estimulantes, mas também por sua sofisticação e singularidade. E, para se ter uma experiência ainda melhor, ele pode ser, assim como o vinho e a cerveja, harmonizado com diferentes alimentos.

Sabendo que as combinações podem ser feitas por semelhança ou contraste, selecionamos abaixo algumas dessas opções que podem proporcionar experiências enriquecedoras e deixar as características do café com mais doçura, corpo ou amargor. Só testando para saber e ver qual harmonização mais combina, embora saibamos que algumas são clássicas e inevitáveis, como o pão de queijo e o bolo, por exemplo.

A ideia é realçar os sabores dos ingredientes presentes em ambos, porém o mais importante é criar um equilíbrio entre os sabores para que um não se sobressaia ao outro. Vamos às opções:



THIAGO LAMENHA

1 BOLO

Enquanto lê esta matéria, imagine um bolo quentinho de fubá saindo agora do forno. O que mais pode combinar com essa deliciosa opção numa tarde de fim de semana? A união de bolos, como fubá, laranja, milho, cenoura, dentre outros, com café costuma agradar a todos os paladares. A harmonização é uma das melhores, dependendo do tipo de bolo e café.



ANSHU

2 BROA

Por aqui e em várias cidades de Minas, já tivemos o prazer de comer uma boa broa nos mercados municipais junto de uma deliciosa xícara de café. E quando é numa roça, sítio ou fazenda então? Harmonizar o café com quitutes típicos de fazenda é uma escolha certa, sucesso garantido, pois faz parte da história do café no Brasil, que começou na roça, onde tiveram início nossos primeiros cafezais.



RODOLFO ALLEN

3 PÃO DE QUEIJO

Infalível e ainda mais popular em Minas Gerais, embora já tenha atravessado as fronteiras há tempos. Um bom café especial com mais doçura harmoniza bem, por contraste, com um pão de queijo quentinho. Seja um café coado ou espresso, o sucesso é garantido. É um hábito para muitos pedir um café e um pão de queijo em uma lanchonete ou cafeteria da cidade.



MARVIN BINNIG

4 PÃO COM MANTEIGA

Essa combinação não só muitos gostam, como já imaginam, inclusive, com um bom café com leite (ou carioca em algumas regiões). Tem sempre um lugar garantido nas mesas e é uma ótima pedida. Principalmente, se o pão francês estiver quentinho no café da manhã ou da tarde. A manteiga pode ainda ser substituída por requeijão, margarina, queijo ou mortadela. Fica "a gosto do freguês", como dizem por aí.



Café Especial

REGIÃO DAS MATAS DE MINAS | 100% ARÁBICA
PRODUZIDO ARTESANALMENTE | GRÃOS SELECIONADOS

@cafesantaemilia | (31) 97168 4361



EV. FOLGOWSKI



5 BISCOITINHOS FINOS OU ARTESANAIS

Uma boa opção para quem gosta. Os biscoitinhos finos ou artesanais combinam bastante com o café. Alguns gostam, inclusive, de molhá-los no café. E não são apenas os *cookies*. Há quem prefira ainda os biscoitos de polvilho, que também agradam a muitos apreciadores. É realmente muito bom!



6 COOKIES

Independentemente se ele foi comprado em algum lugar ou acabou de sair de uma bela fornada feita em casa, sempre será uma ótima combinação para quem gosta de café. Caso o seu tenha gotas de chocolate, experimente colocá-los na base da xícara e deixar por alguns segundos. Logo perceberá as gotas derretendo levemente. Uma experiência interessante!



7 QUEIJO

O sabor salgado dos queijos é considerado a característica ideal para equilibrar a acidez e o amargor de alguns tipos de café. Queijos suaves vão bem com cafés igualmente suaves, enquanto os mais marcantes combinam com os cafés mais fortes. Um café mais encorpado, com notas sensoriais de chocolate, amêndoas ou nozes, combina perfeitamente com um bom queijo parmesão, por exemplo, enquanto o queijo Minas cremoso seria ideal para um café coado, com toques mais adocicados e menos ácidos.



8 DOCES

Alguns podem achar estranho, mas eis uma opção que muitos gostam. Na lista dos doces, estão inclusos também os bolos, os biscoitos. Alguns gostam de misturar com sobremesas, como *Tiramissu*, *Petit Gateau* e *Torta de Nozes*, por exemplo, mas aí o ideal é que o café seja mais forte, como um espresso ou algum preparado na Prensa Francesa. Para uma combinação com café coado, sugerimos a italiana *Panna Cotta*. Se os doces tiverem mais açúcar, como o quindim ou o pé de moleque, aí o café precisa ser mais ácido para equilibrar a doçura.



9 CHOCOLATES

Você já realizou a experiência de combinar seu café com um quadradinho de chocolate para deixar ele mais adocicado? Só que, para essa harmonização ficar melhor, é preciso saber alguns detalhes: cafés encorpados combinam mais com os amargos; cappuccinos vão bem com bombons trufados por serem mais adocicados; cafés mais suaves ou coados têm mais doçura e demandam um chocolate mais “salgado”, como aqueles com cristais de sal; e, por fim, os *lattes* combinam bem com os chocolates brancos. Mas quem garante a melhor harmonização é o seu paladar.



10 ÁGUA

Você já pediu um espresso e te serviram junto um pequeno copo de água gasificada? Alguns ainda entregam junto um biscoito doce ou um pequeno chocolate. A ideia é morder o biscoito, dar um gole na água e mais um no café, finalizando com mais um gole de água. Por quê? É uma combinação que serve para ativar as papilas gustativas e intensificar o sabor do café, tornando-o ainda mais atraente. Quando é só a água, o principal objetivo é limpar o paladar, deixando a língua mais sensível e preparando sua boca para receber o café. Por isso, a água gasosa é uma ótima aliada do nosso bom café.

CAFÉ 100% Arábica

CAFÉ ESPECIAL DAS MONTANHAS CAPIXABAS. PARA VOCÊ SE APAIXONAR À PRIMEIRA XÍCARA

allius
Specialty Coffees

(27) 99995-1772 | 99978-2098

WWW.CAFEALLUS.COM.BR

@CAFEALLUS VITÓRIA-ES

A REAL importância DA PUBLICIDADE

A publicidade em revistas e jornais impressos segmentados aumentou significativamente nos últimos anos e tem se mantido como um meio fiel e importante para a divulgação de empresas dos mais variados ramos voltadas ao café. Dentre as principais vantagens de anunciar em um periódico, podemos citar:



O alcance para qualquer tipo de pessoa, embora seja destinado para um público mais exigente, crítico, formador de opinião e, normalmente, fiel ao veículo pela afinidade com sua postura editorial;



A penetração é de cerca de 70% nas classes A e B;



O anúncio pode ser inserido, modificado ou trocado com rapidez;



A variedade de matérias sobre os mais diversificados assuntos voltados tanto ao público final quanto ao mercado;

A conceituação e transmissão de credibilidade em suas mensagens publicitárias;



Por sua característica de portabilidade, pode ser consultado em qualquer local e a qualquer momento;



Por transmitir seriedade e credibilidade, a revista estimula o consumidor e provoca uma reação quase imediata quanto à decisão de compra;



O reforço e ampliação de visibilidade por meio da adaptação da versão impressa da publicidade para os meios digitais;



Possibilita maior volume de informações sobre os produtos ou serviços anunciados;



O maior prazo para a impressão da publicação e, no caso da Em Foco Mídia / Revista Café e Motivação, o tipo de papel utilizado é da melhor qualidade, o que contribui para uma melhor reprodução de anúncio, possibilitando a construção de uma boa imagem da marca junto aos leitores.



Em tempos de crise, o empresário, produtor/cafecultor ou comerciante acredita que deve retrain investimentos e diminuir a publicidade, considerando que poupar seja a medida mais segura para enfrentar esse momento e sofrer menos impactos. No entanto, é exatamente o contrário. Não existem só perigos e riscos, mas há também oportunidades. Além disso, é nesse momento que se torna necessário adotar medidas para aumentar a produtividade e direcionar recursos para onde poderá haver resultados. Aquela máxima que diz que "o que não é visto, não é lembrado" nunca foi tão verdadeira. Neste momento, em que todos estão recuados, dar o primeiro passo e mostrar a "cara" dos seus produtos, seu café e seu espaço pode fazer toda a diferença.

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



ANUNCIE EM NOSSOS JORNAIS E REVISTAS!
 ☎ (31) 2552-2525 ☎ (31) 99991-0125

