



LUCIMAR SILVA



A revista para quem ama café

ANO III • EDIÇÃO 5

MARÇO/ABRIL/MAIO 2021

Importância das

mulheres

no universo do café

Páginas 10 a 14

Ferver ou não a água do café
Página 7

Regiões cafeeiras em Minas Gerais
Páginas 16 a 19

Relação dos artistas com o café
Página 20



EDITORIAL

Transformações no mundo e no consumo de cafés especiais



Mais uma edição é publicada em meio ao caos da pandemia que, de maneira bem pesada e dolorosa, alterou o rumo de nossas vidas. Há pouco mais de um ano vivenciamos isso e muitas mudanças de hábitos, na maneira de consu-

mir e de comprar, nos padrões de comportamento, nas formas de trabalhar, interagir, "matar" saudade e de refletir sobre tudo que vem acontecendo.

O mundo se transforma e, com isso, o segmento do café também. Tem lados bons e ruins. Um dos mais vantajosos, na minha concepção, é o aumento do interesse do consumidor por querer fazer um café melhor em casa, com métodos de extração diferentes, além de moer o grão na hora, entender que existem tantas variáveis para essa bebida e que o café especial é muito diferente do tradicional comprado nos supermercados.

Com cafeterias e shoppings fechados ou com restrições, e o impeditivo de visitarmos amigos e familiares, este é o momento de você ter mais intimidade com o café e querer apurar seu gosto e agradecer um pouco mais ao seu paladar.

Com isso, vamos nos adaptando e aproveitando o momento com base no comportamento dos consumidores e da própria indústria, que acaba

um pouco mais atenta ao consumidor e seus anseios. Não é à toa que marcas como Mellita, 3Corações e Nestlé, por exemplo, lançaram linhas de cafés especiais, tornando-as mais acessíveis ao consumidor final. Esse é um movimento que se consolida a passos lentos no Brasil, mas não deixa de ser um começo para a mudança de comportamento e de consciência de que existem cafés melhores e maneiras diversas de prepará-los.

A compreensão está mais elevada, informativos e redes sociais disparam informações a todo momento, mas as pessoas, em geral, ainda compram o café moído e usam coador de pano. Nada contra, até porque moedores e métodos de extração não são encontrados facilmente em lojas e supermercados. No entanto, o maior desejo de quem produz, vende e reconhece a qualidade do café especial é ver as pessoas entenderem todo o processo pelo qual ele passa para chegar puro, fresco e com toda qualidade à sua mesa. Mas ainda faltam muito conhecimento e conscientização.

Antes da pandemia, percebemos um aumento de cafeterias sendo inauguradas e o que antes se resumia a grandes centros agora se encontra também nas cidades do interior. Em nossas andanças pelo Brasil, sempre procuramos visitar as cafeterias locais e realmente são muitas as cidades onde já se pode tomar e comprar bons cafés. Ainda há esperança no mundo dos cafés especiais. A cadeia produtiva vem se estruturando

e se preparando para que a qualidade e o conhecimento da cultura cafeeira especial ganhe vez e faça parte do nosso cotidiano.

A cada dia, mais marcas surgem no mercado e, hoje, com poucos minutos no seu sofá ou na sua mesa de trabalho, é possível comprar bons cafés ou até mesmo aderir a Clubes de Assinaturas de Cafés Especiais, como o nosso, e ter diferentes tipos dessa bebida todos os meses, além de produtos dos mais diversos para colecionar e motivar ainda mais o consumo.

Estaremos sempre preparando conteúdos e interagindo com grandes empresas, produtores, baristas, instituições e associações, cooperativas, conhecedores e profissionais, além do público final, que está cada vez mais ávido para entender melhor esse universo cafeeiro. E quem já conhece sabe que entrar nesse mundo de cafés especiais é um caminho sem volta.

Aproveite esta edição e curta as matérias feitas para você. Estamos sempre abertos a novas parcerias, sugestões de temas, pautas e posts nas redes sociais. Acalmem o coração, fortaleçam a saúde emocional, conectem-se a Deus e preparem-se para um futuro lindo, cheio de encontros cafeeirados em breve. Deus abençoe e 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) 9 9998-8686 | 9 9991-0125
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

Pietra Pessoa e
Rodrigo Castelo

Jornalismo / Marketing

Fabily Rodrigues, Júlia Bahia,
Nathália Farnetti e Moisés Bamberira

Diagramação e Design

Julhyana Veloso

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e Banco de imagens

Administrativo

Juliana Cardoso

Contato / Publicidade

(31) 2552-2525 / 99991-0125
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

Nos últimos meses, recebemos mais de 50 cafés para degustação, divulgação e sorteio em nossas redes sociais. Experimentamos todos, sem exceção, e listamos abaixo os 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 pelo carinho ao nosso trabalho. Na próxima edição, listaremos outros. Seja também parceiro da revista *Café e Motivação*!



Café dos Anjos

LIDIANE DE OLIVEIRA VILELA
Ilicínea-MG
@cafe_dos_anjos



Fazenda

Colibri & Jatobá

CAROLINA WOLFF
SCHWAMBACH
Paula Cândido-MG
@fazendacolibrijatoba



AmuCAFÉ

(Associação das Mulheres do Café do Norte Pioneiro do Paraná)

CÍNTIA MARA LOPES
Pinhalão-PR
@mulheresdocafenppr



Café Coruja

IVALDO RIBEIRO DOS SANTOS
e MICHELE FELIPPE DA SILVA
SANTOS
Valinhos-SP
@cafe_coruja



daf.cafés

DÉCIO DE AZEVEDO
FERNANDES FILHO
Belo Horizonte-MG
@daf.cafes



Café Dadona

REBECA DADONA
Coromandel-MG
@dadonacafe



Artefato

RODRIGO ALVARENGA
Pratinha-MG
@artefato_cafesespeciais



Bertolino is Coffee

FARLOON BERTOLINO
Campos Altos-MG
@bertolinois.coffee



Café Dupan

FELIPE PINHO TAVARES BASTOS
Três Pontas-MG
@cafedupan



Café Goulart

IVAN SANTANA
Cabo Verde-MG
@ivan_santana_123



Sítio Lageado

JÚLIA VELOSO FARIA,
NATANAEL BELMIRO COSTA e
TATIANE FERREIRA FARIA COSTA
Vargem Bonita - Serra da
Canastra-MG
@sitiolageado



Cocolo

Cafés Especiais

ESTEFÂNIA CÓCULO
Belo Horizonte-MG
@cocolocafes

Queremos experimentar o seu café!

Os seguidores das nossas 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 seu produto para que possamos conhecer, divulgar e indicar.

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: 31.260-230.



NOTAS

Ano promete ser promissor no mercado cafeeiro



Apesar do claro impacto na economia, ocasionado pela pandemia do coronavírus no ano de 2020, os resultados para o agronegócio foram positivos e a tendência é que a exportação siga em âmbito crescente em 2021. No Brasil, a atividade econômica demonstrou considerável queda no primeiro trimestre do ano passado, quando a doença eclodiu. Entretanto, mesmo com esse déficit hídrico, o mercado cafeeiro do Sul de Minas iniciou o ano com alto índice de chuvas, o que, em geral, ocasiona resultados favoráveis para a colheita.

O relatório do Cecafé (Conselho dos Exportadores de Café do Brasil) indicou que, no ano anterior, o Brasil exportou 44,5 milhões de sacas de café, representando um novo recorde histórico das exportações cafeeiras. Além disso, nos primeiros seis meses do Ano Safra 2020/21, houve um

crescimento de 21% em relação ao ciclo antecedente.

O 4º Levantamento da Safra de Café de 2020 mostrou que a produção total chegou a 63,07 milhões de sacas de 60 kg, o que representa a safra com maior volume até hoje. Já em relação ao consumo, acredita-se que o doméstico seguirá em ascensão, enquanto o formato *horeca*, que são hotéis, restaurantes e cafeterias, ficará prejudicado em função do isolamento social.

O segmento cafeeiro possui diversas etapas e condicionantes que envolvem os mais diversos fatores externos e internos para uma boa safra. Neste ano, o cuidado está sendo ainda maior para atentar-se à adubação e aos tratamentos naturais e, assim, manter o panorama positivo. Que todas as etapas sejam bem promissoras para um ciclo ainda melhor!

Outono pode ser positivo para a cafeicultura



O outono no Brasil teve início, oficialmente, no dia 20 de março, e podemos esperar que a transição da estação aconteça normalmente por meio da diminuição no nível de chuvas.

Um prognóstico elaborado pelos pesquisadores Williams Ferreira (Embrapa Café / EPAMIG) e Marcelo Ribeiro (EPAMIG) e as informações da meteorologista da Climatempo, Ana Clara Marques, mostram que, na região Sul, a tendência é que ocorra uma diminuição de chuvas, o que colabora para dias de tempo seco e calor acima da média em abril. Já em maio, há maior redução de chuvas e queda mais acentuada de temperatura.

Na região Sudeste, abril é o mês de transição entre a estação chuvosa, que se concentra entre outubro e março, e a estação mais seca, que vai de maio a agosto. Por esse motivo, a redução das chuvas e a elevação da temperatura

em abril são bem marcantes. Já na região Centro-Oeste, as previsões contam com chuvas relativamente acima da média.

Deslocando-nos para o Nordeste, podemos esperar pouca chuva em abril, visto que a Zona de Convergência Intertropical estará mais afastada. Contudo, no Norte, há uma expectativa de chuva no Amazonas, no Pará, em Rondônia e no Amapá, enquanto as outras regiões terão volumes abaixo da média histórica.

Essa análise e o prognóstico climáticos foram elaborados com base na estatística e no histórico de ocorrência de fenômenos globais da natureza, que são passíveis de mudanças drásticas. Dessa forma, as empresas citadas não se responsabilizam por qualquer dano e/ou prejuízo que alguém possa sofrer, ou vir a causar a terceiros, pelo uso das informações.



EMFOCOMÍDIA
Ganhe mais engajamento na **web**

Geramos **conteúdo** e somos especialistas em gerenciamento completo de **redes sociais** para o segmento do **café**




www.cafeemotivacao.com.br
☒ cafe@emfocomidia.com.br
☎ (31)99998-8686 | 99991-0125



RURALMAC
A TORRADORA MAIS **SOFISTICADA** DO MERCADO.



A torra do seu café agora tem grife.

www.ruralmac.com.br
☒ ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com
☎ (33) 9 8404-7761
☺ rural_mac
☺ @ruralmactorradores

NOTAS

Novidades em diferentes segmentos na Melitta

A Melitta traz novidades ao mercado cafeeiro! A empresa lançou a linha de cafés especiais Amalie; um modelo de filtro, para atender às diferentes maneiras de preparo, e ainda novidades no portfólio de café solúvel. As ações se incorporam bem aos segmentos da empresa e buscam apresentar diferentes propostas para o consumidor final.

Com o objetivo de valorizar e dar visibilidade à cadeia produtiva feita por mulheres, a linha de cafés especiais intitulada Amalie traz o nome da fundadora da Melitta, que iniciou a empresa em 1908, e se divide em três blends: Amalie Frutado, Amalie Floral e Amalie Cacau. Eles se diferem em características regionais e próprias do cultivo da cafeicultura.

Atentando-se às demandas atuais, a linha de filtros “Do Seu Jeito” contempla os consumidores que adoçam a água antes do preparo da bebida, mas também aqueles que gostam de mexer com uma colher enquanto passam o café, tendo em vista que a maioria dos lares brasileiros consome café filtrado, mas o preparam de maneiras bem distintas.

Além disso, a multinacional também acrescentou novos produtos ao seu portfólio de café solúvel, com algumas adequações. Tudo isso mostra o quanto a empresa está atenta aos hábitos do consumidor final, independentemente se ele consome o café especial ou o tradicional.



Lançamento traz praticidade para consumidores do café em cápsula



O sistema de café em cápsulas foi criado em 1976 pela Nespresso, mas, apesar disso, o Brasil conheceu essa “tecnologia” apenas em 2006, tendo ainda que esperar sete anos após a descoberta para que modelos compatíveis começassem a ser produzidos e, a partir daí, sua utilização pudesse ser popularizada. Mas, no mundo do café, os avanços nunca param e, recentemente, a empresa italiana Illycaffè lançou uma cápsula de café espresso embalada e pressurizada separadamente, técnica utilizada para preservar por mais tempo as

propriedades essenciais do café após a abertura do recipiente.


O sistema de pressurização da Illycaffè é desenvolvido para tirar o oxigênio do café durante o envase. Essa técnica garante a qualidade do produto e a preservação da amálgama dos aromas resultantes da torra, mantendo, sem alteração, suas características originais por até três anos em alguns recipientes. Além disso, o produto é atualmente comercializado em embalagens com 100 cápsulas e haverá também pacotes com 14 unidades.

Drive-thru de café

Os hábitos de consumo do brasileiro têm mudado, frequentemente, na última década, e as mudanças no mercado do café são uma maneira de trazer praticidade para o dia a dia agitado dos amantes da bebida. Pensando nisso, a Starbucks inaugurou sua primeira loja *drive-thru* no Brasil. A unidade fica localizada no km 84 da Rodovia Dutra, estrada que liga São Paulo ao Rio de Janeiro.

A inovação no mercado cafeeiro vem para ampliar a experiência do cliente que busca comodidade e rapidez. Em acréscimo, ainda é possível ter uma pausa no espaço interno e *lobby* da loja, deixando a experiência ideal para cada momento. E que, em breve, possamos noticiar a abertura dessas lojas em capitais estratégicas, como BH, Porto Alegre, Curitiba e Brasília. Preferencialmente, que não seja apenas dentro de aeroportos!






ARTEFATO

Cafés Especiais

Produzindo qualidade!

Para ser considerado especial, um café precisa ser feito com profissionalismo e cuidado minucioso. Não é à toa que a Artefato carrega Especial no nome. Produzido em uma das regiões cafeeiras de maior renome no país, além de adotar práticas sustentáveis, o café Artefato é preparado do plantio a colheita, beneficiamento a torra, por uma família apaixonada por café. Seu sabor único encanta e acolhe aqueles que apreciam o verdadeiro café especial.



EMPOCORNIDA

☎ 37 99843-2168 | 📷 @artefato_cafesespeciais | Fazenda Chapadão - Pratinha/MG



DESCUBRA O DELICADO SABOR DOS CAFÉS ESPECIAIS DO CERRADO MINEIRO!



GUIMA CAFÉ SERIEMA

A Seriema, ave símbolo de Minas Gerais, tem o cantar marcante, assim como este café doce, equilibrado, cremoso e com acidez cítrica. Possui notas de caramelo, mel, frutas amarelas e uma finalização prazerosa.

CAFÉ 250G TORRADO MOÍDO E EM GRÃOS * TORRA MÉDIA

GUIMA CAFÉ LOBO GUARÁ

Mamífero símbolo do Cerrado Brasileiro, o Lobo-Guará é presença célebre nos campos da fazenda. Da mesma forma, o café Bourbon Amarelo desta edição foi selecionado cuidadosamente por meio de nanolotes e lotes raros, com notas de caramelo, castanhas, acidez cítrica da laranja e sabor de chocolate ao leite.

CAFÉ 250G TORRADO MOÍDO E EM GRÃOS * TORRA MÉDIA

GUIMA CAFÉ TATU (DRIP COFFEE)

Este café Bourbon Amarelo se diferencia ao trazer em suas notas sensoriais limão siciliano, camomila, muita doçura, acidez cítrica brilhante, corpo sedoso e uma finalização elegante. Assim é o Tatu, que conhece o terroir da fazenda como ninguém e se destaca entre os integrantes da nossa fauna.

10 SACHÊS PRONTOS PARA FILTRAR DIRETO NA XÍCARA

GUIMA CAFÉ PAPAGAIO

O Papagaio, sobrevoando a nossa plantação, se destaca com sua beleza entre os integrantes da nossa fauna, assim como este café Bourbon Amarelo, que se diferencia ao trazer notas sensoriais de limão siciliano, camomila, muita doçura, acidez cítrica brilhante, corpo sedoso e uma finalização elegante.

10 CÁPSULAS COMPATÍVEIS COM MÁQUINA NESPRESSO



Nosso café especial possui o Certificado de Origem e Qualidade da Região do Cerrado Mineiro e pode ser rastreado por meio de um QR Code na embalagem. Assim, é possível saber mais sobre a nossa história e todas as informações do processo de produção do café que você está consumindo.

GUIMA CAFÉ | @guimacafe.official
 ✉ contatof@guimacafe.com.br
 ☎ (31) 3078-7923
 www.guimacafe.com.br

Ferver ou não ferver a água?



A fervura da água é uma das principais dúvidas na hora de preparar o tradicional café nosso de cada dia. Na maioria dos lares, é comum deixar a água no fogo até ferver, mas são muitos os que defendem que o ideal é não deixar passar dos 93-94 graus. Inclusive, para quem não tem uma chaleira com termômetro, recomenda-se retirar a água do fogo quando começarem a aparecer as primeiras borbulhas ou antes da água ferver.

No entanto, vários baristas e estudiosos de café defendem que a água pode ser fervida sim, mas deve ser retirada do fogo logo em seguida, pois, caso

fique por mais tempo, perde o oxigênio e o hidrogênio. Isso porque eles evaporam, fator este que pode interferir na qualidade e no sabor, deixando o café mais amargo. Se a água ferver por muito tempo, o que ficará em maior concentração são os minerais mais pesados. Com isso, a água fica mais "dura", não sendo apropriada para a extração do café.

TEMPERATURA

O barista Anderson Meireles reforça que o problema de esperar surgir as primeiras bolhas, por receio de deixar a água ferver, é o risco de, por não ter ideia da temperatura no momento, ocasionar em uma subextração, ou seja, se a água estiver com temperatura mais baixa, extrairá menos do que o ideal. Lembrando que o café é um alimento hidrossolúvel que precisa de água em alta temperatura para ter mais poder de extração.

Importante ressaltar também que o café não queima se usarmos a água fervida, até porque ele aguenta mais de 200°C no momento da torra. Então, isso é outro mito!

Por aqui, preferimos apagar o fogo assim que começa a ebulição. Ao desligarmos o fogão, a água perde temperatura com muita rapidez. O tempo de esquentar o filtro ou coador de pano é o necessário para a água atingir a temperatura ideal. Importante: a água utilizada para o preparo do café deve ser sempre filtrada ou mineral. Nunca de torneira! E sempre esquite o filtro.

OUTRAS DICAS

Prepare somente a quantidade de bebida que será consumida;



Evite consumir o café depois de uma hora de preparo;

Se for utilizar coador de pano, esse deve ser lavado somente com água, jamais com detergentes, alvejantes etc;



Para um café mais quente, esquite o recipiente, bule ou garrafa térmica pouco antes de fazer o café ou no momento de esquentar o filtro ou o coador de pano.

"A curated selection for people who love coffee"



Seleção do Erick
Cafés especiais torrados

Escolha seu **café especial** pelo **sensorial**
Cada café torrado por um **mestre de torra**
diferente, selecionamos cafés
realmente especiais.

Curadoria de qualidade e variedade,
sensoriais sem repetição!



Prazer, sou Erick, quero te apresentar nossa curadoria. Para fazer isso escolhemos te presentear com alguns dos nossos cafés.

Se inscreva no site
(QR code) e ganhe nosso
KIT DEGUSTAÇÃO
(2 pacotes de 30g)
FREE.



www.selecaodoerick.com

(12) 98203-9319

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

@selecaodoerick

/selecaodoerick





A melhor e mais prática máquina para moer café

PRISMA
MOINHOS



Nossa máquina com balança é a mais leve do mercado! 13Kg a menos do que as outras máquinas da mesma categoria.

As balanças são apenas em alumínio, o que confere maior precisão e **uma economia de 16x mais em manutenção!**

Além de café, **é possível moer grãos em geral**, como temperos, milho, grãos secos, dentre outros.

- ☼ Moagem de até 80kg/h
- ☼ Reservatório de 0,5kg a 5kg
- ☼ 0,5cv a 2 cv de potência
- ☼ 2 tipos de voltagem
- ☼ 4 tamanhos diferentes
- ☼ Baixo consumo de energia

COMPRE AGORA!

www.prismamoinhos.ind.br

@prismamoinhos

☎ 62 3015-5582

✉ prismamoinhos@gmail.com

MÉTODOS DE EXTRAÇÃO

Praticidade e conforto no preparo

Quem aprecia um bom café sabe que existem vários fatores que influenciam a qualidade e o resultado final da bebida. Desde as variedades dos grãos até as formas de produção e torrefação, cada fator tem o poder de ressaltar aspectos sensoriais e acentuar as melhores características. No entanto, é importante pensar também quais os melhores métodos para extrair cada tipo de café. Por isso, você precisa conhecer cada um ou os que mais gostar. Destacamos mais dois nesta edição, e eles são bem semelhantes.

AEROPRESS

Quem diria que um fabricante de brinquedos criaria um dos métodos mais incríveis de extrair café. A AeroPress é um equipamento pequeno que lembra uma seringa grande, formado por dois tubos de plástico, livre de bisfenol A ou BPA, substância química orgânica e nociva. Ela lembra a Prensa Francesa, mas faz uma bebida totalmente diferente, extraindo uma quantidade menor de maneira mais prática e mais rápida. Em cerca de um minuto, podemos ter uma bebida mais doce e encorpada.

Essa cafeteira é produzida pela AeroPress Inc., empresa americana fundada, em 1984, pelo engenheiro Alan Adler, que tinha como objetivo extrair uma xícara de café bem saborosa, além de diminuir o amargor do café. Para isso, encontrou a solução na redução do tempo de extração da bebida: ele desenvolveu uma câmara fechada, que aumentou a pressão com o empurrão do êmbolo, extraindo o café mais rapidamente.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



A barista Juliana Félix tem esse método como seu preferido. “Podemos fazer diversas receitas mudando moagem, pressão, turbulência e modo (invertido ou direto). Além do filtro de papel que vem nela, temos no mercado o pano, o metal e até outros que dão mais pressão, o que torna a bebida mais saborosa”, afirma. Além da versatilidade e da fácil limpeza, ela defende a portabilidade da AeroPress. “Eu já viajava com a versão tradicional para todo lugar do mundo, mas agora a AeroPress Go ficou ainda mais compacta e facilitou para ter mais espaço na mala/mochila/bolsa. Basta ter água quente e moedor que seu café poderá ser feito em qualquer lugar”.

PRESSCA

A Pressca é um método de extração 100% brasileiro, desenvolvido por Gerson Prates Amaro, para extrair o melhor de cada tipo de café, sem deixar de lado a praticidade e o conforto de quem a usa pelo fato de poder carregá-la para onde for. No lugar do filtro, existe uma tela fina de aço inoxidável que segura os elementos sólidos, mas permite a passagem dos óleos essenciais para a bebida, o que proporciona uma boa experiência na degustação.

A sua composição é bem simples: corpo e êmbolo. O corpo é composto por dois copos, um externo e um interno, para auxiliar no isolamento térmico. Já o êmbolo, é composto por um filtro de aço inoxidável e uma borracha.

As paredes duplas, com uma camada de ar entre elas, mantêm a bebida quente por mais tempo (mais ou menos uma hora e meia). A *coffee lover* e empreendedora Camila Kelly conta que a Pressca é o método mais prático para ela. Isso porque consegue fazer o café e, no mesmo lugar, já pode bebê-lo na hora, sem necessidade de materiais adicionais: “É ideal para um



passo, assim como para o trabalho *home office* após o almoço ou na própria empresa. É meu ritual e sinto um aconchego como se fosse um abraço.”

Ela ainda fala sobre a importância da granulometria do grão e o tipo de café extraído: “Esse método é pra quem gosta de um café mais encorpado, pois, por não ter um filtro de papel, alguns óleos do grão podem passar, deixando o café mais amantigado. A moagem precisa ser média grossa ou mais grossa mesmo, já que fica em infusão e, quando é filtrado por pressão, caso o grão esteja muito fino, a bebida fica muito concentrada e o pó pode passar pelo filtro de metal.”

Esse método também possibilita você fazer chá, substituindo o café com o mesmo processo, que é a infusão e a filtragem.



BANCO DE IMAGEM

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque o filtro de papel dentro da base com furinhos e enrosque-a ao êmbolo externo. Escale-o;
- 2 Aqueça a água entre 90° e 92°C;
- 3 Para calcular a quantidade de água, lembre-se de que cada uma das quatro marcas na parte de fora é correspondente a uma xícara de 50 ml;
- 4 Vamos considerar 16 g de pó para 200 ml de água (mais que isso terá uma bebida mais concentrada);
- 5 Despeje a água em movimentos circulares. Se preferir, pode usar a outra mão para girar ou mexer a cafeteira;
- 6 Aguarde mais ou menos 25 segundos para o *bloom*ing. Aos poucos, é você quem deve calcular o melhor tempo de acordo com seu gosto;

- 7 Mexa a crosta de pó que fica por cima com uma peça de plástico (5 voltas no sentido horário);
- 8 Como a AeroPress já prepara o café na xícara, escolha antes um recipiente com o tamanho ideal para a quantidade a ser feita e cuja base possa ser pressionada em cima;
- 9 Insira o êmbolo de cima para baixo e empurre o pistão lentamente por 45 a 60 segundos. Se for muito rápido ou com muita pressão, você pode extrair o “fines” (pozinho do café);
- 10 Não é preciso e nem se deve apertar até o final;
- 11 Assim que o café estiver todo no recipiente, pare de pressionar e deixe a camada de ar dentro da AeroPress para que os sabores amargos não passem para a bebida. Aprecie sem moderação!



MODO DE PREPARO

- 1 Verifique se as peças estão bem enroscadas para que não haja riscos de vazar;
- 2 Algumas pessoas colocam um pedaço de filtro de papel Melitta encostado no filtro de metal para deixar o café mais “limpo”;
- 3 Adicione o café já moído dentro da Pressca (deixando êmbolo, filtro e tampa de lado). Consideramos 300 ml de água para 20 g de pó (proporção 1:15);
- 4 Prefira a moagem média grossa;
- 5 Despeje mais ou menos 50 ml da água a 93°C e mexa um pouco, realizando a pré-infusão por 30 segundos. Em seguida, adicione o restante da água

até a marca interna que indica “máximo”. Importante: se você não tem um termômetro, deixe a água borbulhar até ferver. Então, apague a chama e espere mais um minuto;

- 6 Aguarde entre 2 a 4 minutos de infusão (deixar o café de “molho”);
- 7 Encaixe o êmbolo com o filtro, pressionando-o levemente para baixo até chegar ao nível do pó, onde será separado o líquido do grão moído. Importante: sempre que abaixar ou subir o êmbolo, abra a tampinha superior para que o ar possa fluir e a pressão atmosférica se equilibrar dentro da Pressca, além de ajudar a retirar a parte central depois;
- 8 Quando houver dificuldades em descer o êmbolo, puxe um pouco para cima e, em seguida, continue movimentando para baixo. Não precisa forçar até o fim;
- 9 Para limpar, basta desenroscar a base e jogar a borra fora ou usá-la como adubo para as plantas. Desmonte as partes e limpe com água corrente (preferencialmente quente). Não é necessário usar detergente, pois o óleo que fica sobre as superfícies é um lubrificante natural que ajuda a conservar a vida útil da cafeteira.

Mulheres ganham cada vez mais

Atuantes em toda a cadeia produtiva do café, desde o plantio na lavoura até a ponta, as mulheres vêm ocupando diferentes cargos nesse universo tão amplo e, por tanto tempo, predominantemente masculino. Hoje, elas estão categoricamente presentes à frente do planejamento das lavouras, da seleção dos produtos para exportação e da classificação de cafés. Além disso, estão presentes nas cooperativas, nas associações e em outras organizações de representatividade. Há também uma considerável atuação feminina nas fazendas, como engenheiras e técnicas agrícolas, sendo responsáveis pela torrefação, e empreendedoras com cafeterias. Assim, a presença das mulheres pode ser vista não só nas etapas de produção, como também em um protagonismo atrelado à liderança no mercado do café.

“Desde que o café existe como cultivo, a mulher está inserida nele, porém isso não aparece em relatos, em nada. Eventualmente, como coadjuvante. Portanto, existe uma brecha de século ou mais ignorando as mãos que deram seu suor no desenvolvimento da cultura dessa bebida que tanto apreciamos”, comenta a médica e sócia-proprietária do Café Especial Brunelli, Maria Helena Barbosa Brunelli.

Apesar das dificuldades de reconhecimento, a cada dia que passa, elas se especializam mais para desenvolver melhorias no setor, dando um novo tom para o consumo. Muitas estão nas universidades estudando agricultura, enquanto outras criam bebidas saborosas no cargo de baristas.

A diretora de Conteúdo da Revista Espresso e curadora da SIC (Semana Internacional do Café), Mariana Proença, conta que dois pontos são importantes para essa representatividade no Brasil: “Começou quando uma mulher venceu o primeiro campeonato brasileiro de barista. Mérito da Isabela Raposeiras. Isso abriu muito o campo da presença da mulher nessa função. Depois disso, tivemos uma sequência de mulheres representando o Brasil em campeonatos mundiais, como a Sílvia Magalhães (6º lugar no Mundial de Barista, em 2007, no Japão).”

Ressaltando que há ainda as consumidoras apaixonadas por cafés e que buscam entender mais sobre esse tema tão fascinante. Ou seja, independentemente da posição ocupada, a figura feminina é presente, constante e crescente quando o assunto é café especial.



Fotos de mulheres envolvidas com café escolhidas

DESAFIOS

São vários os obstáculos das mulheres no universo cafeeiro. Afinal, elas buscam o reconhecimento no mercado de trabalho a partir de mais protagonismo e visibilidade, e, mesmo que participem de todo o processo, ainda lidam com diversos estigmas e preconceitos. “Segundo a ONU, ainda levaremos 50 anos para vivenciar a equidade de gênero, mas já podemos questionar o que falta para uma maior participação das mulheres. Não podem ser abstraídas, é preciso haver interesse e pesquisas para facilitar o processo”, relata a Coffee Hunter e proprietária da Cafê³ e [C³] Lab&Estúdio e Nanotorrefação, Moni Abreu.

Em virtude de o agronegócio sempre ter sido um ambiente no qual a figura masculina foi dominante, muitas vezes, a mulher enfrenta dificuldades para impor suas opiniões e experiências. Essa dificuldade pode ser considerada um fator determinante para conquistarem posições de destaque, condição que historicamente se reflete em diversos âmbitos na sociedade.

No entanto, a professora do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA (Universidade Federal de Lavras), Luísa Pereira Figueiredo, acredita que já existe progresso. “As mulheres têm superado, sim, esses desafios, têm se empoderado, têm mostrado resultados e têm consciência de que esse mercado

KITS CAFÉ E MOTIVAÇÃO
SÃO 5 OPÇÕES PARA VOCÊ ESCOLHER!

PEÇA PELO WHATSAPP OU PELO DIRECT DO INSTAGRAM!

www.cafeemotivacao.com.br (31) 99991-0125
cafe@emfocomidia.com.br @cafeemotivacao

CAFÉ ESPECIAL BRUNELLI

Nosso café é o resultado da seleção dos melhores grãos produzidos na Fazenda Três Portelas. Seguimos a avaliação da Associação de Cafés Especiais - SCA e da BSCA - Associação Brasileira de Cafés Especiais, com pontuação clássica, atualizada e acima dos 87 pontos para os Cafés Especiais.



Experimente o Café Brunelli e comprove a **melhor** experiência em Cafés Especiais.

☎ 35 9 9988-3463 | 35 9 9979-0001

📍 cafeespecialbrunelli

✉ cafesbrunelli@gmail.com

📍 Rod. Br 354 - Lavras - Luminárias Km 577,5 - Zona Rural - Ingaí/MG

destaque no mercado cafeeiro

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



por meio de promoção realizada no Instagram @cafeemotivacao

também é importante para elas. Estão provando que sabem, conhecem, dominam e podem agregar e compartilhar os conhecimentos. É muito importante pensarmos que elas não têm que substituir os homens, nem serem melhores que eles, mas que são eficientes, podem agregar e são dotadas de muito potencial”, enfatiza.

A coordenadora do projeto Mulheres do Café do IDR - Paraná, Cíntia Mara Lopes, explica que, para superar os obstáculos, é fundamental também que as famílias e a sociedade valorizem e reconheçam a importância do trabalho desenvolvido por elas: “Muitas ainda não têm a oportunidade e a liberdade de participação nos processos de formação e muito menos nos processos de decisão dentro da propriedade. O caminho ainda é longo, mas estamos na direção certa!”

FUTURO

Para conquistar cada vez mais espaço de equidade, a mulher se vê em uma busca incansável por conhecimento. A sociedade vive em constante transformação e no universo do café não é diferente: é preciso acompanhar a evolução e manter o olhar atualizado no futuro. Os espaços e os reconhecimentos acontecem, independentemente do gênero, para pessoas que buscam se especializar e agregar conhecimento.

Hoje, muitos cursos profissionalizantes para produção, preparo, apresentação e degustação vêm sendo ofertados e as mulheres estão aderindo à qualificação. E, mesmo que ainda haja lugares desconfortáveis para elas, por serem considerados como espaços masculinos, sempre há mulheres se desafiando, apoiando outras e conquistando um significativo reconhecimento. “Talvez a maior

valorização e o reconhecimento tenham sido ganhar mais visibilidade com os concursos destinados apenas às mulheres e um maior reconhecimento por parte das cooperativas e locais de venda com grupos de cafeicultoras se formando em todas as regiões. As mulheres sempre estiveram na cafeicultura, antes com um trabalho invisível e agora com um trabalho reconhecido e merecedor de destaque”, menciona a médica, cafeicultora e produtora do Café dos Anjos, Lidiane de Oliveira.

OPORTUNIDADES E ENVOLVIMENTO

Construir uma rede de apoio é muito importante para que as perspectivas sejam melhores. E, quando o assunto é crescimento, observamos pontos de vista confiantes. A Q-Grader, Q-Processing e gestora do Guima Café, Lucimar Silva, acredita em um mercado otimista para as oportunidades, diante do crescimento dos negócios por meio de inovações e transformações constantes. “As mulheres são detalhistas, observadoras e rígidas com os critérios de qualidade. Elas têm um potencial multiplicador, são difusoras de inovações e possuem um olhar aguçado para sustentabilidade social, ambiental e econômica, e tudo isso é muito importante para o mercado do café”, destaca.

A especialista em café e curadora do Achega Café, Helga Andrade, reforça ainda que a presença feminina em cargos altos, de liderança e de forma autônoma favorecem que outras maneiras de trabalhar sejam vislumbradas e, com isso, surgem benefícios do ponto de vista da inclusão, do bem-estar individual, familiar e de comunidades: “Temos dados que mostram que quando elas estão na tomada de decisão, principalmente financeira, os recursos são melhor investidos em educação, alimentação, desenvolvimento das comunidades e isso está atrelado à mudança de que mulheres passam a ocupar posições de destaque. Mas, para que isso aconteça, é muito importante que mulheres criem oportunidade para mulheres.”

E dessa maneira a mulher vem conquistando cada vez mais o seu espaço: com muita luta, conhecimento, personalidade e carinho pelo nosso café de cada dia. Por essas e muitas outras, merecem sempre o nosso respeito e nossa admiração.

CONTINUA NAS PÁGINAS 12, 13 E 14



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

Mulheres avaliam desafios, oportunidades



“Existe, sim, uma revolução acontecendo, mas no sentido de mostrar que a maneira como o mundo patriarcal funciona e se organiza está obsoleta. A presença de mulheres em cargos altos, de liderança e de forma autônoma favorece que outras maneiras de trabalhar sejam vislumbradas e, com isso, temos benefícios do ponto de vista da inclusão, do bem-estar individual, familiar e de comunidades.”

Helga Andrade, Especialista em café e Curadora do Acheга Café



“Acredito em um mercado otimista para as oportunidades, diante do crescimento dos negócios por meio das inovações e das transformações constantes. As mulheres são detalhistas, observadoras e rígidas com os critérios de qualidade, têm um potencial multiplicador, são difusoras de inovações e possuem um olhar aguçado. Tudo isso é muito importante para o mercado do café.”

Lucimar Silva, Q-Grader, Q-Processing e Gestora do Guíma Café



“Desejo e espero que, no futuro, essas travas possam ser transpostas para uma melhor conexão dos seres humanos, homens e mulheres, de qualquer etnia, raça ou credo, independentemente de visões pessoais. Chega de desigualdade e subserviência, precisamos enxergar sem tapa-olhos o quanto podemos crescer e viver melhor se trabalharmos em conjunto.”

Maria Helena Barbosa Brunelli, Médica e Sócia-proprietária do Café Especial Brunelli (Fazenda Três Porteiras)



“As mulheres sempre trabalharam no plantio, na seleção, colheita, secagem, armazenagem. Nos últimos cinco anos, surgiram grupos mais efetivos, como ‘Cerejas do Café’, ‘Elas Torram’, ‘Mulheres do Café do Norte Pioneiro do Paraná’, ‘Baronessas do Café’, ‘Coágulos de Batom’ etc. Participações que possibilitam mais visibilidade. Espero que neste ano e nos próximos a mulher seja vista com mais respeito e consideração.”

Moni Abreu, Coffee Hunter e Proprietária do Café³ e [C³] Lab&Estúdio e Nanotorrefação



“Enxergo um cenário de grandes oportunidades e crescimento. Tanto na produção do café como na fazenda. O trabalho das mulheres na produtividade, na cafeicultura em si e na pós-colheita é muito importante. Tenho visto também mulheres se despontando na parte de armazenagem, de controle dos grãos armazenados, na parte de exportação, de comercialização.”

Luísa Pereira Figueiredo, Professora e Doutora do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras



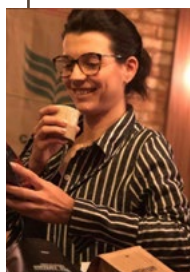
“O futuro é promissor! As mulheres estão demonstrando muita capacidade nos negócios do café. As produtoras, das quais posso falar com mais propriedade, estão desafiando-se a conhecer mais o mundo dos cafés especiais. A produção, com a valorização do trabalho feminino, tem ganhado o mercado sustentável e justo, e isso melhora significativamente a renda e motiva as famílias a permanecerem no ramo.”

Cíntia Mara Lopes, Coordenadora do Projeto Mulheres do Café do IDR - Paraná



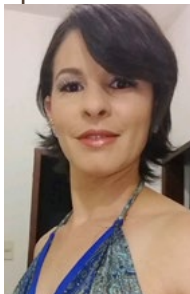
“A tendência é de crescimento e maior reconhecimento. Com um trabalho cheio de cuidados, carinho e dedicação feito por nós, mulheres, conseguimos agregar mais valor ao produto, levando, além de qualidade, história e afeto. As mulheres sempre estiveram na cafeicultura, antes com um trabalho invisível e agora com um trabalho reconhecido e merecedor de destaque.”

Lidiane de Oliveira Vilela, Médica, Cafeicultora e Produtora do Café dos Anjos



“Acredito que a nossa luta por esse espaço é constante e precisa ser incansável, porque os desafios são inúmeros. Seja para a mulher que trabalha com a lavoura ou na pesquisa. Sem dúvidas, hoje, o ‘mundo cafeinado’ já está mais aberto para nós, mulheres do mundo do café, mas ainda precisamos alcançar muito mais!”

Maísa Mancini Matioli de Sousa, Nutricionista e Doutora em Ciência dos Alimentos



“A mulher deixou de ser coadjuvante, de apenas catar e colher café, passando a gerenciar fazendas, cafeterias e torrefações. Não é raro passarmos por situações em que somos testadas ou questionadas se de fato produzimos ou gerenciamos uma lavoura. Dirigir um trator, manusear um assoprador ou até mesmo torrar o café ainda causam espanto, mas essas situações devem ser enfrentadas com conhecimento e competência.”

Maria Emília S. Campos, Engenheira agrônoma e Produtora do Café Santa Emília



“A parte comercial de vendas, distribuição e marketing do café envolve muitas mulheres. Percebo uma presença mais marcante nesses setores. Porém, no que se refere à produção cafeicultora, é pouca ainda. São minorias. Existe claramente uma desconfiança de que as mulheres tenham capacidade intelectual e a dedicação de entender o mundo agrícola e de aprofundar sobre assuntos ainda dominados por uma visão masculina.”

Renata Megda Garcia, Advogada e Gestora da Expresso Mineiro Cafés

e o futuro no segmento do café especial



“Temos nos envolvido cada vez mais e de maneiras bastante diversificadas no segmento do café, seja como produtoras, mestres de torra, degustadoras, pesquisadoras, consultoras, empresárias, gestoras e tudo mais que o mundo profissional possa nos permitir. Tudo isso sempre com muita dedicação, atenção aos detalhes e persistência. Quanto mais cientes estivermos de nossa força, mais espaço teremos.”

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



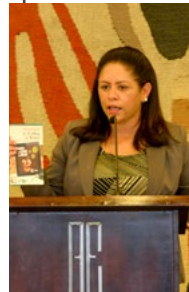
“Mulheres, quando se apaixonam se entregam com a alma, se envolvem, se dedicam e cuidam. No mundo do café especial, primeiro, a gente se apaixona, depois, se encaixa profissionalmente. Estamos cada vez mais inarrádeveis da cadeia produtiva. É um caminho sem volta e questão de tempo para que possamos honrar nossa trajetória com louvor, usando criatividade e intuição para aplicar melhor as ideias.”

Paula Dulgheroff, Sócia da Mundo Café e Tecnóloga em Alimentos



“Não se confia muito no trabalho de uma mulher como no de um homem. Mas existe muita abertura, oportunidade e perspectiva, e elas estão fazendo o máximo para conquistar seu espaço. Conheço muitas produtoras que vêm se destacando, ganhando prêmios nacionais e internacionais importantes. Precisamos de incentivos da indústria e exemplos como o ‘Florada Premiada’ para colocá-las em destaque.”

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



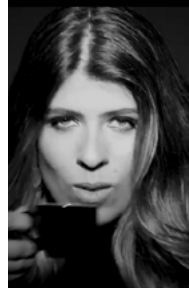
“Algumas pessoas acham que o crescimento da participação da mulher no segmento do café está devagar. Mas isso vem acontecendo gradativamente, com os passos certos. A visibilidade está aumentando por conta das ações mais organizadas e da participação maior da família. Com isso, as mulheres que ainda não estão nesse caminho são encorajadas por aquelas que já estão evoluindo com capacitação e atualização.”

Cintia de Matos Mesquita, Ex-presidente da IWCA Brasil e Presidente da AMUC



“Homem e mulher precisam estar cada vez mais unidos no café. O protagonismo da mulher precisa ser melhor trabalhado e elas têm que saber sua posição dentro da realidade do campo, assim como na classificação do café, mestres de torra etc. Os desafios são diários, mas cada vez mais vemos mulheres presentes em todas as etapas da cadeia do café.”

Mariana Proença, Diretora de Conteúdo da Revista Espresso e Curadora da SIC (Semana Internacional do Café)



“É imprescindível a atuação da mulher no mercado do café e em toda a cadeia produtiva. E, por mais que seja um mercado bem machista em tantas áreas, percebemos cada vez mais mulheres se destacarem na gestão, indo bem e vencendo torneios e acho isso muito importante. Cada vez mais, elas ocuparão cargos maiores, de respeito, com mais reconhecimento e pódios nos campeonatos nacionais e internacionais.”

Júlia Fortini Souza, Diretora Comercial da Academia do Café



“A mulher tem um papel super-relevante na cadeia produtiva. O envolvimento delas vem transformando o mercado por meio de seus conhecimentos e posicionamentos, engrandecendo ainda mais o setor cafeeiro e sempre pensando na coletividade. É preciso muito trabalho para a mudança que queremos. Enfrentei muitos desafios para estar à frente de uma indústria de máquinas de torra. É quebrando barreiras que abriremos oportunidades para outras mulheres do setor.”

Jaqueline Dornelas, Advogada e Proprietária da Ruralmac



“Desde 2000, quando eu comecei, sempre tivemos profissionais femininas atuando com destaque e sempre conquistei meu espaço com capacitação. Por isso, sempre fui respeitada. As mulheres são sensíveis e atentas aos detalhes, que são características necessárias para a produção de cafés especiais. Elas são muito focadas e esforçadas e isso faz com que tenham sucesso em suas carreiras.”

Geórgia Franco de Souza, Mestre de Torra e Responsável pela qualidade do Lucca Cafés Especiais



“Percebemos uma carência de mulheres ocupando altos cargos nas cooperativas, por exemplo. À medida que a hierarquia sobe, elas aparecem menos. O cooperativismo e a união dessas mulheres são ótimas alternativas para que elas ganhem força e voz nos apoios mútuos, adquirindo mais confiança e motivação para fazer valer sua experiência e seu profissionalismo.”

Paula Varejão, Jornalista e Apresentadora do Programa ‘Tá na Hora do Café’ no canal Mais Globosat



“As mulheres sempre se envolveram no segmento do café, mas o reconhecimento veio a partir da década de 90. Desde então, estão ganhando destaque, embora acredito que ainda haja muitas barreiras a serem superadas. Ainda assim, estamos evoluindo nesse ponto. As perspectivas são abrangentes, pois as vejo lutando para vencer as barreiras e ganhar mais espaço no mundo do café!”

Flávia Simone Tonon Sardeli, Agricultora e Sócia-proprietária da A Priori

IWCA Brasil



A Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA Brasil) foi criada em 2012 e é uma rede formada por mulheres envolvidas em toda a cadeia do negócio, do grão à xícara. Tem como missão participar, influenciar nas decisões das políticas cafeeiras, incentivar a permanência no campo, divulgar e valorizar os cafés de qualidade, conquistar novos mercados e adicionar valor aos já existentes. Ademais, constitui um fórum de conexão e troca de experiências e conhecimentos, oferece acesso a treinamento, aprendizado e informação, além de defender a redução de barreiras para as mulheres e representá-las em instâncias nacionais e internacionais.

Atualmente, a IWCA Brasil conta com aproximadamente 600 associadas em 11 regiões cafeeiras. A atual presidente, Miriam de Aguiar Monteiro, relatou que os desafios sempre foram um mote para o crescimento das mulheres. “Queremos cada vez mais fortalecer nossa rede de apoio e conectividade.

Estamos muito motivadas para que, em 2021 e 2022, possamos fortalecer, buscar novas parcerias e envolver mais mulheres dos diferentes segmentos da cadeia para criar novas ações e oportunidades de negócios, tanto para as que já têm uma trajetória iniciada no café, como para a nova geração que está chegando para a construção de uma cafeicultura mais sustentável”, completa.

Para a especialista em café, Helga Andrade, foi por meio da IWCA que muitas coisas começaram a mudar, embora a presença da mulher no mundo do café exista desde sempre. “Durante boa parte da história, as mulheres tiveram mais dificuldade de acesso ao âmbito da negociação, onde está o trabalho valorizado e visto. Elas passaram a ganhar mais espaço nessas áreas, seja como herdeiras de propriedades rurais, como produtoras ou abrindo uma cafeteria, a partir de 2011 ou 2012, quando começamos a falar disso no Brasil”, relata.

Diante das inúmeras nuances que se apresentam, situações como essas tampouco são fáceis de relatar. Entretanto, a IWCA é um exemplo de como mudanças são possíveis de serem concretizadas e estão acontecendo no universo cafeeiro.

NOVA GESTÃO

Em janeiro deste ano, houve mudança na direção da IWCA Brasil, até então sendo presidida por Cintia de Matos Mesquita. Quem está à frente das decisões, junto a uma equipe de mulheres participativas no setor cafeeiro, é Miriam de Aguiar Monteiro. Ela conta que 2020, apesar de ter sido um ano superdesafiador, constituiu um período rico de trocas entre as associadas e também um ano de adesão de novas sócias motivadas pelas oportunidades de conexão e desenvolvimento criadas pela Associação: “2021 também será bastante desafiador. Seguimos nos organizando, traçando novos projetos e, neste momento, trabalhando internamente para que toda a nova diretoria conheça a fundo a história e a trajetória desta Associação para nos debruçarmos sobre os novos projetos.”

A ex-presidente, Cintia de Matos, completa dizendo que a IWCA Brasil nasceu para dar esse caminho a essas mulheres que são capazes e fazem a diferença no mundo do café. “Esse é o nosso papel: empoderá-las, mostrar para o mundo que elas existem e trabalham muito. Por isso, nossa missão é nos conectarmos com boas pessoas e organizações, e levar isso para dentro da IWCA, da casa de cada associada e de cada comunidade onde atuamos”, finaliza.

AMPLIE SEU CONHECIMENTO SOBRE
cafés especiais COM EXPERIÊNCIAS
SELECIONADAS MÊS A MÊS



CLUBE DE
CAFÉS ESPECIAIS



A cada box, uma surpresa que contempla 2 cafés dentre os mais renomados produtores de Cafés Especiais no Brasil. Além de produtos para você colecionar e tornar ainda mais especial a sua pausa para o café.

WWW.CAFEEMOTIVACAO.COM.BR/CLUBE



PEDIDOS:

☎ (31) 99991-0125 ou pelo Instagram

📱 @cafeemotivacao



VOCÊ E SUA XÍCARA



O café proporciona muitos benefícios, encontros e incríveis histórias pelo mundo, sendo a maioria bastante significativas. 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 recordações. 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 sua xícara ou caneca.



**Rosilei Montenegro, Turismóloga
Recife-PE**

“Minha história com o café começou na infância. Pais, irmãos, tios, tias e primos, todos loucos por café moído na hora. Moramos alguns anos no interior, então tomar o ‘café da tarde’ feito no fogão a lenha com pão ou bolo quentinho era mandatório! Em 2016, iniciei os meus primeiros estudos sobre café. Foram vários pequenos cursos, oficinas, seminários, degustações para conhecer o café de especialidade. No início, estranhei o sabor, a cor clara, foi difícil tomar sem açúcar, mas logo me adaptei! O café é uma bebida cuja palavra tão curta possibilita apreciar algo tão cheio de sabor!”



**Marconi Pires, Professor Universitário na
área de Engenharias | Contagem-MG**

“Meu fascínio por cafés especiais surgiu há seis anos, por meio de uma microcafeteria aqui na cidade. Desde então, ele se tornou minha paixão e meu objeto de estudo. Escrever uma dissertação de mestrado sobre secagem e qualidade de café me conectou ainda mais com essa bebida que, hoje, enxergo como um grande pretexto para nutrir sonhos e aproximar pessoas, de modo a compartilhar ideias e sensações.”



**Jeffersson Nascimento, Técnico Mecânico
Paulista-PE**

“Hoje, tenho a oportunidade de entender e experimentar esse poder que o café tem de aproximar pessoas e fazer com que laços sejam criados. Tenho o prazer de conhecer pessoas de outros estados e até de fora do Brasil só pelo simples fato de desejar provar cafés diferentes e entender que, na preparação, todo seu sensorial pode mudar. Sempre que recebo meus amigos em casa, faço questão de preparar um bom café, com grãos de qualidade, para que todo o momento em que estejamos juntos seja especial. Quando conheci a revista e o trabalho nas redes sociais, fiquei apaixonado pelo nome: *Café e Motivação*, porque traduz tudo que o café representa! Para mim, não é só café, mas sim o sentimento daquele que planta, o que colhe, o que separa, o que prepara e o que degusta.”



**Maria Imaculada Berto, Professora Aposentada
Astorga-PR**

“Difícil viver sem tomar café! Desde sempre, ele esteve presente em nossa mesa acompanhando pães, bolos, broas e queijos. Impensável receber visitas sem servir um bom café! Sempre foi elemento de união e acolhimento em nossa casa. Ele me motiva a prosseguir, é apoio para curtir encontros com amigos e combustível sensorial para valorizar as coisas boas da vida.”



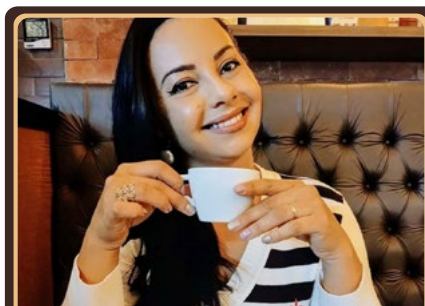
**Cecy Oneide do Nascimento Sussuarana,
Arquiteta & Urbanista | Santarém-PA**

“Ah, o café... O café é mais do que uma bebida! É carinho, amor, atenção. O café me proporciona conhecer pessoas, lugares, me possibilita partilhar e colecionar momentos e me traz memórias de afeto. Sentir o seu cheirinho no ar me dá uma sensação de bem-estar, e saboreá-lo alimenta as ideias criativas. Café é união, é motivação, é vida!”



**Max Silva Souza, Administrador
Timóteo-MG**

“Antes o café me incomodava. O que havia de diferente entre o café em que eu precisava colocar açúcar e o que eu via nos filmes com as pessoas bebendo tão naturalmente? Por isso, resolvi pesquisar as espécies, as variedades e também os processos de produção. Foi um caminho sem volta quando me adentrei no mundo dos cafés especiais. Isso me faz bem, me trouxe amigos. Sou extremamente hospitaleiro e não tem nada melhor do que receber as pessoas para extrair e tomar um bom café especial saboroso.”



**Claudia Fernanda Clementino Rocha,
Empreendedora | Belo Horizonte-MG**

“Café é inspiração, tem cheiro, sabor e calor... Minha companhia diária, que enche minha vida de amor. Ele me desperta e me dá alegria. Não tem dia, hora ou lugar, mas há sempre um jeito para apreciar. Desfrutar de momentos assim é o que há de melhor. Com fé e uma dose de café, a vida fica muito mais feliz.”



**Murilo Dourado Lopes da Silva, Professor de
História e Filosofia | Formosa-GO**

“Sempre tive uma relação interessante com o café. Na infância, ao lado da chácara em que morei, havia um cafezal que me maravilhava. Do outro lado, tinha também uma empresa de moagem e torrefação, o que ajudou a manter em minha memória aquele cheirinho que só nosso café tem. Quase tudo de bom que ocorreu em minha vida envolveu café: meu casamento, meu trabalho, enfim, minha identidade enquanto pessoa e profissional. O café, efetivamente, me fez ser quem sou.”

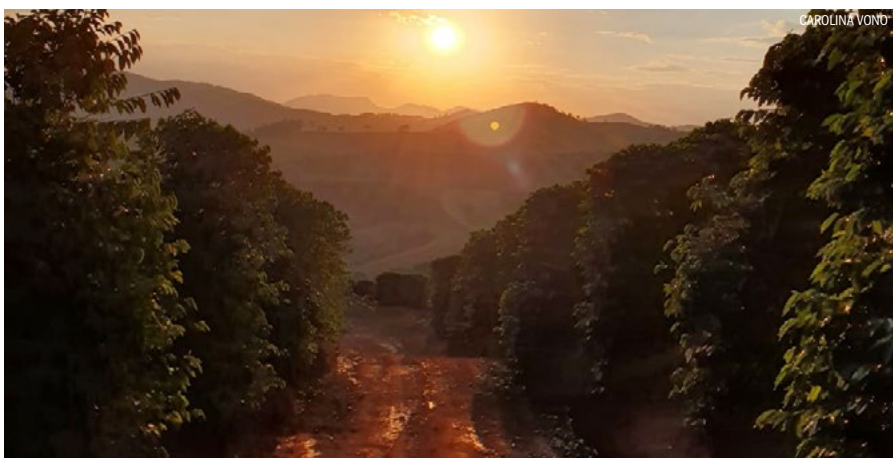
CAFÉ E VIAGENS

Além de toda a qualidade editorial que este periódico apresenta e todo o zelo e empenho que temos ao preparar cada edição, há sempre algo a mais que buscamos oferecer. Desta vez, a matéria sobre a importância da mulher no universo do café, por si só, já faria com que esta fosse uma de nossas edições mais especiais. Um tema que gerou muitos comentários e expectativas antes mesmo da revista ser lançada, proporcionando ainda *lives* com 13 mulheres incríveis, sorteios, novas parcerias, dentre outras ações.

Mas, não satisfeitos, queríamos mais. Depois de avaliarmos algumas situações e diante do novo cenário, resolvemos unificar nosso periódico de turismo "Em Foco Turismo" (que já existe há 6 anos) a esta revista. Isso porque praticamente em todas as nossas viagens, sejam a lazer ou a trabalho, os assuntos estão entrelaçados. Por isso, exploramos a fundo todos os pontos turísticos e sempre procuramos as cafeterias, empresas, fazendas e outros estabelecimentos voltados ao café.

Inauguramos o espaço falando sobre as regiões cafeeiras de Minas Gerais, mas ainda falaremos sobre vários temas bem interessantes, como, por exemplo, as rotas do café, que crescem e se aperfeiçoam cada vez mais.

Mesmo que este ainda não seja o melhor momento para viajar, fazer planos e ter perspectivas boas para o futuro, é uma incrível opção para passarmos por este período com otimismo, motivação e esperança. Sejam bem-vindos e sigam nesta viagem com a gente!

Conheça as principais

O estado de Minas Gerais é o maior produtor de café do mundo. Apesar de obtermos ótimos cafés em todo o Brasil, é de lá que são produzidos os melhores e onde a maior quantidade de produtores se encontra. Justamente por ser um estado tão grande, foi dividido em quatro macrorregiões cafeeiras, sendo elas: Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado Mineiro e Chapada de Minas. As regiões foram estabelecidas pelo Governo do Estado de Minas Gerais por meio da portaria do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no ano 2000. Dentro da região Sul, há outras microrregiões reconhecidas, como a Mantiqueira de Minas, Vulcânica e Campo das Vertentes.

Dados referentes à safra 2019/2020 apontam que o Estado de Minas Gerais produziu 34.647,1 sacas, ou seja, 55% da produção brasileira. O Sul de Minas é a região que mais produz café, sendo responsável por 55% da produção mineira e por 30% da produção nacional.

A Analista de Agronegócios da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG), Ana Carolina Alves Gomes, informa ainda que no Brasil há sete Indicações Geográficas para o café, sendo que três estão em Minas Gerais. São elas: Cerrado Mineiro, Matas de Minas e Campo das Vertentes - Sul. Além disso, há ainda duas Denominações de Origem reconhecidas: Cerrado Mineiro e Mantiqueira de Minas.

Ela completa dizendo que, tanto a Denominação de Origem quanto a Indicação de Procedência, são maneiras de classificar a qual Indicação Geográfica pertence determinado café especial. "A Indicação de Procedência remete ao nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de sua área que tenha se tornado conhecida como centro de extração ou produção de determinado produto ou prestação de serviço. A denominação de Origem vai mais além: refere-se também ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade que indique onde o produto ou serviço foi feito. A diferença são mais detalhes como qualidade, estilo e sabor, e se relaciona ainda à terra, às pessoas e à história da região", explica.

TURISMO E CAFÉ

Por Minas Gerais ser referência no mercado cafeeiro mundial, o café mineiro tem como expoente o Concurso Estadual de Qualidade de Café. "No ano passado, tivemos notas acima de 90 pontos entre os campeões, além de cafés excepcionais e exóticos produzidos por agricultores familiares. O avanço de qualidade nas várias regiões de Minas realmente possibilitou o posicionamento do estado de uma forma diferente", comenta o coordenador técnico estadual de Cafeicultura, Bernardino Cangussu.

As regiões de Minas também favorecem a união entre o café e o turismo, que tem aumentado

*Café Especial*

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

@cafesantaemilia | (31) 97168 4361





regiões cafeeiras de Minas Gerais

substancialmente. E na região da Mantiqueira de Minas não tem sido diferente. Alan Fraga, sócio-fundador da Em Cantos do Café Especial, na cidade de Dom Viçoso, é um exemplo disso. “A ideia é atrair o turista para que ele se aprofunde em tudo que movimenta o café. Além disso, também queremos desenvolver mais a gastronomia, o artesanato, o teatro e a história do café como um todo. É um projeto inclusivo, que mobiliza a cidade e possibilita que os envolvidos divulguem os seus trabalhos, vendam seus produtos, além de promovermos o trabalho do pequeno produtor. A ideia é transformar a cidade em um polo, uma parada obrigatória no mundo dos cafés especiais”, explica.

Além disso, a Mantiqueira de Minas é referência em cafés especiais. Por isso, Alan reforça a importância da divulgação da região para a visibilidade do turismo cafeeiro: “A Mantiqueira de Minas é hoje um nome muito forte na produção de cafés especiais no mundo e temos a Denominação de Origem, certificada pela qualidade, o que nos posiciona muito bem. É uma região montanhosa, extremamente importante e isso se torna um atrativo por esse encanto das montanhas, da altitude, belezas naturais e, claro, pela produção de cafés mundialmente premiados. A ideia é sempre potencializar o turismo utilizando o café.”

OUTRAS REGIÕES

Não poderíamos deixar ainda de destacar outras regiões bem promissoras no Brasil, como a Alta Mogiana (congrega 15 municípios paulistas e oito



mineiros, distribuídos em meio aos polos cafeeiros de Franca, Pedregulho e Altinópolis), Média Mogiana (a maior concentração de café fica em São João da Boa Vista), Montanhas do Espírito Santo (região montanhosa acima de 400 metros), Ourinhos e Avaré (cafés premiados apesar dos problemas de umidade relativa do ar), Norte Pioneiro do Paraná (fortes cooperativas, institutos agrônômicos e de pesquisa e produtores empenhados para uma cafeicultura forte), além do Rio de Janeiro (papel histórico importante, pois foi onde se deu início ao cultivo do café brasileiro em grande escala), Bahia (as regiões produtoras são Planalto da Bahia e Cerrado da Bahia) e Rondônia (produção anual de aproximadamente 2 milhões de sacas e produção exclusivamente de café Conilon/

Robusta). Outros estados produtores do grão no Brasil, que atingem até 200 mil sacas por ano, são: Pará, Mato Grosso e Pernambuco.

O consumo de cafés especiais cresce cinco vezes mais no Brasil do que o do café convencional. Segundo dados da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), enquanto a expansão do mercado de cafés especiais chega a 15% ao ano, o convencional cresce apenas 3%. O fato é que, num país tão grande, cada região produz cafés únicos, de acordo com as condições climáticas, o solo e o cultivo, resultando em uma imensa e incrível variedade de sabores e aromas.

Continua nas páginas 18 e 19

O CAFÉ DAS MULHERES É A MARCA COLETIVA DA ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES DO CAFÉ DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ – AMUCAFÉ, E REPRESENTA TODO TRABALHO DE MAIS DE 250 CAFEICULTORAS PARA PRODUIR CAFÉS ESPECIAIS.

AMUCAFÉ
Associação das MULHERES do CAFÉ do Norte Pioneiro do Paraná

(43) 98831-5444 | f MULHERES DO CAFÉ DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ | @MULHERESDOCAFENPPR

Café Vó Geni
Café Torrado e Moído Desde 2008

A melhor parte do seu dia!

@cafevogeni | f Café Vó Geni
(37) 9 9922-5239 | (37) 9 9955-4163
cafevogeni@hotmail.com

REGIÕES CAFEIRAS DE MINAS GERAIS

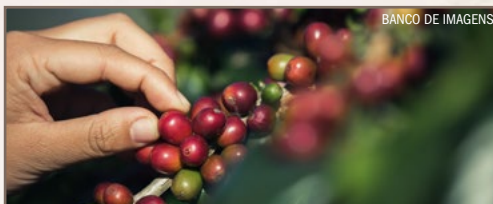
CERRADO MINEIRO

A região possui a primeira indicação de procedência e demarcação de origem de cafés do Brasil. A cafeicultura teve início em 1972, no Alto Paranaíba e no Triângulo Mineiro, e, hoje, conta com 55 municípios produtores, sendo responsáveis por 20% da produção mineira. Entre eles, se destacam: Campos Altos, Patos de Minas, Patrocínio e São Gotardo. São muitos os pequenos municípios que também oferecem cafés incríveis em lavouras muito bem cuidadas. As floradas são intensas e a maturação uniforme dos grãos facilita a colheita concentrada. Os climas quente e úmido, no verão, e ameno e seco, no inverno, proporcionam cafés de alta qualidade.

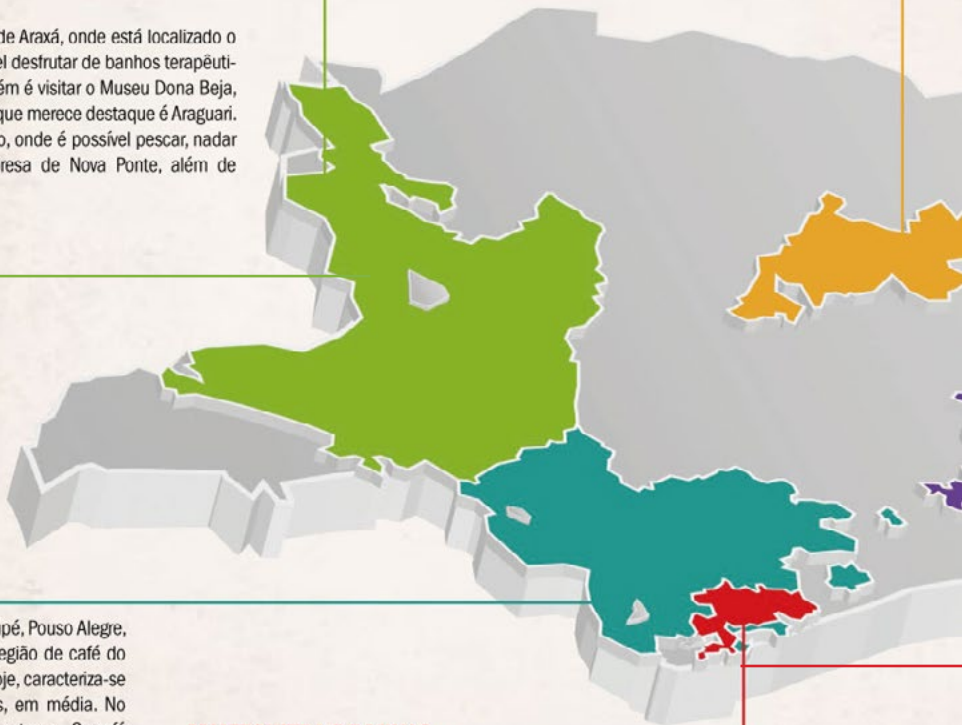
TURISMO: Além dos cafés, vale a pena conhecer a cidade de Araxá, onde está localizado o Grande Hotel, um marco da hotelaria brasileira. Lá, é possível desfrutar de banhos terapêuticos em águas sulfurosas e de lama. Uma boa pedida também é visitar o Museu Dona Beja, que exibe peças e mobiliário do século 19. Outro município que merece destaque é Araguari. Repleto de atrativos naturais, abriga a Usina de Emborcação, onde é possível pescar, nadar e acampar. Já em Patrocínio, o turista conhecerá a represa de Nova Ponte, além de contemplar cachoeiras, fazendas antigas e trilhas diversas.



DIVULGAÇÃO BSCA



BANCO DE IMAGENS



SUL DE MINAS

Com 155 municípios produtores, dentre eles, Alfenas, Guaxupé, Pouso Alegre, Três Corações e Varginha, é a principal e mais tradicional região de café do estado. As plantações começaram na década de 1850 e, hoje, caracteriza-se por pequenas propriedades com lavouras de 12 hectares, em média. No entanto, a área média de produção é de 437 mil hectares. O café normalmente é mais adocicado e encorpado, com presença de chocolate e da acidez cítrica do limão siciliano. Também pode apresentar aroma floral.

TURISMO: Além dos cafés maravilhosos, o Sul de Minas Gerais possui uma variedade de atrações turísticas. Lá, é possível aproveitar o frio, belas paisagens e uma excelente culinária. Capitólio, o centro do Circuito de Estâncias Hidrominerais; Pouso Alegre; e Monte Verde, considerada a Suíça mineira, estão entre as atrações.

MANTIQUEIRA DE MINAS

A região está situada na Serra da Mantiqueira, no sul do estado. É reconhecida por ter uma tradição nas produções de café de qualidade, englobando 25 municípios produtores, em sua maioria pequenos (82%). Em 2011, foi reconhecida como Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP) pela produção de cafés especiais altamente sensoriais.

TURISMO: A Serra da Mantiqueira também está repleta de pontos turísticos imperdíveis. A cidade de Pouso Alto é a segunda mais antiga de Minas, pertencente também ao trecho da Estrada Real. Ela conta com pousadas atraentes, restaurantes rústicos e lojas com comidas típicas, como queijos, embutidos e biscoitos de polvilho. Outros destinos bem tradicionais e que valem a visita são as estâncias hidrominerais, como São Lourenço, Caxambu, Lambari, Cambuquira e Baependi. Carmo de Minas e Cristina têm propriedades premiadas e um café bem diferenciado.



O ESPAÇO IDEAL PARA QUEM QUER COMPRAR CAFÉ 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

EMBOCOMBIA



Profissionais avaliam características das regiões cafeeiras

CHAPADA DE MINAS

Compreende os vales do Jequitinhonha, ao Norte do estado, e do Mucuri, ao Nordeste, além de contar com 22 municípios produtores, responsáveis por 5% da produção mineira. Dentre eles, destacam-se: Capelinha, Carai e Novo Cruzeiro. Como a região é uma das mais carentes de Minas Gerais, a cafeicultura tem grande importância econômica e social. O período de seca é longo e forte, o que exige mais o uso da irrigação. Sendo assim, as lavouras são altamente produtivas e seus grãos resultam em bebidas de qualidade. O café produzido na Chapada de Minas é encorpado com bom aroma, baixa acidez e predomínio de nuances de chocolate e nozes.

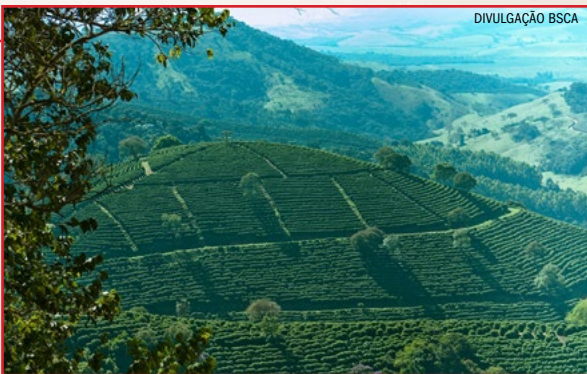
TURISMO: A cidade de Capelinha, localizada na região, conta com deliciosos produtos típicos locais, como queijos, biscoitos e cachaças, além do belo artesanato. Em Carai, pode-se fazer o Circuito Turístico das Pedras Preciosas e contemplar lindas cachoeiras. Já em Novo Cruzeiro, ou a Terra da Cachaça, estão diversos alambiques e as Estações da Ferrovia Bahia-Minas.

MATAS DE MINAS

Localizada ao Leste Mineiro, a região fica em área de Mata Atlântica e conta com 63 municípios produtores. Dentre os principais, estão: Caratinga, Ervália, Espera Feliz e Viçosa. Com temperaturas amenas, incidência de radiação solar nas áreas de maior altitude e estação chuvosa definida, tem a produção de cafés de qualidade superior favorecida, que é responsável por 25% da produção mineira. As características do café produzido são aroma intenso com notas florais cítricas, acidez delicada e equilibrada, sabor adocicado variando entre caramelo, chocolate e cítrico, além de ir do encorpado ao muito encorpado e ter finalização agradável e prolongada.

TURISMO: a cidade de Caratinga reúne cachoeiras e um complexo histórico bem preservado. Em Ervália, o turista encontra o Pico do Cruzeiro, com uma completa estrutura de lazer. A região abriga ainda o município de Viçosa, que une riquezas arquitetônicas, urbanísticas e ciência, além do Museu Histórico da Universidade Federal de Viçosa e o Parque da Ciência.

DIVULGAÇÃO BSCA



"As divisões por regiões cafeeiras são importantes para ajudar a caracterizar os diversos tipos de sabores e aromas, que são influenciados em função das condições edafoclimáticas. Essas condições dizem respeito ao tipo de solo, clima, altitude e outras variáveis que influenciam na qualidade e nas características dos cafés."

Bernardino Cangussu, Coordenador Técnico Estadual de Cafeicultura da Emater (MG)



"Acredito que o maior potencial para o turismo cafeeiro sejam as regiões de produção de café com Denominação de Origem, como a Mantiqueira de Minas, por exemplo. As perspectivas para o futuro do turismo rural são muito promissoras e a pandemia acelerou isso. O turismo cafeeiro já está acontecendo e o charme desses passeios tem encantado!"

Carolina Vono, Produtora de Turismo Rural - Santa Rita do Sapucaí (MG)



"As divisões estão em curso. Ainda estão acontecendo. A nossa região da Mantiqueira de Minas, por exemplo, engloba 25 municípios e Baependi está inclusa. Estamos produzindo excelentes cafés e já nos encontramos fora do Sul de Minas, que agora são classificados como Mantiqueira de Minas."

Dimas Borges, Produtor de Turismo Rural em Baependi (MG)



"Os cafés das regiões mineiras têm características peculiares. Como provador, entendo que cada região confere personalidades diferentes. A região Sul de Minas, por exemplo, tem cafés mais ácidos e isso confere à bebida uma maior complexidade. Dos melhores cafés do mundo, os do Sul de Minas estão normalmente classificados entre os três ou cinco primeiros."

Alan Fraga, Sócio-fundador da Em Cantos do Café Especial - Dom Viçoso (MG)

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.

SANTINA
CASAGRANDE

Fazenda Ponte Funda,
Nepomuceno-MG
TELEVENDAS:
35 99969-0470
31 99805-4287
@cafe_santina



Famosos envolvidos com o café

Não resta nenhuma dúvida de que o café tem um lugar importante na rotina de cada um de nós. Alguns são apaixonados pela bebida e colecionam diferentes tipos de grãos ou métodos, outros já participam dos processos produtivos para que essa bebida

possa chegar de maneira tão saborosa a nossas mesas. Mas você sabia que diversas personalidades também compartilham histórias e afetos comuns ao café? Nesta edição, apresentamos algumas para vocês conhecerem. Vejam abaixo!

FOTOS: DIVULGAÇÃO

☕ ★ PADRE FÁBIO DE MELO



Como um bom mineiro, o famoso padre é um apaixonado pelo café e fica bastante feliz por se envolver mais na história da bebida e em seus processos de produção. Ele se tornou embaixador do projeto 'Florada Premiada', promovido pela 3Corações, em reconhecimento à produção de cafés pelas mulheres no universo da cafeicultura.

☕ ★ CARLOS CASAGRANDE



Em 2020, o ator voltou ao Brasil para a inauguração da sua cafeteria em Goiânia. Ele é dono da Coffee Shop (Coffi Max), inaugurada em outubro do ano passado, ao lado dos sócios Fernanda Sareli, Devanilton Lira e Deocleciano Máximo. O espaço está localizado em uma das principais avenidas da cidade.

☕ ★ MARCOS PALMEIRA



O ator tem uma fazenda onde cultiva produtos orgânicos. Entre eles, o Café Orgânico Vale das Palmeiras. O produto é 100% Arábica e produzido na região da Pedra Azul, Espírito Santo, a 1.200 metros de altitude. Toda colheita é feita manualmente e os grãos são secados em terreiro suspenso. Além disso, a torra é feita em ponto médio e a bebida é suave e doce, com notas de frutas cítricas.

☕ ★ ALINNE MORAES



A atriz também já revelou sua paixão pela bebida. Ela disse que gosta tanto de café que é possível encontrar diversas garrafas térmicas em seu carro, que ficam por lá após ela terminar de beber.

☕ ★ MICHEL TELÓ



O carismático cantor e compositor sertanejo paranaense se denomina um "apaixonado por um cafezinho e por passar ele no coador". Recentemente, fechou uma parceria com o Empório Mineiro Cheirin Bão e também gravou a música "Café Coadado", que é, de fato, uma bela trilha sonora para ouvir tomando um bom café.

☕ ★ LUCAS LIMA



Apesar de ter conhecido o café recentemente, já é considerado um *coffee lover*. Ele não gostava do café tradicional e sua primeira experiência com a bebida foi logo com os especiais. Sua primeira paixão foi o espresso e desde então percebeu como café sem açúcar faz a diferença. O músico tem certificado de Barista Sênior e coleciona diferentes métodos em sua casa.

☕ ★ REESE WITHERSPOON



A estrela de "Legalmente Loira" é viciada em café e também não esconde sua paixão. A atriz já comentou com a imprensa que a bebida causou, inclusive, brigas entre ela e o marido. Sofia Vergara, atriz e amiga de Reese, também declarou que nunca viu alguém beber tanto café quanto ela.

☕ ★ SERENA WILLIAMS



A tenista americana já assumiu publicamente que gosta bastante de um café. Um fato muito curioso ocorreu quando, durante uma partida, em 2015, ela estava perdendo e pediu permissão à juíza para tomar um espresso. Após apreciar um copo generoso da bebida no intervalo, voltou ao jogo e ganhou os dois sets seguintes.

☕ ★ LEONARDO DICAPRIO



A Fundação Leonardo DiCaprio, criada em 1998 para apoiar um futuro sustentável, uniu-se à famosa empresa de torrefação de café La Colombe e criaram a marca de café sustentável "Lyon". A renda líquida do produto é destinada a projetos da fundação de DiCaprio, engajada com diversas questões ambientais e humanitárias.

☕ ★ LUDWIG VAN BEETHOVEN



Com uma paixão pela bebida que beirava a obsessão, ele é uma das personalidades apaixonadas por café mais conhecidas ao longo da história. Isso porque usava exatamente 60 grãos de café para cada xícara.

☕ ★ JOHANN SEBASTIAN BACH



A ópera cômica Cantata do Café (Kaffee Kante), composta por ele, homenageava a bebida, que possuía um sabor "delicioso como milhares de beijos, mais doce que um moscatel".

