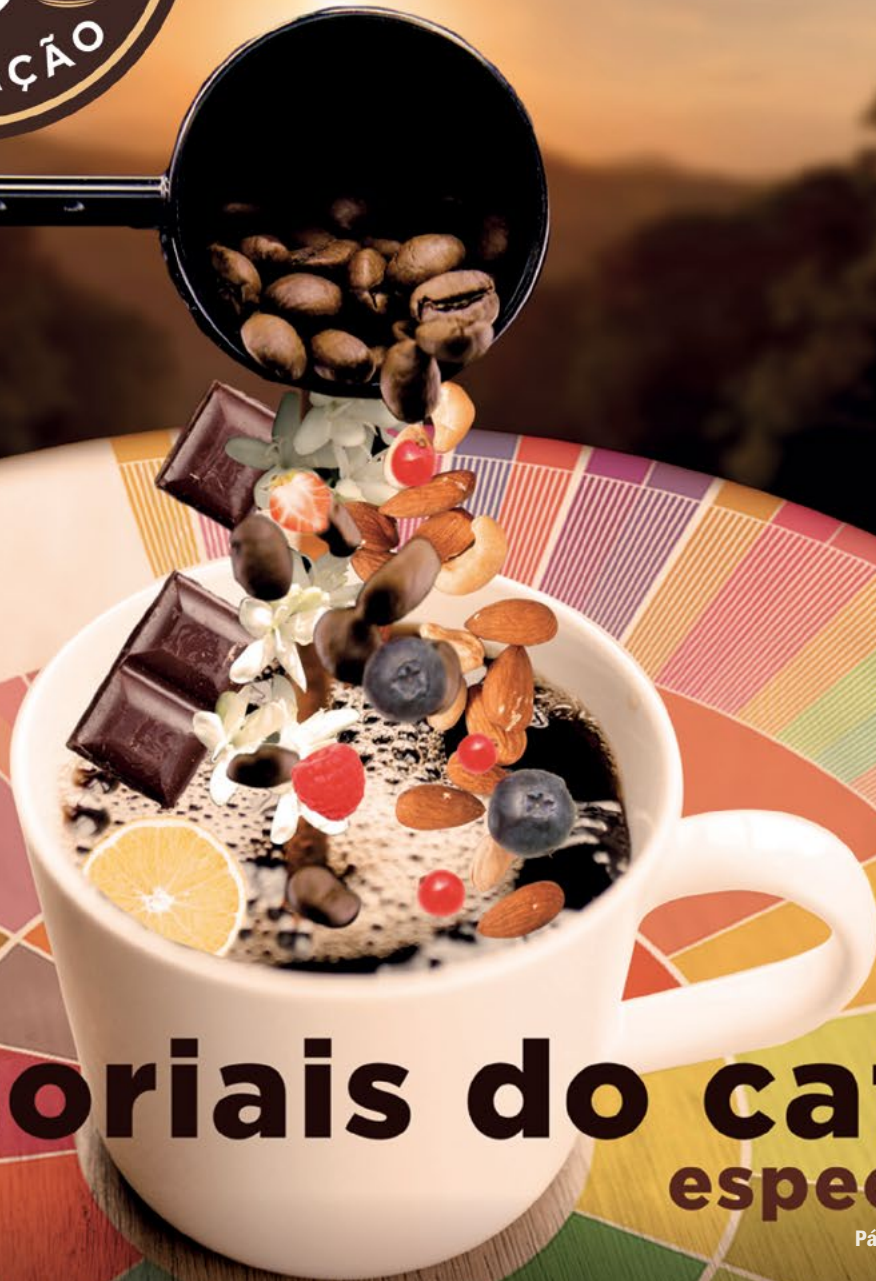




A revista para quem ama café

ANO III • EDIÇÃO 7

NOVEMBRO/DEZEMBRO 2021 | JANEIRO 2022



Notas sensoriais do café especial

Páginas 10 a 12

Clube de Assinaturas de Cafés valem a pena?
Página 7

Importância da agricultura familiar
Páginas 8 e 9

Viajar para conhecer mais o café
Páginas 14 e 15



EDITORIAL

Conexão e conhecimento em prol do café



O café conecta as pessoas e sempre será assim! Quanto mais você se envolve nesse universo, mais percebe que é um caminho sem volta. Mais parceiros haverá ao seu redor, mais encontros, mais eventos, mais possibilidades

e cada vez mais pessoas diferenciadas fazendo parte do seu ciclo de contatos. É impressionante e é fascinante. Eu me pergunto muitas vezes por que demorei tantos anos a decidir realizar este trabalho.

Eu poderia (se fosse possível, claro!) passar o ano todo visitando fazendas, torrefações, cafeterias e empresas do segmento e ainda assim não daria conta de conhecer um décimo do que gostaria. Mas é uma bênção poder fazer isso, mesmo que de vez em quando. Não é só pelas pessoas, ou pelo café em si... São muitas outras questões envolvidas. É o prazer em ampliar o conhecimento cada vez mais. Por isso, faço tanta questão de viajar para estar mais envolvido com os processos, vivenciar tudo na prática, participar de eventos, cursos, e palestras... e, claro, me conectar com cada vez mais pessoas.

Muitos que receberem esta edição farão a leitura durante a SIC (Semana Internacional do Café), evento realizado em Belo Horizonte entre 10 e 12 de novembro, ou quando chegarem em casa ou ao hotel; e outros, posteriormente, ao

receberem sua assinatura ou quando retirarem em alguns dos pontos de distribuição em BH ou nas cidades pelas quais passamos. Aproveitem a temática deste editorial para fazer o mesmo. Estudem mais o café, entendam como são os processos da cadeia produtiva, façam cursos, assistam a vídeos e troquem ideias com pessoas envolvidas e profissionais do setor. Ninguém perde ao adquirir mais conhecimento, e o café envolve as mais diversas possibilidades, que, como sempre digo, vão muito além da bebida.

A quem estiver na SIC, ou participar de outros eventos posteriormente, aproveitem bem essa grande oportunidade de interação, conexão e conhecimento. É fantástico! Estar na Semana Internacional do Café é uma experiência maravilhosa. E, mesmo que existam grupos fechados, "painéis", intelectuais e pessoas que se consideram superiores no quesito conhecimento, aproveitem muito, pois certamente há centenas de outras dispostas a serem simpáticas e a receberem bem vocês, além de compartilhar bastante conteúdo.

Infelizmente, o consumo de cafés especiais ainda tem uma representatividade bem baixa. Menos de 7% dos brasileiros têm acesso ou conhecem o conceito. Este é, certamente, o maior desafio de quem está envolvido nessa cadeia: evangelizar, doutrinar e explicar por que o café é especial, por que ele é mais saudável, por que ele tem a cor mais clara na xícara, parecendo - como dizem por aí - um "cháfé", e, principalmente, que sempre valerá a pena pagar mais para ter o equivalente à metade de um pacote de café tradicional.

Por tudo isso é que o setor e os envolvidos precisam ser mais unidos e ter menos vaidades. Parcerias são fundamentais em prol de uma melhor difusão do café especial no Brasil. Quem conhece nosso trabalho sabe que estamos sempre realizando as mais diversas parcerias, ações e até mesmo megassorteios com o intuito de divulgar mais a atividade dos produtores e das empresas do setor e, principalmente, fazer o público final conhecer o que é um café especial para motivar o consumo espontâneo posteriormente. Temos um grande orgulho em saber que muitas pessoas mudaram o hábito de tomar café acompanhando nossos posts, lives, matérias na revista e durante conversas nas redes sociais, no WhatsApp e pelas mais diversas cidades do país.

Repito: o café vai muito além de um líquido em uma xícara. É um ritual cativante que inspira. É energizar-se! É o elixir material que nutre sua mente e seu corpo e possibilita uma explosão de sentimentos.

Aproveitem mais esta edição feita com tanto empenho para vocês, com assuntos 100% pesquisados e redigidos pela nossa equipe. Estamos sempre abertos a novas parcerias, sugestões de temas e ideias. Ótimos cafés de qualidade para você, saúde emocional fortalecida e muita conexão com Deus. Que Ele abençoe vocês!

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) 9 8342-2277 | 2552-2525
cafe@emfocomidia.com.br

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



EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação trimestral 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) é 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 visitamos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line é divulgada via e-mail, newsletter, além das redes sociais, e pode ser acessada em nosso site. Conheça também a assinatura da revista. Enviamos para todo o Brasil.

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
(redação e edição)

Edição / Revisão

Rodrigo Castelo
Gabriela Fernandes

Jornalismo / Marketing

Fabily Rodrigues e
Nathália Farnetti

Diagramação e Design

Julhyana Veloso

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e Banco de imagens

Administrativo

Lorena Moura

Contato / Publicidade

(31) 2552-2525
98342-2277/99991-0125

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 Pampulha

Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao

Cafés Especiais de Destaque

Ao longo deste ano, recebemos mais de 150 cafés diferentes para degustação, divulgação e sorteio em nossas redes sociais. Experimentamos todos, sem exceção, e listamos abaixo alguns dos que mais nos surpreenderam no último mês, aqueles que realmente fizeram diferença em nosso paladar e com sensoriais do nosso agrado. A maioria se tornou parceira e somos muito gratos pela confiança e pelo carinho ao nosso trabalho. Na próxima edição, listaremos outros cafés. Seja também parceiro da revista *Café e Motivação*!

Entre em contato para fecharmos essa parceria:

(31) 99991-0125 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: 31260-230.



Verena Café
 BRUNA MOREIRA
 Patrocínio Paulista-SP
 @verenacafe



O Fruto Café
 ANA PAULA ANDRADE E
 EDUARDO ANDRADE
 Pouso Alegre-MG
 @ofrutocafe



Café Salomão
 DAVI CHARBEL
 Manhuaçu-MG
 @cafesalomao



D'oro Cafés Especiais
 IALA GOMES DOS SANTOS
 POSSO
 Monte Carmelo-MG
 @espacodocafe_
 @faz.boavista



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



**Sertãozinho
 Cafés Especiais**
 EDSON DA SILVA
 Cristina-MG
 @sertaozinhocafe



ARTES PARA REDES SOCIAIS

para quem quer se destacar no Instagram

Uma comunicação à altura de
 seus cafés e produtos

Realizamos também a gestão
 estratégica completa do Instagram

pacote de 12 artes por
R\$ 499,00



www.cafeemotivacao.com.br

cafe@emfocomidia.com.br

(31) 9 8342-2277 | 2552-2525

UMA
 ASSINATURA
 DE

Seleção



ASSINE NOSSA REVISTA E RECEBA EM
 SUA CASA CONTEÚDOS EXCLUSIVOS
 SOBRE O CAFÉ!

VOCÊ RECEBERÁ 3 EDIÇÕES DA REVISTA,
 ALÉM DE 3 CAFÉS PERSONALIZADOS DE 30 G
 E 3 MIMOS, UM A CADA VEZ QUE UMA EDIÇÃO
 FOR PUBLICADA*.

ASSINE HOJE MESMO!

(31) 98342-2277 ou pelo Instagram

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

WWW.CAFEEMOTIVACAO.COM.BR

*Essa assinatura é válida durante o período de 9 meses.

Semana Internacional do Café começou



A Semana Internacional do Café (SIC) é uma das maiores feiras do mundo no segmento. Seu objetivo é promover o encontro de diferentes profissionais da cadeia produtiva do café, conectando e gerando oportunidades no mercado brasileiro e em outros países. A edição de 2021 foi programada para os dias 10, 11 e 12 de novembro, mais uma vez no Expominas, em Belo Horizonte.

Além dos contatos e das oportunidades de negócios, a SIC oferece variadas programações como: cursos, palestras, *workshops*, competições, pesquisas, provas de café e degustações orientadas. Como está sendo realizado em formato híbrido, é possível participar do evento de maneira presencial ou *on-line*.

Os microempreendedores que estão iniciando seu trabalho no ramo cafeeiro também podem expor seus produtos e maquinários no Espaço Village. O

local costuma ter bastante procura, pois não demanda do participante um alto investimento e possibilita uma visibilidade internacional das marcas e ainda conexões com outros empreendedores do mercado.

Também será possível acompanhar a final do *Coffee of the Year* (COY), que já selecionou 150 cafés para uma incrível disputa de qualidade. Responsável por reunir os melhores cafés do Brasil, o concurso elege os destaques do ano, incentivando o desenvolvimento e o aprimoramento da produção nacional. O COY conta com duas fases, sendo a primeira para a entrega das amostras e a segunda durante a SIC, na qual as melhores são provadas por compradores.

Para acesso a mais informações e acompanhamento da parte virtual do evento, confira o site www.semanainternacionaldo cafe.com.br.

Finalistas do Cup of Excellence – Brazil 2021



No dia 20 de outubro, a organização do Cup of Excellence – Brazil divulgou os 40 produtores finalistas da edição deste ano. As amostras dos cafés serão encaminhadas para os juizes internacionais e aquelas que apresentarem pontuação superior a 87 pontos serão anunciadas no dia 18 de novembro e leiloadas no dia 20 de dezembro.

Na fase anterior, foram avaliados o tipo, a cor, o aspecto, a umidade, os defeitos e a qualidade da bebida. Durante essa avaliação, selecionaram-se as melhores amostras. Na prova dos juizes internacionais, serão eleitos os 30 vencedores da edição brasileira de 2021.

O Cup of Excellence é o principal concurso de qualidade para cafés do mundo, sendo realizado desde 2000 pela BSCA (Associação Brasileira

de Cafés Especiais). Atualmente, ele conta com o apoio da Agência Brasileira de Promoção de Exportação e Investimentos (Apex-Brasil) e da Alliance for Coffee Excellence (ACE). O concurso é anual e aberto para todos os produtores brasileiros de café arábica.

As datas, as programações e a lista de selecionados podem ser visualizados no site da BSCA: www.brazilcoffeenation.com.br.

Temas gerais da cafeicultura debatidos no Encoffee

O Encontro de Gestão de Cafeicultores (Encoffee) é um tradicional evento da cafeicultura brasileira. Neste ano, foi realizado nos dias 26 e 27 de outubro, no Palácio de Cristal, em Uberlândia (MG). Foram debatidos temas dos mais diversos, como mercado futuro e exportação, melhor performance do solo, qualidade do café, perspectivas para investimento, dentre outros conteúdos focados em gestão e palestras técnicas. Os participantes acompanharam especialistas e analistas de mercado, representantes de cooperativas e economistas do país em palestras e painéis.

O diretor geral do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), Marcos Matos, participou do painel “Perspectivas promissoras para o agro – é hora de investir?”. O bate-papo contou ainda com a participação de Albert Scalla,

vice-presidente Sênior de *Trading*, e Fernando Maximiliano, analista de Inteligência de Mercado da StoneX.

Diante do questionamento se esse é um momento ideal para realizar investimentos, Marcos destacou que a cafeicultura brasileira lidou bem com os desafios que surgiram durante a pandemia de Covid-19, mantendo a qualidade e a sustentabilidade na produção, sem prejudicar o mercado interno ou as exportações. Ele também ressaltou que, mesmo com os entraves atuais, observa-se o crescimento das exportações nacionais. Apesar disso, a retomada da economia traz preocupantes notícias, devido aos impasses logísticos no comércio marinho mundial.

Conforme o executivo, no exemplo do café – no acumulado de 2021 até setembro –, “deixamos



de embarcar 4,2 milhões de sacas e de receber cerca de US\$ 600 milhões em receita por falta de contêineres, espaço nos navios, encarecimento do frete, rolagens de cargas e sucessivos cancelamentos de *bookings*”. No entanto, Matos destaca que o momento pode, sim, ser positivo para investimentos e que o Brasil está muito à frente dos demais produtores de café no mundo.



CAFÉ BRASILEIRO
ORIGINAL DE MINAS GERAIS

www.o frutocafe.com.br

*O Fruto é um café de família.
Um café com tradição, com
história para honrar e contar.*



o fruto
café especiais

Sul de Minas Gerais
Pouso Alegre

@o frutocafe

☎ 35 99820 5720 ☎ 35 98833 0338

BSCA: 30 anos de profissionalismo e histórias com cafés especiais



Fernando Paiva recebe primeira comitiva da SCAA, na Fazenda Cachoeira, em 1992



Equipe BSCA no SCAJ World Specialty Coffee 2019, em Tóquio (Japão)

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) é uma entidade que busca difundir e estimular um processo de produção mais aprimorado e sustentável dentro do universo cafeeiro, além de elevar os padrões de excelência dos cafés brasileiros. Criada com o objetivo de defender e valorizar a qualidade dos grãos produzidos no Brasil, é a única instituição do país que certifica e monitora lotes por meio de selos de controle de qualidade de cafés especiais. É também uma das representantes brasileiras dentro dos conselhos da *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), principal organização que estimula a produção de grãos especiais pelo mundo.

Os benefícios de ser associado da organização é que, com o selo BSCA, o produtor pode agregar valor de comercialização ao seu produto e, além disso, ter acesso aos maiores eventos nacionais e internacionais relacionados a cafés especiais, abrindo diferentes oportunidades de negócio. Os associados também recebem descontos nos cursos oferecidos pela Associação, juntamente com o apoio técnico nos processos de produção e divulgação da qualidade dos tipos de grãos brasileiros por região.

HISTÓRICO

A raiz do café é histórica no solo brasileiro. Os primeiros grãos foram plantados em meados do século XVIII. No século seguinte, o café passou por

uma crise, consequência do empobrecimento do solo, de problemas hídricos e fim da mão de obra escrava. A partir desse momento, o café saiu do estado do Rio de Janeiro e do nordeste brasileiro para se concentrar no oeste paulista, onde sua produção cresceu e fez dele um dos principais produtos exportados pelo Brasil.

No século XX, o mundo, cada vez mais globalizado, começou a trazer mudanças para diversas realidades, inclusive para o cenário agrícola do país. A exigência ficou cada vez maior em relação à quantidade e, consequentemente, em relação à qualidade. Em 1991, atentos a essas diversas mudanças, cerca de 14 empreendedores decidiram criar uma associação focada em cafés especiais. A ideia surgiu naturalmente, com o fim da intervenção governamental por meio das cotas de exportação, que eram obrigatórias para a venda de produtos primários no mercado internacional.

José Francisco Pereira foi um dos fundadores e faz parte do Conselho Permanente da BSCA. Para ele, o momento mais marcante foi a primeira participação da Associação em uma feira realizada nos Estados Unidos. Ali, ele e os demais associados puderam criar os primeiros relacionamentos e apresentar amostras dos cafés especiais brasileiros. “O maior desafio para a consolidação da Associação foi o fato de que o Brasil sempre foi conhecido como o maior produtor mundial de cafés ‘commodities’, com preços inferiores aos dos produzidos na

América Central, na Colômbia e em alguns países da África, por exemplo”, afirma, justificando por que se tornou mais difícil lutar pela valorização dos cafés especiais produzidos aqui.

UNIÃO E BENEFÍCIOS

A atual diretora, Vanusia Nogueira, defende a importância, atualmente, de ser associado a uma instituição como a BSCA: “Associar-se permite o alinhamento e abre oportunidades para se estar junto com o que há de referência e mais moderno no nicho de cafés especiais. Nosso principal objetivo é ser acessível para aqueles que estão e querem estar ao nosso lado, unindo os produtores no desenvolvimento de trabalhos cada vez mais tecnológicos e sustentáveis.”

Ao ser perguntada sobre a maior relevância da BSCA no atual mercado, a diretora destaca a atuação de incentivo à educação de toda a cadeia produtiva e as oportunidades oferecidas para todos, conhecedores ou não do universo de cafés especiais. “São 30 anos falando, desde o início, de café especial, o que mostra quanto nossas atividades, nossas ações e nosso posicionamento fazem efeito para o setor”, reforça Vanusia.

Assim, são 30 anos de história e crescimento, sempre investindo, buscando relacionamentos internacionais e aprendendo o melhor da informação e da tecnologia para a produção cafeeira, com foco no mercado de cafés especiais.



ORIGINAL BRAZILIAN COFFEE

Plataforma de Exportação de Café Especial "Made in Brazil"

www.originalbraziliancoffee.com

info@originalbraziliancoffee.com | ☎ (11) 9 4294-6225

Doce fruto do café

O café é bastante conhecido pelo seu grão característico. Mas muitos não sabem que, na verdade, ele é retirado de um fruto obtido do cafeeiro, arbusto selvagem nativo da África e pertencente à família das *Rubiaceae*, com cerca de 6 mil espécies. Normalmente, não nos lembramos disso, pois no dia a dia lidamos com a semente já torrada (em grãos ou já moída).

O fruto se divide em casca, polpa (mucilagem), pergaminho e grão. Antes de chegar ao grão, o café passa pela maturação, adquirindo uma cor avermelhada ou amarelada. É conhecido também como cereja, devido à semelhança com a cor e a forma da fruta vermelha. Cada cereja de café dispõe de dois frutos, ou grãos, um de frente para o outro. Pode ocorrer, em algum momento, do fruto possuir apenas um grão menor, que é chamado de Moca (Peaberry).

AMADURECIMENTO

Por apresentar mais de uma florada, em uma mesma planta pode haver frutos em diferentes fases de maturação (chumbinho, verde, verde-cana, cereja, passa e seco/boia). Justamente por isso, é importante realizar a colheita no momento em que a maioria desses frutos se encontra no ponto ideal de maturação.

Como outras frutas, é colhido quando está maduro para não interromper a maturação e o sabor. Caso seja colhido antes, o processo é



interrompido e o amadurecimento termina, diferentemente de frutas como a banana, a manga ou o mamão, que amadurecem mesmo depois de colhidas. Por outro lado, se passar do tempo ideal, o fruto dá início ao processo de autossiccação no próprio pé do cafeeiro e, aos poucos, passará para o estágio de “passa” (seco ou boia, com menor densidade e qualidade inferior).

Em seguida, é dado prosseguimento aos processos da cadeia produtiva para se produzir um bom café especial. Os grãos são selecionados, sendo separados daqueles que estão ruins e das demais impurezas. Na fase de beneficiamento, eles passam pelas etapas de limpeza, descascamento e classificação. No processamento, a remoção da casca e da polpa deve ser feita por meio de métodos específicos. Daí para frente, há outros vários processos que farão toda a diferença na qualidade final da bebida.

COMPOSIÇÃO FRUTO DO CAFÉ



- 1 Exocarpo:** parte externa (casca);
- 2 Endocarpo:** envolve a semente (também conhecido como pergaminho);
- 3 Mesocarpo:** polpa (também chamada de mucilagem, parte adocicada e gelatinosa situada entre o exocarpo e o endocarpo);
- 4 Semente:** é formada pelo embrião, o espermoderma (camada mais externa da semente) e o endosperma (tecido com tonalidade entre o verde e o amarelo, em cuja composição encontram-se amido, gorduras, açúcares, aminoácidos, água, ácidos, alcaloides e outras substâncias responsáveis pelos aromas do café);

Dimensão do grão: varia de 7 mm a 15 mm de comprimento, 6 mm a 8 mm de largura e peso de 0,1 g e 0,2 g.



O clube de assinatura ideal para quem ama café!

A CADA BOX, UMA SURPRESA QUE CONTEMPLA 2 CAFÉS DENTRE OS MAIS BEM CONCEITUADOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DO BRASIL.

Além disso, você pode escolher entre 5 opções de planos que se adaptam à sua necessidade e **sem multa** caso precise cancelar!

DEPOIS DO
CAFÉ

EU ME

expresso

6° BOX VEM COM QUADRO DECORATIVO SUSPIRO DE CAFÉ, UMA CAIXA COM 10 DRIP COFFEE, E OUTROS MIMOS!



FRETE GRÁTIS

ASSINE HOJE MESMO!

☎ (31) 98342-2277 ou pelo Instagram

📱 @cafeemotivacao 📷 @clubedecafeespecial

WWW.CAFEEMOTIVACAO.COM.BR/CLUBE

Praticidade e diferenciais dos Clubes de Assinaturas de Cafés Especiais

O mercado de cafés especiais está ganhando cada vez mais espaço, o que é um grande benefício para os brasileiros, que estão tendo mais acesso a um café especial saudável e de qualidade. Apesar disso, ainda é bastante limitado o número de locais em que encontramos esse tipo de produto, além de muitos consumidores não saberem escolher o café ideal para o seu dia a dia. Mas para todo problema existe uma solução, e é aí que os clubes de assinaturas de cafés entram como uma ótima maneira de auxiliar os amantes da bebida, que não precisarão sequer sair de casa e terão alguém sempre disposto a fazer a seleção e a escolha.

O sistema dos clubes de assinatura costuma ser bem simples. O cliente escolhe o plano adequado e que atenda à sua demanda de café. Os kits são entregues, normalmente, todo mês, com a quantidade de cafés escolhida, e, em alguns casos, também com surpresas e mimos para os assinantes. Existem diferentes tipos de clubes e cada um adota sua própria logística, podendo oferecer um atendimento mais personalizado de acordo com cada cliente ou com produtos fixos.

Pensando nisso, e ao perceber a constante dúvida das pessoas em como e onde adquirir cafés especiais de qualidade e quais os tipos, variedades e sensoriais escolher, o gestor da Em Foco Mídia e editor da revista *Café e Motivação*, Fabily Rodrigues, viu a oportunidade e a necessidade de criar uma modalidade para que as pessoas tivessem esse conforto e praticidade. “A ideia sempre foi fugir do tradicional, não oferecendo apenas cafés, mas também uma experiência de consumo, em que, além dos pacotes, cada pessoa recebesse mimos para motivar ainda mais o consumo e enriquecer a experiência. Assim, a cada mês ela conhece dois cafés distintos, de produtores e regiões diferentes, e recebe itens de encher os olhos para consumir junto de seus amigos e familiares”, explica.



EXPERIÊNCIAS EXCLUSIVAS

Helcio Júnior, diretor executivo da Unique Cafés, afirma que o objetivo do clube é proporcionar experiências exclusivas para os membros. Os cafés do clube de assinatura da Unique não são comercializados em nenhum outro ponto de venda, sendo os assinantes os únicos que recebem os produtos. Ele acredita que o verdadeiro diferencial é deixar um legado, que será passado de geração em geração. “Acompanhamos e vemos o clube crescer a cada mês. Acredito muito no clube de assinatura como um retorno para longo prazo”, afirma, reforçando que esse tipo de investimento pode refletir como um bom negócio para a empresa a partir de um grande volume de assinaturas.

Apesar disso, Helcio aponta os cuidados necessários para não correr o risco de ter prejuízo com a proposta, como avaliar bem os custos com o frete para envio das caixas, que é muito caro no Brasil. “A inclusão de frete de maneira gratuita pode sair muito caro para a empresa, tanto que muitos clubes já fecharam por prejuízos nesse aspecto”, completa.

Para Sérgio Miranda, *co-founder* do Coffee & Joy, o melhor que um clube de cafés oferece é experimentar cafés de diferentes estados do Brasil. Além disso, é possível entender um pouco mais de café por meio de vídeos que produzem e ter qualidade na bebida consumida. Ele também preza bastante a tecnologia atrelada à experiência positiva do cliente, aspecto em que investe dentro da própria empresa, com sites e aplicativos que permitem diferentes personalizações para o assinante. “Oferecemos, além do café de qualidade, toda essa facilidade com a parte tecnológica”, acrescenta.

Ao pensar no futuro desse mercado, Sérgio resalta o momento desafiador vivido atualmente diante do aumento dos preços do produto, consequência das intensas geadas deste ano, e a diminuição do poder de compra dos consumidores:

“Não paramos de trabalhar, acreditar e levar um produto de qualidade para a casa das pessoas. A perspectiva para o futuro do mercado de cafés especiais é boa, ainda mais no mercado brasileiro, que consome bastante café”.

EXPERIÊNCIAS DOS ASSINANTES

A professora universitária Cinara Siqueira sempre almejou participar de um clube de assinaturas que agregasse, de fato, valor. “Participo na certeza do que receberei no conforto da minha casa! Na caixa que recebo todos os meses, e que carinhosamente intitulamos como ‘caixa da felicidade’, tenho a oportunidade de apreciar novos sabores carregados de histórias de cada fazenda. Cada pacote traz consigo as lutas e as alegrias de famílias que cuidam de todo o processo, da planta até a xícara, com muita dedicação! Os cafés são deliciosos e selecionados com muita responsabilidade”, conta.

Já o técnico mecânico, e também apaixonado por cafés, Jefferson Nascimento, tem sempre o objetivo de conhecer cafés especiais de várias regiões diferentes, além de espécies e torras bem distintas. “Quando você passa a conhecer a proposta do clube de que participo, não é mais apenas café, mas também uma experiência única a cada mês, além de laços de amizades e troca de informações a cada novo conteúdo recebido. Histórias de vidas que, assim como a minha, entendem que o café tem qualidade, personalidade e sentimentos que são expressados em cada xícara”, enfatiza.

Os clubes de assinatura têm ganhado cada vez mais força no Brasil, sendo comum encontrar assinaturas em diferentes nichos, assim como encontramos para cafés. A variedade é imensa, basta você escolher a assinatura da sua preferência. Se a sua grande paixão for pelos bons cafés, já sabe onde pode encontrar esse serviço.

Agricultura Familiar move o universo do café



ALTO DA SERRA



SERTÃOZINHO



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

PICO DO BONÉ

Uma prática muito comum nas áreas rurais, e que tem se mostrado forte no quesito “qualidade”, é a agricultura familiar, um modelo de produção agrária desenvolvido por pequenas famílias que trabalham em conjunto na plantação de alimentos.

De acordo com a Lei nº 11.326 de 2006, para ser classificado como agricultura familiar, o estabelecimento deve ser de pequeno porte; ter metade da força de trabalho e gestão exercidas pela família; e a atividade agrícola precisa compor, no mínimo, metade da renda do grupo, embora a maioria dos seus membros já tenham nela sua principal fonte de receita.

O último Censo Agropecuário Brasileiro, realizado em 2017 pelo IBGE, comprova a força e a

importância da agricultura familiar para a produção de alimentos no país, tendo em vista que 76,8% dos estabelecimentos agropecuários se enquadram nesse modelo. São 5,073 milhões de unidades rurais, em termos absolutos, que respondem por aproximadamente 70% dos alimentos produzidos no Brasil.

Esse formato de atividade é importante, pois garante que as famílias possam se manter nas zonas rurais, evitando que necessitem migrar para as cidades grandes. Além disso, proporcionam a sua base alimentar dentro das próprias terras.

Outra importante característica da agricultura familiar é a policultura, ou seja, o plantio de diversos tipos de alimentos. Pequenos agricultores procuram

plantar diferentes produtos, tanto para melhorar sua renda, quanto para seu próprio consumo. Como as plantações são sazonais, e dependem da época do ano, eles investem em diferentes culturas para aproveitar melhor o solo.

CAFEICULTURA

Dentre os principais produtos cultivados, está o café. Muitos cafeicultores no Brasil também são agricultores familiares e levam o aroma e o sabor dos grãos brasileiros para o mundo todo. De acordo com o Governo Federal, a cafeicultura no país ocupa uma área de 2 milhões de hectares. São cerca de 300 mil produtores, a maioria ligada à agricultura familiar. Conversamos com algumas famílias

-  Carta de Cafés Especiais
-  Agricultura Familiar
-  Rastreabilidade Controlada
-  Envio para todo Brasil
-  (31) 98439-1616
-  caferaizoficial@gmail.com





CAFERAIZOFICIAL



DESCUBRA O SEGREDO
de um bom café!

 @cafesegredo2
 (37) 99922 - 5239
 cafesegredo@hotmail.com

Café
Vó Geni

Café Torrado e Moído

A melhor parte
do seu dia!

 @cafevogeni
 (37) 99922 - 5239
 (37) 99955 - 4163
cafevogeni@hotmail.com

EMFOCOMÍDIA



mineiras que nos mostraram como é a rotina e os desafios que envolvem a produção do café e como desenvolvem a policultura em suas terras.

A cafeicultora Cristiene Aparecida Martins produz o Café Pico do Boné, em Araçuaia, na região das Matas de Minas, e explica sobre o dia a dia dela e de sua família, composta por sua mãe, seis irmãos e uma cunhada: “Durante a época da colheita do café, que acontece entre junho/julho até setembro, nossa rotina é árdua. Acordamos às 5h para preparar o almoço e vamos direto para a lavoura, que é longe da sede. Saímos de casa antes das 7h, levamos marmitta, antes das 10h já estamos almoçando e trabalhamos até 16h”.

Ela conta ainda como dividem as tarefas: “Eu e minha irmã Kátia costumamos fazer a triagem da carreira do café; os irmãos trabalham com as máquinas agrárias no solo. Os trabalhos que requerem mais força são deixados para os homens, mas trabalhamos sempre em equilíbrio. De outubro até maio é o intervalo quando vamos capinar e roçar a terra. Agora em novembro, também faremos a adubação do solo”.

EXPERIÊNCIAS

Já Edson da Silva, cafeicultor há quase 18 anos e produtor do Sertãozinho Cafés Especiais, em Cristina, região da Mantiqueira de Minas, conta que é ele quem trabalha mais na lavoura, mas que a filha o ajuda nas atividades após a colheita do café. “Cuido mais das lavouras na roça, faço todo o trabalho, desde cuidados do campo até a colheita. Minha enteada está com 15 anos e ajuda no controle de estoque, a empacotar o café, a atender clientes e a fechar pedidos. Minha filha de 12 anos ajuda a mexer os cafés no terreiro depois que chega da escola. Minha esposa é agente de saúde, mas nas horas de folga ajuda a empacotar o café. Meu filho



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

PICO DO BONÉ

SERTÃOZINHO

de oito anos vê a gente trabalhando e quer sempre ajudar, entre uma brincadeira e outra. Quer seguir o exemplo do pai. Está no sangue”, conta, orgulhoso. Ele finaliza dizendo que na parte de colheita contrata ou faz mão de obra trocada com o cunhado ou o sogro: “Cada um tem sua lavoura, mas somos unidos e sempre nos ajudamos”.

Outro exemplo interessante vem da Fazenda Alto da Serra, em Manhuaçu. O cafeicultor Fabiano Diniz assumiu, junto a seu pai, a propriedade para mudar alguns processos. “Estamos na quarta geração do café na família. Cultivamos umas 100 mil plantas e o café é a nossa principal fonte de renda. Eu, meu pai e mais dois meiros, que moram

próximos e são como da família, é que cuidamos do manejo, da colheita e de todos os demais processos. No pós-colheita, já temos a participação também da minha mãe e da minha irmã. Meu avô, de 84 anos, de vez em quando ainda se arrisca na seletiva e é um grande orgulho para nós”, conta.

Ele completa dizendo que hoje trabalham apenas com café especial e conseguem manejar bem toda a produção, respeitando os processos passados pelo avô e também o meio ambiente, não usando agrotóxicos e preservando ao máximo as reservas da propriedade.

AGRICULTURA DE SUBSISTÊNCIA

Pode-se dizer que a agricultura familiar, em muitos casos, se apropria da agricultura de subsistência. Muitos agricultores e cafeicultores plantam alimentos em suas lavouras para o consumo interno. “Para o nosso consumo, plantamos feijão e milho. Este último, também para tratar dos animais”, comenta Cristiene Martins.

O cafeicultor Felipe Bastos, proprietário do Sítio Siriema e da Fazenda Barreiro, ressalta que, em sua fazenda, os funcionários possuem sua própria horta, onde plantam alguns alimentos para o consumo da família: “Temos uma área reservada para que as famílias plantem seu próprio alimento. Eles possuem uma pequena horta, onde fazem o cultivo de alguns produtos e também criam porcos e galinhas”.

O estilo de produção da agricultura familiar respeita a harmonia ambiental e utiliza modos de produção orgânica, além de trabalhar com a agricultura de subsistência, o que garante comida saudável e de boa qualidade a fazendeiros e funcionários. E são muitos os exemplos, os casais e as famílias parceiras da revista que merecem toda nossa consideração por esse trabalho tão especial que faz a diferença em nosso café de cada dia.





O ESPAÇO IDEAL PARA QUEM QUER COMPRAR CAFÉS PREMIADOS EM CONCURSOS E COM SELO DE ORIGEM DO CERRADO MINEIRO.

CLUBE DE ASSINATURA
Assine e receba em sua casa os mais exclusivos cafés direto do produtor.



@espacodocafe_
www.espacodocafe.com.br
☎ 34 99820-7042

CAFÉ DE QUALIDADE COM PREÇO ACESSÍVEL
SUL DE MINAS GERAIS
Comercializamos o café verde, torrado e Drip Coffee.



☎ (11) 98353-3508

✉ mariselma.ferreira@uol.com.br

www.caferenovo.com.br

@leomaier_photographer





Percepção das notas sensoriais do café

Você sabia que é possível perceber as notas sensoriais do café no momento em que o ingerimos? Beber um café vai muito além de simplesmente degustá-lo. Por tudo o que representa, ele se liga emocionalmente a nós, seja pelas memórias afetivas ou pelo conforto que nos traz. Conhecer esse universo é realmente uma experiência única.

Ao comprar um café especial, você já percebeu algumas informações na embalagem, como notas de chocolate, caramelo e amêndoas, florais ou frutas cítricas, frutas amarelas ou vermelhas? É normal alguém pensar que foi adicionado algum tipo de aroma ao café e não saber que essas notas são provenientes do próprio grão, desenvolvidas por meio das mais diversas variáveis.

Mas, afinal de contas, o que são essas notas sensoriais? São aromas, sabores e texturas que percebemos na bebida, características naturais daquele grão ou do processo pelo qual ele passou, seja no solo (*terroir*), na torra, na região, no varietal desse café (Bourbon, Catuai etc), no modo como ele foi colhido, processado e por aí vai.

A especialista e curadora do Acheга Café, Helga Andrade, explica mais detalhadamente sobre os processos que interferem nas notas que sentimos: “O que define os sensoriais é, em primeiro lugar, a região em que os cafés são plantados. Isso influencia as condições edafoclimáticas, ou seja, sol, chuva, altitude, constituição e nutrientes do solo, se o café pega mais sol pela manhã ou à tarde etc. Tudo isso faz com que cada café seja diferente um do outro. Depois de colhido, ele passa por processamentos, é levado para o terreiro, lavado, secado para chegar a uma umidade mais baixa, depois beneficiado (separando os grãos bons dos defeituosos) até ir para a torra”.

Por isso, quando você experimenta um café com notas sensoriais, está realmente experimentando os componentes existentes no grão que lembram sensações parecidas, e não porque houve adição de substância externa.

DEGUSTAR X BEBER

Quando começamos a entender essas questões e, principalmente, treinar o nosso sensorial, vemos que é, de fato, uma experiência bem interessante, embora não seja fácil perceber as características sensoriais da bebida quando não se está

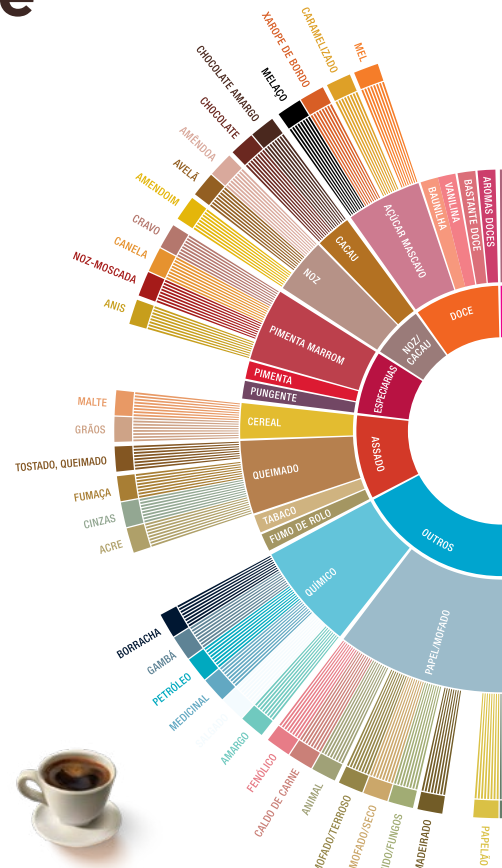
acostumado ou treinado. Erick Petta Marinho, curador da Seleção do Erick, comenta que para o bebedor de café comum geralmente não é clara a percepção desses sabores e sensações. “Claro que isso acontece para cafés com sensoriais menos evidentes, porém há alguns em que as notas explodem e ficam perceptíveis para a grande maioria das pessoas”, conta.

Ele ainda pergunta: “Na última vez em que tomou suco de laranja, você realmente sentiu seu sabor ou só o bebeu? Existe um enorme abismo entre ingerir um alimento/bebida e sentir o seu sabor de fato. Se você quer aprimorar sua habilidade em perceber e sentir as notas nos cafés especiais, comece cheirando e sentindo o sabor de tudo o que come/bebe, entendendo as transformações que esse/essa alimento/bebida provoca dentro da boca ao ser estimulado pelos ácidos presentes!”.

A Neurocientista da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), Fabiana Carvalho, reforça dizendo que a identificação de notas sensoriais em bebidas complexas, como café e vinho, é muito importante na classificação e também na apreciação da bebida. “A presença de certas notas de aroma e sabor determinam a preferência das pessoas por certos perfis. É importante que o consumidor de bebidas de alta qualidade, como o café especial, tenha o conhecimento dos atributos sensoriais que lhe agradam. Isso ajuda bastante no momento da escolha do perfil sensorial do café”.

Helga Andrade completa dizendo: “Ao degustarmos o café, devemos sentir primeiro a fragrância do pó seco, depois o aroma – que é o cheiro que se desprende da bebida – e evitar tomá-lo muito quente para saboreá-lo melhor. Depois de engolir, perceba as sensações que foram notadas na língua.” Esse é o retrogosto, o sabor residual e os aromas retronasais, que compõem o sabor do café.

Para quem nunca experimentou um café especial, nós e os especialistas desta matéria concordamos que uma boa maneira de se trabalhar essa percepção, logo de cara, é com um sensorial mais para o lado do chocolate, que reforça mais a alta doçura e que faça prevalecer o equilíbrio do café. Independentemente da sensação que sentir, não deixe de conhecer e experimentar as várias possibilidades dos cafés especiais.



SENTIDOS

Audição, tato e visão (grupo das Sensações de Natureza Física); olfato e paladar (Sensações de Natureza Química): eis nossos sentidos. Cada uma dessas sensações trabalha áreas específicas do cérebro. Como já se sabe, a diminuição de sensibilidade de uma, ou até mesmo a ausência de outra, pode fazer com que as demais sejam amplificadas. Quando os olhos, por exemplo, são pouco acionados, a percepção de paladares e de notas aromáticas acabam se tornando mais precisas. Por essa razão, ao se apreciar um café ou um vinho, aciona-se menos a visão. Por outro lado, o olfato e o paladar ficam mais apurados, quando é necessário que se envolvam outras atitudes no ato degustativo, como a introspecção, a concentração e o deleite.



A Bertolino is Coffee nasceu para transformar um sonho em realidade: oferecer um verdadeiro café. Com a seleção dos grãos da colheita até a xícara oferecemos aos clientes o nosso melhor. Queremos proporcionar dias felizes, momentos memoráveis e experiências prazerosas, refletir o aroma do bem-estar e sentir o sabor da alegria. Nosso café nasce no Cerrado Mineiro, em uma altitude de 1.200m, na encantadora Campos Altos - MG. Cafés com notas sensoriais que vão do frutado ao achocolatado. Venha e entre para tomar um cafezinho!

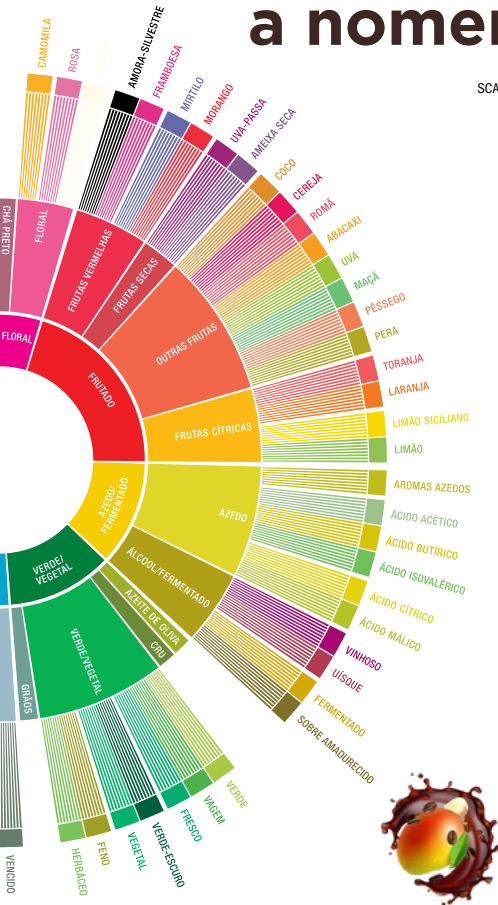
www.bertolinoiscoffee.com.br

BERTOLINO
is coffee

Um amor de Café para Você!

(31) 9.9745-4720 | @bertolinois.coffee
atendimento@bertolinoiscoffee.com

Roda de Aromas e Sabores padroniza a nomenclatura de cafés especiais



SCA

O mercado de cafés especiais sempre teve um imenso desafio para comercializar os grãos no mundo todo. Como descrever aromas e sabores em diferentes idiomas e culturas? Era necessário estabelecer uma nomenclatura padrão para que todos entendessem o mesmo vocabulário.

Nesse contexto, a primeira versão da Roda de Aromas e Sabores do Café (*CoffeeTaster's Flavor Wheel*) foi lançada, em 1995, pelo norte-americano Ted Lingle. O então diretor executivo da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA) fez uma parceria com a cientista Ann Noble Davis, da Universidade da Califórnia, que já havia desenvolvido a Roda de Sabores do Vinho. A primeira versão relacionada ao café, lançada e publicada pela Associação de Cafés Especiais (SCA), é usada até hoje por profissionais do segmento de todo o mundo.

A metodologia SCA ressalta os atributos sensoriais e conduz os degustadores por meio da Roda de Sabores e Aromas do Café. Ela se organiza em dois grandes grupos que compõem o perfil sensorial dos cafés especiais: sabores (doce, salgado, amargo e azedo) e aromas (cheiros de origem enzimática, caramelização e destilação seca). Ao degustar a bebida, o primeiro passo é identificar o perfil sensorial e depois aprofundar a descrição dos aromas e sabores de cada subgrupo.

COMO FUNCIONA?

A Roda de Sabores é projetada de uma forma bem simples e intuitiva. “O círculo central se divide entre paladar e aroma. Geralmente, são percebidos diferentes atributos em relação a esses dois sentidos. Após escolher um dos dois lados, podemos prosseguir para uma categoria mais geral, como: doce ou azedo; enzimáticos ou caramelizados; dentre outros. A partir do nível mais geral, podemos especificar um pouco mais. Se ele é mais caramelizado e doce, lembra mais um caramelo ou um chocolate? Depois disso, as definições se tornam ainda mais específicas, facilitando o trabalho do degustador ou do amante do café, que pretende explorar suas complexidades”, explica a diretora executiva da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), Vanusia Nogueira.

A especialista em café e curadora do Acheга Café, Helga Andrade, completa dizendo que nós

sequer conhecemos muitos desses sensoriais, pois são mais específicos em outros países e em outras culturas. “Só para se ter uma ideia da complexidade disso, há mais nuances sensoriais no café do que no vinho. Lembrando que há outras ferramentas que usamos para criar categorias e estabelecer se o café é especial, se tem mais doçura, mais acidez, mais corpo”.

Erick Marinho, da Seleção do Erick, reforça: “Sabe-se que há mais de mil moléculas relacionadas ao sabor identificadas no café torrado. Usamos a Roda de Sabores como um guia, mas não nos limitamos em descrever o sensorial dos nossos cafés somente com ela. Nosso entendimento é que a nota sensorial tem que fazer parte da percepção.”

GUIA DIDÁTICO

O método orientou profissionais do mercado por duas décadas até que o sistema de avaliação foi atualizado em 2016. Segundo o site oficial da SCA, trata-se de um trabalho que deverá ser constantemente atualizado à medida que novas descobertas forem feitas. A versão atual foi resultado de um trabalho executado por pesquisadores e especialistas em parceria com a *World Coffee Research*, a Texas A&M e a Universidade da Califórnia.

Aos iniciantes e aspirantes, o mais importante é escolher um café de qualidade e que tenha uma boa complexidade em atributos. Isso fará mais diferença na percepção. Em seguida, é fundamental reduzir ou eliminar o açúcar, por ser um artifício que dificulta a real percepção e por ser totalmente desnecessário ao degustar um café especial. Assim, certamente será possível sentir uma grande diferença em sua capacidade sensorial.

“Devemos partir do ponto mais simples, por exemplo: é bom ou é ruim? É doce ou ácido? Me lembra uma fruta ou um chá? Citamos ainda a importância de, ao comer um alimento, mastigar devagar e dar muita atenção a todos os sabores, sensações e formas como eles se apresentam. Ao avaliar o sensorial de uma laranja, por exemplo, todos entenderão se eu me referir ao corpo leve, acidez alta e doçura média. Com o café o processo é exatamente o mesmo”, completa Vanusia Nogueira.

Vale sempre muito a pena explorar essa possibilidade, praticar a identificação e treinar o paladar para degustar os cafés especiais.

O QUE É?

A Roda de Aromas e Sabores não é apenas aquele círculo colorido da *Specialty Coffee Association* (SCA) afixado nas paredes dos cursos de treinamento e nos laboratórios de *cupping*, mas sim, um conjunto de atributos sensoriais que podem ser encontrados no café. É um dos recursos mais icônicos do setor. Sua primeira versão foi lançada em 1995 com o intuito de facilitar a diferenciação do produto ao retratar os sabores. Ela foi reformulada em 2016, por meio de ferramentas da ciência sensorial para compreender e nomear as qualidades sensoriais do café, inspirando um novo conjunto de vocabulário para os profissionais. Ao degustar o café, o primeiro passo é identificar esses grandes grupos e depois aprofundar a descrição dos aromas e sabores de cada subgrupo.

Nossa missão é produzir, com respeito ao meio ambiente, um café que busca excelência em qualidade. Entregamos aos apreciadores um produto de confiança, com grãos selecionados e delicioso sabor, levando mais energia e amor para o seu dia!

CONHEÇA NOSSA LINHA DE CAFÉS ESPECIAIS:
 ✦ Cápsula compatível com Nespresso
 ✦ Café em grão ou moído
 ✦ Drip Coffee

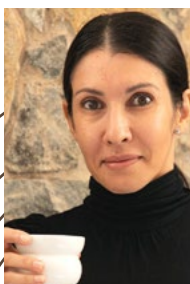
www.cafedosanjos.com.br | @cafe_dos_anjos | contato.cafedosanjos | 35 98411-1954

Profissionais avaliam e dão dicas sobre as notas sensoriais



“Existe um enorme abismo entre ingerir um alimento/bebida e sentir o seu sabor de fato. Se você quer aprimorar sua habilidade de perceber e sentir tudo nos cafés especiais, comece cheirando e sentindo o sabor de tudo o que come/bebe, entendendo as transformações que esse/essa alimento/bebida provoca dentro da boca ao ser estimulada pelos ácidos presentes. Algumas notas simplesmente ‘explodem’ e ficam perceptíveis para a grande maioria das pessoas.”

Erick Petta Marinho,
Curador da Seleção do Erick



“A presença de certas notas de aroma e sabor no café determinará a qualidade da amostra em análise técnica conduzida por provadores profissionais. Podemos dizer que certas notas sensoriais são associadas à qualidade da bebida do café, como notas frutadas e adocicadas; outras, como mofadas e químicas, são marcadoras de defeitos. É importante que o consumidor de café especial conheça os atributos sensoriais para escolher o perfil sensorial que mais lhe agrada.”

Fabiana Carvalho, Neurocientista da Unicamp
(Universidade Estadual de Campinas)



“Ao degustarmos o café, devemos sentir primeiro a fragrância do pó seco, depois o aroma – que é o cheiro que se desprende da bebida –, e evitar tomá-lo muito quente para saboreá-lo melhor. Depois de engolir, é fundamental perceber as sensações que foram notadas na língua. Esse é o retrogosto, o sabor residual; e há os aromas retronasais. Eles compõem o sabor do café. Você terá uma visão incrível do café ao experimentar e perceber as diferenças proporcionadas pelo café especial.”

Helga Andrade, Especialista e
Curadora do Acheça Café



“É sempre importante começar a identificar as notas sensoriais da maneira mais simples, por exemplo: é bom ou é ruim? É doce ou ácido? Me lembra uma fruta ou um chá? Citamos ainda a importância de, ao comer um alimento, mastigar

devagar e dar muita atenção a todos os sabores, sensações e formas como eles se apresentam. Ao avaliar o sensorial de uma laranja, por exemplo, todos entenderão se eu me referir ao corpo leve, aidez alta e doçura média. Com o café, o processo é exatamente o mesmo.”

Vanusia Nogueira, Diretora Executiva da BSCA
(Associação Brasileira de Cafés Especiais)



“Muito se fala sobre notas exóticas que normalmente se destacam no mercado de competições, mas na prática, nas cafeterias, os cafés com sabores mais básicos e primários são os mais aceitos pela maioria. Apesar de ‘comuns’, são o sonho de consumo de países como a Colômbia, principalmente notas como as de chocolate, avelã e nozes. Merecem atenção e conquistam mais facilmente um público em maior escala, até porque qualidade não falta no mercado brasileiro, independentemente de ele ser mais exótico ou mais comum.”

Marcos Willians De Paula, Barista
e fundador da Will Coffee



“Os nossos sentidos são a nossa conexão com o mundo ao redor. Quando os colocamos à prova e conseguimos sentir as notas sensoriais e a qualidade do café, é como criar um elo entre você e a bebida. Através desse elo, conhecemos o trabalho e a dedicação de quem planta. Cafés especiais são ricos em atributos sensoriais, muitas vezes complexos e diferentes. Degustá-los com consciência é melhorar as nossas escolhas e experiências diárias.”

Larissa de Oliveira Fassio, Doutora em
Ciência dos Alimentos, Degustadora de
Bebidas, Professora da UNILAVRAS

PRESENTEIE COM NESTE

Natal

ESCOLHA MAIS 1 DOS ITENS ABAIXO PARA VOCE COMPLEMENTAR O SEU PRESENTE!

Neste kit você receberá 1 Café Especial 250g da marca de sua escolha (Colibri e Jatobá, Brunelli, Raiz, ou Sertãozinho), 1 bola de Natal Café e Motivação, 1 imã de geladeira, 1 cartão de Natal e mais 1 opção entre os itens mostrados ao lado (Quadro em MDF 20x25cm, Caneca de Porcelana 325ml, Doce de Leite Viçosa com Café 400g, ou Relógio Café e Motivação). Promoção válida até 07/12/21. O prazo de entrega é de 3 a 20 dias dependendo da localidade. Consulte o frete.

POR:
R\$ 99,00

MAIS INFORMAÇÕES:

(31) 2552-2525

☎ 98342-2277

📱 @CAFEEMOTIVACAO

IMAGENS MERAMENTE ILLUSTRATIVAS

Beleza e importância da florada do café



Preenchendo os cafezais de suavidade e perfume, a florada do café é um período essencial para o bom resultado desse grão que tanto amamos. Suas flores brancas e levemente perfumadas embelezam o campo e é uma das etapas mais importantes da cadeia produtiva, pois definirá o potencial produtivo do cafezal. O volume e a uniformidade da florada dão origem ao fruto e, conseqüentemente, ao grão de café. Por isso, quanto maior for a quantidade de flores produzidas pela planta, maior será a quantidade de grãos no fim da safra.

A florada do café é resultado de diversos processos que envolvem os fatores biológicos do cafeeiro e também as interações dele com as questões

ambientais. Ela costuma acontecer no período da primavera, entre os meses de setembro e novembro. Apesar disso, é possível que aconteça mais de uma no ano, dependendo das características do cultivo e dos fatores ambientais de cada local. O auge do fenômeno normalmente dura de dois a três dias.

Além de se preocupar com a nutrição complementar, o produtor também precisa se preocupar com o manejo do solo, verificando a quantidade de nutrientes e o índice de água disponíveis. Assim, o florescimento acontece de maneira adequada e gera bons frutos.

A flor do café tem em si tanto a parte masculina quanto a feminina da planta, o que permite que ela

realize a autofecundação. A floração do cafeeiro é dividida em quatro etapas: iniciação, diferenciação, dormência e abertura da flor, e elas ocorrem ao longo de todo o ano, começando na formação do botão de flor e indo até o seu crescimento completo. Cada uma das etapas também apresenta sua importância para um melhor resultado no momento da colheita.

Fora todos esses aspectos técnicos e explicativos, é, de fato, um espetáculo à parte avistar um cafezal tão florido neste período. *“Meu cafezal em flor, quanta flor, meu cafezal...”*. A música Flor do Cafezal, de Cascatina e Inhana, immortaliza esse momento tão sublime que o café nos proporciona.

“A curated selection for people who love coffee”



Seleção do Erick
Cafés especiais torrado

Escolha nossos **café 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!



Inscruva-se no site (QR code) e ganhe nosso KIT DEGUSTAÇÃO (2 pacotes de 30g) FREE.




www.selecaodoerick.com

 (12) 98203-9319

#cafeuneaspessoas

 @selecaodoerick

 /selecaodoerick



Café: aonde o prazer por essa bebida pode levar você?

O ato de viajar envolve o movimento que leva pessoas para lugares fora do seu local de residência habitual, normalmente a lazer ou a trabalho. Esse movimento que provoca o deslocamento se dá a partir das razões encontradas para realizar algo, produzir experiências e contribuir para concretizar sonhos. É a base para que haja locomoção, possibilitando explorar ambientes, aprender sobre o destino e, principalmente, sobre o que se busca ao migrar.

Em algumas ocasiões, a prática da viagem é a busca por uma pausa nas atividades diárias, para mudar de clima, observar diferentes estilos de vida, saborear pratos novos e aprender sobre culturas diferentes. A motivação para viagens está diretamente associada ao hábito de se deslocar e aos desejos dos turistas.

Mas, e quando a motivação para viajar é o café? Quem nunca imaginou percorrer plantações de café conhecendo destinos nos quais existam museus do café e fazendas históricas em regiões cafeeiras? E o que dizer das cafeterias, equipamentos e maquinários, além dos métodos de extração para os mais variados grãos e tipos de torra?

É assim também para Ana Núbia Jacob, uma goiana apreciadora de café e designer de interiores, que, no momento de descanso ou férias, viaja exclusivamente em busca de conhecer cafeterias e métodos de extração, saborear grãos diferenciados. Ela gosta de conhecer máquinas disponíveis para extração do espresso, saber quais métodos são mais usados no país, cidade ou região, apreciar histórias e arquitetura local, além de fazer novos amigos.

Ana possui uma lista significativa das cafeterias que conhece no Brasil e mundo afora. "Ao visitar uma cafeteria, em viagem no mês passado



aos Emirados Árabes, perguntei qual o grão que indicariam, e me foram oferecidos grãos do Brasil. É muito gratificante, inclusive precisamos ter orgulho do que fornecemos para o mundo. Há muitos lugares incríveis aqui, muitos bons profissionais e trabalhos sérios", conta animada.

DESCOBERTAS

O café abre caminhos, cria redes de afetos, oportuniza criar projetos e realizações. O viajante quer experiências, é movido por questões individuais que não necessariamente se baseiam em destinos turísticos famosos aonde todo mundo vai, mas também pela distância a ser percorrida, e para viver todas as emoções das descobertas e das eventuais adversidades encontradas no percurso. Afinal, quem nunca se imaginou atravessando o mundo em busca do novo? Quem nunca se perguntou: *Até onde o prazer pelo café pode me levar?*

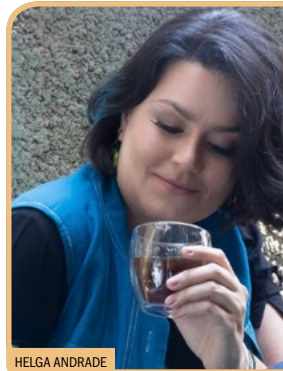
A mineira Helga Andrade, turismóloga de formação, mas barista e degustadora de café por paixão, traduz o café como descoberta, uma forma para se relacionar com o mundo: "O café é o produto. Não só de quem o produz, mas também da

terra, do meio ambiente, do microclima e do ecossistema. O café é conexão com a história da família, e todo o ambiente onde ele é produzido".

Ela realizou viagens para o exterior focadas nos negócios do café especial, apresentando-o para o mundo, por meio das feiras internacionais, e visitando os principais países consumidores. Atualmente, Helga participa do projeto *Coffee Trips*, cujo propósito é roteirizar para aproximar a área produtiva e as cafeterias dos consumidores finais, bem como das pessoas que valorizam o café e a hospitalidade relacionada a ele.

Para Juliana Panini, paulista, e analista de BI (*Business Intelligence*), o café representa a possibilidade de viver uma variedade de experiências e é um momento especial por causa do seu pai, quem sempre preparou a bebida com muito cuidado. É aquele momento em que preparar uma xícara se transforma em algo sagrado, de reflexão e inspiração.

"Em 2017, conheci o mundo de cafés especiais. Fui para a Austrália em 2018 e fiquei lá por seis meses. Nesse período, fiz um curso de barista com o *Barista Australia* e desde então treino receitas em casa. Nessa pandemia, conheci a fazenda *Cafezal em Flor*, em Monte Alegre do Sul, São Paulo, e foi muito interessante a experiência de conhecer uma produtora de café e como funciona todo o processo do pé de café à xícara", revela Juliana. Para ela, conhecer além do grão está sendo uma prioridade e viajar com



HELGA ANDRADE



ANA NÚBIA JACOB



JULIANA PANINI

FAZENDA DOS
TACHOS
DESDE 1780
SPECIALTY COFFEE
SINGLE ORIGIN

A Fazenda dos Tachos está localizada em Varginha, no Sul de Minas, e faz parte da mesma família desde 1780!

Há 13 anos produzimos cafés especiais.

(35) 99971 6165 | @fazendadostachos
www.FAZENDADOSTACHOS.com.br

FAZENDA DOS
TACHOS
SPECIALTY COFFEE
SINGLE ORIGIN

Certificada pelo

FAIRTRADE
CERTIFICADO
CÁFEE
IBGE



FOTOS: DIVULGAÇÃO FAMCAFÉ

Imersão de jornalistas, influencers e profissionais do setor em fazendas de café na Alta Mogiana (São Paulo)

o foco em café tem contribuído para que conheça lugares incríveis.

TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Escolher destinos turísticos tem uma relação direta com as necessidades internas que cada ser humano apresenta. A viagem de experiência ou o turismo de experiência, de acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT), motiva o turista do novo milênio a viajar para destinos nos quais seja possível aguçar os sentidos, viver grandes emoções, experimentar!



KELLY CARDOSO

A jornalista Kelly Cardoso, criadora do perfil do instagram @cafe_afora, relata ter vivido uma experiência marcante ao visitar o prédio *Burj Khalifa*, o mais alto de Dubai, nos Emirados Árabes Unidos. Lá, ela teve o privilégio de tomar café apreciando o pôr do sol: "Foi marcante.

Uma das minhas melhores experiências de viagem". Ela menciona ainda que, ao visitar o interior da Índia, numa pequena cidade, na fronteira com o Paquistão, hospedou-se na casa de uma família indiana. Apesar da dificuldade na comunicação, a pausa para o momento da mesa posta para o café da tarde com todos juntos era significativa a ponto

de reforçar a ideia de conexão, compartilhamento e troca.

No Brasil, Kelly descreve uma experiência igualmente marcante: elaborou um roteiro no qual selecionou bairros de Belo Horizonte e visitou três a quatro cafeterias por dia. Conheceu lugares, conversou com baristas, descobriu métodos de preparo e provou cafés até então desconhecidos. Hoje, ela faz *networking* divulgando cafeterias e produzindo conteúdo sobre o tema.

Na capital mineira, há mais pessoas interessadas nesse tipo de turismo, como a Jasciara Don Mendonça, para quem a primeira viagem relacionada ao café se deu em São Lourenço, no sul de Minas, pela Rota do Café Especial. "Fui sozinha e não conhecia ninguém. Depois, voltei para fazer cursos e viver mais experiências, como a da colheita. A partir daí, não parei mais, fiz amigos, criei vínculos... Ainda tenho muitos lugares para ir, histórias para ouvir e contar... estou só começando", relata.



JASCIARA DON MENDONÇA

ESSE NEGÓCIO CHAMADO CAFÉ


São muitos os motivos ligados às viagens para os negócios gerados pelo café. Os grandes eventos (feiras, campeonatos e convenções) são um bom exemplo. Nesses encontros, é possível realizar experimentos, como degustar e saborear harmonizações

de cafés especiais, e ainda assistir a apresentações de baristas, palestras e treinamentos. Além disso, existe, na mesma oportunidade, toda uma cadeia produtiva que possibilita comprar máquinas e equipamentos, acessórios e adquirir cafés especiais diretamente com os produtores.


É o tipo de viagem que vem crescendo muito no Brasil, atraindo também aqueles que querem empreender no setor, como Vilma Maria Souza, uma pernambucana apreciadora de cafés que vem se planejando para abrir o próprio negócio e realizando viagens para criar uma rede de contatos e aprender. "Iniciei o desenvolvimento do projeto para empreender no ramo. Dei continuidade aos cursos, iniciei o plano de negócio, juntei um pequeno capital e, em paralelo, viajei pelo Nordeste para conhecer cafeterias", conta.

Neste exato momento, milhares de pessoas estão cruzando o mundo em viagens cujo foco principal é o café. São muitas as motivações e as buscas por novas tendências de consumo, conhecimento e prestígio. Sempre haverá como atender aos diversos perfis e desejos dos apaixonados por café. Seja qual for a motivação implícita, viajar é um prazer. Tomar café, uma paixão. Até onde o prazer pelo café pode levar você?

Rosilei Montenegro - Pernambucana, Recife, Turismóloga e apaixonada por tudo o que se relaciona ao café (rmgrov@gmail.com)



Vendemos história, sustentabilidade e qualidade. Todos os microlotes são rastreados e classificados segundo normas da SCA, proporcionando experiências sensoriais incríveis. Esse café é uma homenagem às mulheres do campo e a todos os apaixonados por café.



O Café Santina Casagrande é produzido na Fazenda Ponte Funda, Sul de Minas Gerais, em uma altitude média de 900 metros. OFERECEMOS CURSO DE BARISTA NA FAZENDA, COM ESTADIA!

SANTINA
CASAGRANDE

Fazenda Ponte Funda,
Nepomuceno - MG

TELEVENDAS:
35 99969-0470
31 99805-4287
@cafe_santina

Cafés das regiões de Manhuaçu e Alto Caparaó se destacam cada vez mais no Brasil e no mundo

Os cafés das Matas de Minas sempre se destacam pela qualidade e por constantes premiações em concursos. Em especial os de Manhuaçu, Alto Caparaó, Manhumirim e Alto Jequitibá. O que antes era chamado de Zona da Mata Mineira, com seus 148 municípios, produz café em 124 deles, o que corresponde a aproximadamente 25% do estado, que é o maior produtor de café do mundo. Por isso, a região é considerada a segunda em produção de café de Minas, onde predomina a agricultura familiar, com área média de 5,0 hectares por unidade rural. Nossa equipe percorreu as estradas da região para conhecer propriedades em cinco cidades e entender tudo isso de perto. Foi uma experiência fantástica, e entendemos melhor por que os cafés estão tão renomados.

A Prefeitura Municipal de Manhuaçu, cidade localizada a 290 km de Belo Horizonte, apontou que o município possuía cerca de 20 mil hectares com lavouras de café, em 2015, sendo 17 mil de área em produção e 3.570 hectares com pés de café em formação, dentro do processo de renovação da lavoura. Certamente, esse número pode ter



sofrido algumas alterações, mas serve bem como parâmetro da importância do café para a cidade.

O cafeicultor e proprietário da Fazenda Alto da Serra, Fabiano Diniz, afirma que a região realmente tem sido privilegiada pelo *terroir* que possui “e diferenciada pelo microclima de cada propriedade,

os quais nos proporcionam aromas e sabores únicos e recém-explorados com enorme potencial, sendo basicamente 'naturalmente artesanal', que é o lema que cada família leva adiante”.

Jaqueline Dornelas é proprietária da Ruralmac, uma empresa de fabricação, manutenção e customização de torradores de café, em Manhuaçu. Ela conta que toda a região é muito promissora no que diz respeito ao café e que isso tem atraído muitas pessoas que procuram esse tipo de viagem para conhecer os processos nas fazendas: “Os profissionais do segmento estão mais envolvidos e procurando cada vez mais qualidade. Conseqüentemente, teremos um grande aumento também do turismo na região. Novas rotas serão criadas e descobertas, enquanto as já existentes estão se atualizando”.

Mas, para isso, é preciso que muitos processos ainda sejam melhorados e haja mais consciência e preparo dos produtores. A classificadora e degustadora de cafés especiais e proprietária da FranCoffee Speciality, Francielle Oliveira, diz faltar mais interesse e conhecimento do produtor para aprender melhor sobre tudo que seu café pode oferecer.



RURALMAC

A TORRADORA
MAIS SOFISTICADA
DO MERCADO.



*Atorra do seu café
agora tem grife.*

(33) 9 8404-7761

rural_mac @ruralmactorradores

ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com

www.ruralmac.com.br

“Temos aqui cafés extraordinários que me surpreendem com tanto potencial, mas muitos produtores de Manhuaçu nem sempre percebem que profissionais como *coffee hunters* e provadores, dentre outros, querem ajudar na melhoria da qualidade dos seus produtos. Só depois que comecei a trabalhar como corretora de café foi que pude perceber a importância em ajudar o produtor a conhecer melhor o potencial do seu café e inseri-lo nesse mercado que será cada vez mais promissor”, relata. Ela completa dizendo que em Alto Caparaó os produtores já estão mais atentos, abertos a parcerias e buscando cada vez mais um mercado de qualidade.

ALTO CAPARAÓ

Os cafés de Alto Caparaó, região mais fria das Matas de Minas e bem próxima ao Pico da Bandeira, se destacam pelos constantes prêmios conquistados por seus cafés de excelente qualidade. A altitude média das fazendas é de 1.300 metros. O relevo contribui consideravelmente para a grande produção na região, que tem como característica predominante



colinas e vales estreitos com algumas serras.

O produtor da Fazenda Ninho da Águia, Clayton Barrosa Monteiro, é considerado o pioneiro a levar visibilidade à região com cafés de alta qualidade e um processo de excelência no cultivo dos especiais. Ele comenta que o Alto Caparaó vem mostrando algo muito importante, que é a consistência dos cafés especiais: “São

vários prêmios desde 2012, além do charme de estar em torno do Parque Nacional do Caparaó. Se trabalharmos certinho, teremos várias marcas renomadas. Aqui tem tudo para ser um dos lugares mais legais do mundo para se tomar um café, ainda mais com toda a vocação do turismo rural e ecológico andando juntos e o café fazendo esse cinturão verde em torno do Parque”.

A Fazenda Ninho da Águia recebe visitantes de vários países e realiza um trabalho de educação e informação sobre todo o processo da cadeia produtiva. “A ideia é que cada visitante saia daqui conhecendo os processos e seja um futuro consumidor de café especial. Porém, o mais importante é conectar o consumidor final com o produtor, já que a indústria deixou isso numa distância muito grande. Por isso, é tão importante os produtores se conectarem e se prepararem melhor”, observa Clayton.

QUESTÕES ESTRUTURAIS

Outro trabalho que se destaca muito e fizemos questão de conhecer é o do Recanto dos Tucanos, que, além de uma localização privilegiada e uma vista fantástica, tem o trabalho focado em cafés especiais agroflorestais e sintrópicos (tema da nossa próxima edição). A agricultora Maria Aparecida Rodrigues Valério sabe que os cafés da região têm muito potencial e terão por bastante tempo. Assim, deveria haver um ponto de apoio para os produtores exporem seus produtos. “Isso ampliaria a visibilidade dos cafés incríveis que temos aqui. Também precisamos de apoio dos nossos governantes para melhorar nossas estradas. Do que adianta ter cafés premiados e de excelência, tendo já ganhado como o melhor do

VISITAS REALIZADAS PROFISSIONALMENTE

Manhuaçu

- Ruralmac (@rural_mac)
- FranCoffee Speciality (@fran_coffee_)
- Cafeteria Sim Café (@simcafebar)
- Castelo do Café (@castelodocafe)
- Coffee Afir (@cafeteria_afir)
- Nação Café (@nacaocafe)

Alto Caparaó

- Recanto dos Tucanos (@caferecantodostucanos)
- Fazenda Ninho da Águia (@cafefazendaninhodaaguia)
- Sítio Pé de Breu (@sitiopedebreucafespeciais)
- La Vie Cafeteria (@laviecafeteria)

Alto Jequitibá

- Cafeteria e Torrefação Coffee Grip (@coffeegrupp)
- Sítio Império da Serra (@sitioperiodaserra)

Brasil, e que leva o nome da região, se não temos uma estrada boa para o turista visitar as localidades e conhecer as rotas do café?”, questiona.

A proprietária do Sítio Pé de Breu, Wildma Emediato Abreu, lembra que a pandemia mostrou outras possibilidades para a região: “As questões turísticas vão além das cachoeiras e do Parque, e percebo pessoas saindo de BH, Rio e São Paulo para fazer o turismo no café. E é um caminho sem volta e que inclui os jovens. Eles estão cada vez mais interessados em saber de onde vem o alimento que consomem”, destaca. E finaliza: “Nosso potencial para o café é muito grande, mas já não espero nada do Governo, embora fosse muito importante que ele percebesse pelo menos um pouco do que está acontecendo aqui. Mas que ao menos mantenha nossas estradas com mais qualidade”.

Assim encerramos nossa incrível imersão nas cidades, tendo conversado ainda com mais pessoas e famílias, como o Sítio Império da Serra, em Alto Jequitibá; e com cafeterias incríveis, como Coffee Grip, Sim Café, Afir e La Vie, cada uma com uma experiência fantástica e sempre valorizando os cafés locais; além de uma visita imperdível ao conhecido Castelo do Café, em Manhuaçu.

Ficamos de voltar para visitar outras propriedades e retomar conversas com algumas das que visitamos e onde fomos tão bem recebidos com bolos, tortas, quitutes e muitos bons cafés de qualidade. **(Fabily Rodrigues)**



Venha viver sua experiência!

Localizado a 2km do centro de Alto Jequitibá-MG



Cafeteria rústica, sustentável e aconchegante, com uma vista de tirar o fôlego para o Pico da Bandeira!



Horário de Funcionamento:
Sexta à domingo e feriados,
 de 9h às 18h

☎ 33 9 9962-4015
 @coffeegrupp



Prepare seu café com física e tecnologia

Existem diversas formas de preparar um bom café, sendo que cada uma influencia de maneira diferente no resultado final da bebida em sua xícara. Já se tornou tradição nas edições da revista *Café e Motivação* a apresentação de diferentes métodos de extração desse grão que tanto amamos. Desta vez, traremos modos peculiares de preparar o seu café com as cafeteiras Gina e Syphon, também conhecida como Globinho.

GLOBINHO

A fascinante cafeteira Syphon, também conhecida no Brasil como Sifão ou Globinho (devido à característica ressaltada pelo formato dos seus instrumentos), é um método a vácuo e a vapor, que tem a física e também a química como base do seu funcionamento. O seu modo de preparo é o verdadeiro responsável por encher os olhos dos amantes de café enquanto a água se mistura com o pó e dá origem à bebida. Por isso, quando é solicitado o preparo de um bom café no método Sifão nas cafeterias, os baristas levam o equipamento para a mesa dos clientes para que eles apreciem o espetáculo.

Para aqueles que não conhecem, o método é composto por dois globos de vidro, um superior e outro inferior. O superior, onde é colocado o pó do café, apresenta um funil e um filtro. Já o globo inferior é utilizado para colocar água e esquentar o instrumento. O equipamento funciona pelo princípio da transferência de calor a vácuo.

Sendo assim, quando a água esquenta, ela expande-se para a parte de cima e, no momento em que a parte de baixo perde calor, a água retorna para ele com a bebida pronta. O filtro contido na cafeteira é de metal e preserva mais os óleos essenciais do café, preparando, normalmente, uma bebida suave e com mais sabor. Além disso,



a moagem ideal do grão é mais grossa para evitar que a bebida final contenha vestígios do pó.

Para Rodrigo Bachmann, *influencer digital* de cafés especiais, o método da cafeteira Globinho é um dos mais incríveis que já foi inventado, além de ser bonito e divertido. No seu ponto de vista, apesar dos diferentes avanços no design do modelo, não existe nenhum que seja mais charmoso do que o original, pois “mantém melhor o sabor e as notas

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque a água preaquecida no globo inferior;
- 2 Encaixe o globo superior e adicione o seu café especial com a moagem mais grossa;
- 3 A proporção indicada é de 20 g de café para cada 200 ml de água, mas você pode ajustar à sua maneira;
- 4 Acenda a espiriteira com álcool 92%, e coloque abaixo do globo inferior;
- 5 Quando a água começar a subir para o globo superior, retire a espiriteira;
- 6 Aguarde a bebida descer para o globo inferior, retire a parte superior do método e aproveite seu café.



Obs: Tome cuidado ao manusear a cafeteira, pois os instrumentos estarão muito quentes.

sensoriais do grão, por ser feito em recipiente de vidro e não ter contato com outras matérias-primas industriais, como plástico, papel e tecido”.

Uma dica importante é esquentar sempre o equipamento antes de utilizá-lo. “Muitas pessoas já gostam de colocar a água preaquecida para o processo ser mais rápido, mas lembramos que isso perde o charme de assistir a esse método, que é uma aula de física e um show à parte”, defende Rodrigo.

GINA

Unindo a tecnologia e o café, a Gina se torna única e versátil no preparo dessa bebida que tanto amamos. O método é desenvolvido com um *software* que permite um preparo fácil da bebida e não deixa de lado as técnicas clássicas. Apresentando um formato cônico e um design futurista, a Gina possui uma válvula em sua base que permite o preparo com esse dispositivo aberto, por meio da percolação; ou fechado, para infusão e por gotejamento frio, sendo a abertura regulada por quem prepara.

O método, 100% *hi-tech*, pode funcionar com ou sem eletrônicos. Mas o seu grande diferencial é a possibilidade de conectar o celular à cafeteira, por meio de um aplicativo, e conseguir controlar toda a extração do café na palma da sua mão. A Gina também contém uma escala de precisão conectada que comunica diretamente com o aplicativo instalado no telefone. Além disso, também é possível registrar a receita utilizada, o tempo de preparo, as quantidades utilizadas, compartilhar os resultados com a comunidade Gina e conhecer novas receitas para testar.

Gabriel Agrelli, sócio-proprietário e barista da Abigail Coffee Company (Campinas-SP), é um dos apreciadores do método. O primeiro contato que o



barista teve com a Gina foi na Competição Mundial de Cafés Coados, em 2018. A partir disso, ele e seus colegas buscaram uma maneira de levá-la para a cafeteria. O método é utilizado desde o início da Abigail. Para ele, o atributo mais interessante é a válvula de extração, que pode ser controlada, permitindo uma pré-infusão mais precisa e completa, além da possibilidade de testar receitas com diferentes infusões e estratégias de gravidade.

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque 200 ml de água para aquecer (93 °C);
- 2 Inicie a preparação com a válvula fechada, com uma pré-infusão de 50 ml para 14 g de café;
- 3 Após 30 segundos de pré-infusão, abra a válvula;
- 4 Adicione o restante da água (150 ml).

Obs: O modo de preparo foi indicado pelo barista Gabriel Agrelli, mas o método também permite outras possibilidades de extração.



“Gosto bastante, quando estou na fase de infusão, de mexer o pó com uma varetinha para ajudar ainda mais na extração”, afirma. De acordo com Gabriel, o café resultante desse método está entre o resultado proporcionado pela Clever e pela V60, extraíndo uma bebida com mais corpo e intensidade, mas sem perder o equilíbrio da doçura. No entanto, se a válvula permanecer aberta ou fechada o tempo inteiro, os resultados são diferentes.



O café proporciona muitos benefícios, encontros históricos e incríveis histórias pelo mundo, sendo a maioria bastante significativa. A bebida envolve doses de motivação e inspiração e recarrega nossas “baterias” quando necessário. É amor em formato de grão. Por isso, criamos este espaço para dar voz às pessoas que são apaixonadas por café 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 sua com uma xícara ou caneca dessa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas. Faça parte do nosso grupo especialmente cafeinado e beba sempre cafés de qualidade.



Suely Mara Lins Melo
Pedagoga, Advogada e Gastróloga
Maceió-AL

“Café para mim tem gosto de casa de vó. Cheiro de infância, afago e afeto. Cresci nas cozinhas da família, em meio às panelas e fornadas de biscoitos e bolos, sempre regadas a muitos cafés e risadas. Quando escolhi fazer gastronomia, a minha ansiedade era pela disciplina ‘Cafés Especiais’ e fiquei mais encantada com esse universo tão rico, saboroso e perfumado. Nas minhas viagens, tomar cafés e trazê-los faz parte do roteiro. Coleciono xícaras por amar café. Estou amando fazer parte dessa comunidade/amigos/família do *Café e Motivação*. Vai um cafezinho? Esse tem sabor de gratidão!”



Sara Santos
Designér de Interiores
Contagem-MG

“O café é essencial em minha vida! Ele faz parte da minha rotina desde a hora em que eu acordo até mesmo aquela primeira reunião presencial para descontrair um novo cliente. O café está presente durante as minhas manhãs com a minha família e ainda me enche de energia pra encarar o restante do dia. Faço ainda parte do Clube de Assinaturas de Cafés Especiais da *Café e Motivação* justamente para ter mais opções e nunca faltar café. Por essas e outras várias coisas, eu tenho um carinho mais do que especial por esse alimento que nutre a alma, a mente e o corpo.”



Sílvia Celeste
Bibliotecária
Campinas-SP

“O café está tão inserido na minha vida que tudo é motivo para querer sempre mais um independente do horário! Se estou alegre ou triste, tomo café! Não me lembro exatamente com qual idade comecei a tomar café, mas é desde criança. O café sempre fez parte da nossa vida em família. Era impossível sair de casa cedo sem tomar um cafezinho e comer algo. Minha mãe não deixava. A paixão por café aumentou na pandemia quando conheci os cafés especiais e a revista *Café e Motivação*. Virou motivo para boas conversas e bons encontros, já que pra mim é sinônimo de cultura, amor e amizade.”



John Wesley S. Messias, Técnico em Agropecuária e Degustador de Café
Monte Santo de Minas-MG

“A minha paixão e admiração pelo café e pela cafeicultura começou no primeiro contato com a fruta no pé quando era ainda criança. Ver a forma, o gosto e a beleza de um pé de café me encantou demais. Com o passar dos anos, essa paixão foi aumentando cada vez mais ao sentir aquele aroma de café fresco pela manhã e saber que estávamos bebendo o fruto que nós mesmos cuidamos e cultivamos com tanto amor. Sou grato a meu pai, minha mãe e meus avós que me fizeram entender que o café vai além da xícara, ao ponto de hoje eu apresentar para as pessoas quão lindo é esse trabalho.”



Nalbar Alves Rocha
Professora
Montes Claros-MG

“Café? Ahhh, o Café... É vida, é paixão, é afetividade. Meu dia só começa quando eu tomo café, pois ele me traz disposição, ânimo e vigor para ter um dia ainda melhor. O café me faz muito bem e torna tudo possível. O seu cheiro e o seu sabor são afrodisíacos. Café é prazer, é marcante e tem um sabor inesquecível. Um sentimento e um sabor muitas vezes inexplicáveis. Não há como viver sem tomar um bom café. Ele faz e sempre fez parte da minha vida, do meu cotidiano e de vários momentos especiais. A vida, com certeza, é melhor depois do café.”



Ana Paula Villalba
Consultora RH
Itu-SP

“Minha relação com café é como um namoro novo. Nascida no Rio de Janeiro, não tínhamos a cultura do chá nem do café. Mudei para o interior de São Paulo e meu filho caçula pedia café, mas eu achava que não era legal. Uma grande amiga chamada Rosane me apresentou esse mundo encantado do café e seus momentos e continua me apresentando. Levei, então, para minha casa. Hoje, nossas reuniões e momentos agradáveis são com café. Estamos conhecendo ainda, mas já sentimos o prazer em conhecer o mundo encantado dos cafés especiais.”



Helielcio Ramos
Aposentado
Rio de Janeiro-RJ

“O café é a minha bebida de toda hora. Para trabalho, lazer, quando preciso estar focado ou mesmo quando estou relaxando. Bebo quente ou gelado, sem o menor preconceito! Café especial é tão especial que recentemente adquiri alguns pacotes menores para presentear os amigos e fazer com que eles percebessem a diferença de um bom café. Quando fico sem café, as pessoas logo notam, pois logo me oferecem um. E por isso sempre me lembro bem da frase que diz que ‘fica sempre um pouco de perfume nas mãos que oferecem um bom café.’”



Ionara Carla Cenci Dias
Farmacêutica
Iraí de Minas-MG

“Quanta nostalgia o café me proporciona... Cheiro de infância com bolo de fubá, de tantas lembranças em família. Acordar de manhã na fazenda e sentir o aroma acabado de passar e o carinho de minha mãe chamando pra primeira refeição do dia. Hoje, faz parte dos melhores momentos da minha vida, seja as reuniões entre amigas ou aquele momento pra se desligar do mundo e apreciar o melhor dos aromas e um sabor de lembranças! Um abraço em cada gole e uma dose de felicidade em cada xícara! Ahhh... o café e seus encantos!!!”



Presença em várias cidades de todos os estados do Brasil

Nossos parceiros, assinantes da revista e membros do Clube de Assinaturas de Cafés Especiais nos enviaram suas fotos com as últimas edições da *Café e Motivação* e não resistimos em publicá-las como agradecimento por tanto carinho e comprometimento com o nosso trabalho. Seremos sempre gratos e, sem essas e tantas outras pessoas, nosso trabalho não faria sentido. Envie a sua foto também ao receber esta edição em suas mãos para o WhatsApp (31) 98342-2277, pelo direct do Instagram @cafeemotivacao ou pelo e-mail cafe@emfocomidia.com.br.



Ana Paula Caria Squarizi
Campinas-SP



Cinara da Cunha Siqueira
Carvalho
Janaúba-MG



Cláudia Rodrigues
Belo Horizonte-MG



Danúzia Pereira Milagres
Santa Rita de
Ouro Preto-MG



Edimara Bagini
Itapira-SP



Farloon Breno Alvarenga
Bertolino
Campos Altos-MG



Fernanda Rugg
São Paulo-SP



Flavia Pascoutto Borges
Goulart
Niterói-RJ



Gerusa Fabiani Silva
São Paulo-SP



Lidiane de Oliveira Vilela
Varginha-MG



Luisa Cláudia Martins
Fontes
Perdizes-MG



Lizandra Pereira da Silva
Praia Grande-SP



Max Silva Souza
Timóteo-MG



Pedro Felipe F Veras
São Luís-MA



Priscila Hameze
Belo Horizonte-MG



Rafael Stefani
Ribeirão Corrente-SP



Rosana Folli Azevedo
São Paulo-SP



Sílvia Salvo
Campinas-SP

**A LOJA
PARA QUEM
AMA CAFÉ!
DIVERSOS ITENS
PARA VOCÊ ESCOLHER!**

**COMPRE PELO
SITE OU DIRETO
COM NOSSOS
ATENDENTES!**

**CAFÉS ESPECIAIS
ÍMÃS DE GELADEIRA,
CANECAS, QUADROS,
LIVROS E MUITO MAIS!**

31 **98342-2277**

@cafeemotivacao

www.cafeemotivacao.com.br