



A revista para quem ama café

ANO IV • EDIÇÃO 8

FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL 2022



Benefícios do café em lata
Página 7

Tipos e importância das embalagens
Página 9

Países que mais consomem café
Página 16



EDITORIAL

Possibilidades proporcionadas pelo café



Fazer café é como preparar conforto; servir café é como abraçar por dentro, é como um abraço de engolir. É Deus pedindo calma de dentro de uma xícara. As sensações são múltiplas, extasiadas. Se degustado com calma, torna-se

uma grande oportunidade de colocar os pensamentos em ordem, inspirar-se e esquecer um pouco os problemas. É também um incrível momento para reforçar os vínculos com quem é ou pode se tornar importante na nossa vida pessoal e profissional. Ainda possibilita encontros inusitados, permite que conheçamos pessoas especiais e tenhamos momentos plenos.

Quando o ato de tomar café se torna um ritual, certamente você descobrirá prazeres diversificados, que possibilitarão benefícios e dinâmicas psicológicas plenas para a nossa saúde física e mental, independentemente do café que você tenha, de como irá extrair-lo, se está só ou acompanhado.

Sempre sou repetitivo em dizer que o café vai muito além do líquido em uma xícara! São muitas coisas, pessoas e processos envolvidos e, por isso, abraçamos tanto a ideia de difundir o conceito dos cafés de qualidade. Um novo universo, vasto e incrível, se abre quando você descobre tudo que está por trás disso.

Mas, até você ter acesso a esse produto de qualidade, há uma série de processos que requerem muito esforço, sacrifício, cuidado, profissionalismo, sonhos, investimentos e suor. A cadeia produtiva do café é incrível e todos que gostam da bebida deveriam se aprofundar para conhecer melhor suas etapas, os tipos de cafés, a maneira como ele pode ser extraído, os mecanismos no plantio e na colheita e por aí vai.

Sempre digo que o brasileiro ama café, mas muitos ainda não sabem bebê-lo, não o conhecem como ele realmente é, ou têm resistência a novas experiências. O dia em que essas pessoas visitarem uma lavoura e passarem alguns instantes acompanhando os processos dos produtores/cafeicultores, elas entenderão melhor por que o verdadeiro café se chama “especial”, por que ele vale mais a pena, por que o custo é maior – embora o custo-benefício compense – e, ainda, constatarão que os médicos nem sempre estão certos quando recomendam cortar o café da dieta.

É comprovado cientificamente que o café proporciona uma série de incríveis benefícios. O que faz mal é o amargor de um café comercial de baixa qualidade, pelo fato de ser muito torrado (queimado) para esconder suas diversas impurezas. Além disso, o açúcar que se coloca para mascarar esse amargor também não é nada bom para a saúde e potencializa os problemas.

E não há como falar de tudo isso sem mencionar o momento atual pelo qual o setor passa e as dificuldades provocadas por fatores climáticos,

pela alta do dólar, pelo aumento do preço, dentre outros motivos que estão bem elucidados na matéria principal desta edição. Conversamos com profissionais de grandes empresas e com representantes das principais instituições do café no Brasil. Será possível entender melhor vários dos assuntos da atualidade de maneira bem dinâmica e com fácil leitura. Nesta edição, você terá acesso a assuntos como a alta do café, os tipos e os benefícios das embalagens, o consumo no mundo, cafeterias com nomes inusitados, dentre outras pautas.

Será sempre um grande prazer ter a sua companhia nesta leitura, promovendo assuntos da cafeicultura, dos ambientes, do mercado, divulgando lançamentos, expondo opiniões, revelando curiosidades e dicas, falando de cafés de qualidade e outros vários assuntos para que você possa se apaixonar ainda mais por esse amplo universo do café.

Final de contas, o café é o elixir material que nutre sua mente e seu corpo, assim como um antídoto para descrenças e desânimos. Ele possibilita uma explosão de sentimentos, percepções, aromas e sabores, e sempre será o melhor pretexto para boas conversas e bons encontros. Que Deus abençoe sempre a sua vida, seus planos e o café nosso de cada dia!

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 (8 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 visitarmos, 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. Veja também como ser assinante da revista. Enviamos para todo o Brasil.

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
(redação e edição)

Edição / Revisão

Rodrigo Castelo

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: 8 mil exemplares
Periodicidade: Trimestral
Impressão: Gráfica Central

Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao

Melitta lança estação de preparo



A Melitta anunciou recentemente o lançamento da *drip station* (estação de preparo) Amano no Brasil. Desenvolvido na Alemanha, o produto faz parte da linha internacional e *premium* da empresa e permite testar diferentes variações no preparo manual do café por meio da válvula *drip stop control*. A técnica utilizada é a *pour over*, que

pode ser testada e variada de diferentes maneiras na *drip station*, e é conhecida mundialmente pelo preparo manual. Além disso, seus acessórios especiais permitem uma extração mais elaborada do café.

Jonatas Rocha, diretor de Marketing da Melitta South America, afirma que o público-alvo do produto é bastante amplo. “Queremos conquistar pessoas que buscam, também, peças diferenciadas e exclusivas para decorar seus espaços, sendo *coffee lovers* ou não. Buscamos ter um portfólio amplo e democrático, que atenda às necessidades e preferências daqueles que buscam simplicidade até os que buscam técnicas e refinamento no preparo do seu café”, pontua. O diretor também destaca a exclusiva válvula metálica, que permite controlar o tempo de contato do pó de café com a água para variar o resultado sensorial obtido.

A *drip station* Amano apresenta um design minimalista, com um anel para encaixar o suporte, sustentado por pilares laterais de metal. Os detalhes da peça a tornam exclusiva e diferenciada. Diante disso, em 2020, ela recebeu o Red Dot Award – prêmio internacional de design – por sua concepção inovadora.

Café e Motivação promove degustação de cafés especiais



No dia 12 de fevereiro, a revista *Café e Motivação* promoveu uma degustação de cafés especiais em sua sede, na região da Pampulha, em Belo Horizonte (MG). O intuito foi reunir apreciadores dessa bebida que tanto amamos e difundir mais informações sobre o universo dos cafés especiais. O barista Cristiano Moreira realizou o preparo de oito marcas parceiras, usando seis métodos de extração diferentes, juntamente com explicações e muito conhecimento sobre o processo.

Além dos aspectos técnicos, o momento também foi de muita partilha, debates e conversas positivas. Os

participantes puderam acompanhar o preparo, desde a moagem do café até a degustação e percepção da bebida em suas xícaras, e esclareceram diversas dúvidas sobre toda a cadeia produtiva do café.

O evento contou com mais de 130 inscritos, divididos em horários diferentes para evitar aglomerações. Foram cumpridos todos os cuidados e protocolos de segurança contra a Covid-19. Diante do sucesso dessa primeira edição, a próxima está agendada para o dia 12 de março. Faça sua inscrição em: www.cafeemotivacao.com.br/eventos

Vanusia Nogueira é eleita diretora executiva da OIC



Como já era de se esperar, a diretora da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), Vanusia Nogueira, foi eleita diretora executiva da Organização Internacional do Café (OIC) durante a 131ª Sessão do

Conselho Internacional do Café. A decisão foi tomada pelos países-membros do principal organismo global cafeeiro, nos dias 9 e 10 de fevereiro. A candidatura de Vanusia foi embasada consensualmente pelos setores público e privado do Brasil, e contou ainda com o apoio da diplomacia do país durante a campanha para o principal posto da cafeicultura global.

Segundo a executiva, a condução dos trabalhos envolverá a apresentação de um novo direcionamento para toda a cafeicultura global. “É uma honra perceber todo esse reconhecimento do trabalho. Estou ciente do grande desafio que assumo a partir de hoje, que é conduzir a reestruturação e a modernização da OIC. Dentre as prioridades, resalto a renda próspera e de bem-estar para cobrir custos e possibilitar uma vida

decente aos produtores; ampliação da transparência de mercado; proposta e implantação de políticas e mecanismos de financiamento globais; além de maior atenção na produção e no abastecimento sustentáveis e no consumo responsável”, enumera.

Foram 25 anos à frente da direção da BSCA e, dentre tantas contribuições para o setor, ela também conduziu trabalhos para a implementação, em 2008, do projeto setorial “Brazil. The Coffee Nation”, desenvolvido em parceria com a ApexBrasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos), que tem como principal objetivo a promoção comercial do café brasileiro no mercado externo. Desejamos a Vanusia sucesso em todos os desafios e na condução dos vários e importantes projetos que virão.

Faça seu pedido,
que levamos até você!



@cafecamposaltos



www.cafecamposaltos.com.br



Loja Conceito: Av Joaquim José Diniz, 280
Dom Joaquim | Belo Horizonte – MG | Brasil



(31) 3786-4877 | (31) 98271-8913



café
campos altos
coffee export

Café alcança o maior preço em 25 anos

O preço do café no Brasil atingiu, em janeiro deste ano, o maior índice desde os anos 1990. Ao comparar com o mês de janeiro de 2020, a saca do grão apresentou um aumento de R\$ 843,00. Em dezembro do mesmo ano, o preço-base na Bolsa de Valores de Nova Iorque era de R\$ 598,23. Em dezembro de 2021, esse valor passou a ser equivalente a R\$ 1.441,82.

De acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), o café moído nas prateleiras de supermercados aumentou 7% em novembro, de um mês para o outro. No período de um ano, a alta foi de 42%. Em Belo Horizonte (MG), a variação foi de 27%, mas em Florianópolis (SC), por exemplo, passou dos 60%. Enquanto as vendas do café especial se mantêm equilibradas, apesar dos ajustes, nas gôndolas dos supermercados, o consumidor nota o problema com o pacote de 500 g do café comercial custando em média R\$ 19,00.

Existem diferentes fatores que contribuem para esse aumento tão significativo. O Brasil, maior produtor mundial de café, vende o produto para o mercado interno a preço de exportação. Por estar cotado de acordo com a Bolsa de Nova Iorque, o preço do grão sofre influência direta do dólar. Com o real desvalorizado, os produtores são estimulados a exportar o café, já que a lucratividade é maior. Como consequência, a baixa oferta no mercado interno faz os preços subirem.

Além disso, e ainda mais relevante, especialistas apontam que os danos climáticos ao longo do ano passado, com geadas e escassez de chuvas, interferiram para a alta no valor. A perspectiva ruim para



a safra 2021-2022 se soma a uma produção baixa na safra de março de 2020 a setembro de 2021. A de 2019/2020 foi recorde, no entanto, houve um aumento do consumo interno devido à pandemia e à alta na exportação.

O diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), Celírio Inácio, acredita que 2021 foi o mais desafiador dos últimos 20 anos para o setor. Para ele, os produtores que conseguiram equilibrar as perdas com as geadas tiveram um ano positivo,

devido ao aumento no valor dos custos das sacas, diferentemente do que ocorreu com o setor industrial. “Já era esperado que tivéssemos um ano de baixa produtividade. O ano de 2022, que deveria ser de maior produtividade, será muito aquém”, afirmou.

CRISES TEMPORAIS

O café é uma planta perene, que não costuma passar por grandes alterações de produções que levem a altas nos preços. Por isso, as crises ligadas ao produto são mais raras e acontecem, em geral, devido a um fator em comum: as mudanças climáticas.

A última grande crise do café foi em 1994, quando uma geada atingiu os estados do Paraná e de São Paulo, os maiores produtores até então. Antes disso, a chamada “geada negra”, também no Paraná, afetou a produção das safras entre 1975 e 1977, que ficou ainda pior devido à disseminação de uma doença chamada ferrugem alaranjada. Com isso, a saca chegou a US\$ 400. Em 1969, outra geada levou à perda de até 70% da safra.

Um fato histórico bem conhecido ocorreu na década de 1930, quando houve uma superprodução de café, a oferta superou a demanda e os preços caíram. O Brasil era o maior produtor mundial na época, e a participação do café era grande na economia do país. Para manter os preços em alta, o governo de Getúlio Vargas decidiu comprar e queimar os estoques excedentes. Agora, é torcer para um maior equilíbrio, e que assim possamos tomar nosso café de cada dia sem preocupações.



RURALMAC

EMPOC/CO/01/2024

POTENCIAL
QUE SÓ UMA
TORRA DE
QUALIDADE
PODE
OFERECER



A sua torra
agora tem grife

☎ (33) 9 8404-7761
 Instagram: rural_mac Facebook: @ruralmactorradores
 Email: ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com Website: www.ruralmac.com.br

ORGÂNICO DESDE A ORIGEM



O nosso café é produzido no Sítio Orube, na cidade de Brazópolis, no sul de Minas Gerais, e adota uma produção 100% orgânica.





Entre em contato
e adquira o seu!

☎ 35 9 9866-4608
 Instagram: @cafeorube

EMPOC/CO/01/2024



"A curated selection for people who love coffee"



Seção do Erick
Cafés especiais torrados

**Sensory
Coffee lover Kit**

Já pensou em comprar um kit
com cerca de 20 cafés diferentes
cada um com uma nota sensorial única
em pacotes de 30g ou 100g?



www.selecaodoerick.com

(12) 98203-9319

#cafeunepessoas

@selecaodoerick

/selecaodoerick



A melhor do mundo

A MELHOR PRESERVAÇÃO DE FRESCOR,
AROMA E SABOR DO MUNDO.

O SEU CAFÉ TORRADO EM GRÃOS
OU MOÍDO NA LATA.



siga-nos torrefação:

rootscoffeebrasil

siga-nos cafeterias:

rootsacaicafe

www.rootscoffee.com.br

Acesse o
QR CODE
e adquira
já a sua!



Frete grátis para São Paulo nas compras acima de 149,00 e para todo Brasil acima de 299,00

Os vantagens do café armazenado em lata



NATHÁLIA FARNETTI

A lata está se tornando, cada vez mais, uma opção importante de embalagem para o café. Apesar de muitos acreditarem ser apenas uma questão de estética, o material tem diversos benefícios para a conservação do grão. Os grandes inimigos do café durante seu armazenamento são a umidade, a luz, o calor e a exposição ao oxigênio.

Rubens Martins, proprietário da Root's Coffee, afirma que o café já armazenado na lata vem para contribuir com o mercado de café especial e é um salto gigantesco na preservação da qualidade do grão pós-torrado. De acordo com ele, a Root's sempre quis inovar nas embalagens, e a empresa nunca envasou o café em pacotes. Inicialmente, era colocado em potes, mas o processo antes do envase exigia um descanso do grão que prejudicava os compostos aromáticos desejáveis.

Diante disso, a empresa começou a estudar sobre armazenamento de cafés especiais e chegou à lata de alumínio. O processo é totalmente mecânico e não tem nenhum contato físico humano. Além disso, é utilizada a tecnologia de "expulsar" o oxigênio de dentro da lata para diminuir o poder de oxidação do café. "Nós continuamos testando essa tecnologia com cafés que envasamos em 2021. Sempre comparamos o café em lata grão e o café em lata moído com o pacote envasado em grão e moído, torrados no mesmo dia. Realizamos o *cupping* dessas latas semanalmente. É assustadora a manutenção de frescor, aroma e sabor que a lata fornece para o café", avalia Rubens.

Erick Petta, curador da Seleção do Erick, também aderiu à tendência. Em parceria com a Root's Coffee, o empreendedor está lançando sua coleção de cafés em lata. "O que me chamou muito a atenção foi a oportunidade de ter uma embalagem na qual você

tem zero incidência de iluminação, zero contato com oxigênio e maior proteção contra a umidade, porque ela é hermeticamente fechada", explica. Além disso, ele destaca a vedação mais segura que a lata permite quando comparada a outras embalagens: "Esse tipo de envase retarda ainda mais a oxidação dos grãos, por ser um ambiente mais estéril. É uma embalagem que traz uma estética mais *premium* do que um pacotinho, chama a atenção em uma gôndola e proporciona um produto esteticamente diferenciado".

BELEZA E CONSERVAÇÃO

Para Daniela Zaminiani, barista da rede Sтерна Café, só existem vantagens nas embalagens em lata. "O fato de a lata ser hermética e ter a válvula é que garante a qualidade do café por mais tempo. E tem o bônus que, quando decoradas, formam um conjunto colecionável", defende.

A Associação das Mulheres do Café também já utilizou as latas em seu envase. Cíntia Mara, extensionista do Projeto Mulheres do Café do Norte Pioneiro do Paraná, afirma que o motivo inicial de colocar o café na lata foi de ter uma opção para os clientes presentear sem prejudicar a qualidade do produto. O resultado foi positivo, tanto pela apresentação estética, como também pela manutenção da qualidade dos grãos. "A lata vem com um laque de encaixe perfeito, que evita a oxidação dos grãos. Mesmo depois de aberta, eles serão bem conservados. Ainda poderá ser reutilizada para armazenar mais cafés ou mesmo outros itens de interesse. O reuso é muito importante para a sustentabilidade ambiental", orienta. Para ela, a única desvantagem desse tipo de embalagem é que o consumidor não consegue sentir o aroma dos grãos antes da compra.

Renata Paiva, administradora do Café Campos Altos, destaca os benefícios da embalagem da mesma forma, mas também aponta a desvantagem do valor agregado, que pode, muitas vezes, aumentar significativamente o custo final. Para ela, a lata proporciona ainda mais exclusividade e requinte, além de proteger melhor o café. "A embalagem em lata proporciona mais uma barreira contra os fatores que podem danificar o café, como umidade, calor excessivo, sujeira e odores. Assim, também proporciona um design único para edição limitada, deixando-a ainda mais exclusiva", completa.



EM LATA, LÍQUIDO E GELADO

O café líquido em lata, mais conhecido como *cold brew*, é bastante comum em países da Ásia e da América do Norte. Mas essa tendência também chegou ao Brasil, por meio da Moose Brasil Café, que lançou, durante a Semana Internacional do Café (SIC 2021), o primeiro café em lata *ready to drink* brasileiro. O *cold brew* é à base de café, porém feito 100% por meio de infusão em água fria, envasado em latas a frio e com adição de nitrogênio.

Gabriel Adamo, cofundador da Moose Brasil Café, conta que a ideia surgiu quando seu pai, Cezar Adamo, foi buscar novas tendências para o café no exterior e a mais apresentada foi o *cold brew*. A partir daí, eles pesquisaram e entenderam a produção desse modelo de café. De acordo com os fundadores, a ideia é de que a bebida seja uma oportunidade para que novos cafés estejam dentro da lata como uma bebida gelada.

Além disso, querem que todos os consumidores tenham a oportunidade de tomar uma bebida muito benfeita de café especial. "Não tem adição de açúcar, não tem glúten, é simplesmente água e café. É um produto vegano, saudável e tem uma capacidade energética muito alta", explica o empreendedor. Muitas possibilidades em lata, não é mesmo?!

Moose está pronto para você!
E você, tá pronto para Moose?

SEM AÇÚCAR
SEM GLÚTEN
BEBIDA VEGANA
FAIR TRADE

moosecoffee.com.br

@moosecoffee contato@moosecoffee.com.br

EMOCIONDA

O jeito de plantar, **colher**
e apreciar café **evoluiu.**

**A embalagem
também.**

Embalagens especiais para cafés especiais

Desenvolvemos projetos para **grandes volumes** com impressão em **rotogravura** ou **flexografia**. A **Box Pouch** da **Linha Soulprática** é pronta para usar, atende pequenos volumes onde podemos enviar já **serigrafada** ou **rotulada** com **adesivo**.



Acesse o
QR Code, e
fale conosco.

Soulpack[®]
embalagens especiais

Importância e benefícios das embalagens de café

Normalmente, a embalagem de café é o primeiro canal de contato entre o produto e o potencial consumidor, e pode influenciar tanto para a eficiência da comunicação que a marca pretende estabelecer, como para a decisão de compra no ponto de venda. Existem diversos tipos, formas, tamanhos, materiais e designs de embalagens no mercado atualmente. No universo dos cafés especiais, tão fundamental quanto informar claramente a espécie dos grãos (Arábica ou Robusta), é também indicar o prazo de validade, a data e o ponto de torra, os processos pós-colheita, os atributos sensoriais, a variedade do grão (cultivar), a fazenda/região produtora, além de estampar os selos de certificações e demais atributos que atestam a qualidade daquele café.

O café precisa ser bem armazenado para que suas propriedades sejam bem conservadas, e nada melhor para isso do que as próprias embalagens. Elas são produzidas com o objetivo de evitar exposição ao oxigênio, aos aromas externos e à luz, além de impedir o aumento da umidade e do calor dos grãos. Outro aspecto comum aos diferentes formatos é o papel laminado, responsável por não permitir a oxidação e a perda de aroma e sabor do café.

O supervisor comercial da Soulpack Embalagens, Fernando Fernandes, ressalta a sensibilidade dos grãos de café e como eles precisam de cuidados especiais. “A escolha da embalagem é importantíssima para que todo o cuidado demandado com a qualidade desde o plantio, a colheita e a torra, não seja perdido após o envase e garanta a entrega do melhor sabor possível na xícara”, afirma.

Além disso, Fernando pontua que é fundamental a utilização da válvula degaseificadora. Ele acredita que, assim como todo o processo produtivo do café evoluiu, com as embalagens não poderia ser diferente. A empresa é comprometida com uma produção sustentável, sem acúmulo de resíduos e pioneira, na América do Sul, dos formatos *box pouch*, que têm as laterais e fundo retos e zíper frontal.

RÓTULOS

A função primária da embalagem do café é manter sua qualidade, mas também é um meio de comunicação com o consumidor. A barista e nutricionista especializada em rotulagem de alimentos, Andrea Menocci, reforça que a marca comunica seus valores por meio da embalagem, como as cores, o design e o rótulo, que traz informações importantes na decisão de compra



para o consumidor: “Por se tratar de um alimento, o rótulo deve informar dados obrigatórios determinados pela Anvisa, InMetro e pelo Código de Defesa do Consumidor. Tudo o que está no rótulo, mesmo nos cafés artesanais, deve garantir informação clara e verdadeira e o não cumprimento dessas normas pode trazer muitos prejuízos ao produtor ou a torrefação”.

SELOS DE QUALIDADE

As embalagens podem ter outras informações capazes de traçar o perfil do café adquirido. Para Sulayne Shiratori, proprietária da Lab7 Café & Experiência - Do Pé ao Paladar (Brasília-DF), um bom crivo para quem está aprendendo é procurar selos de qualidade: UTZ, Rainforest Alliance, Biodinâmicos e Orgânico. “Se a pessoa comprar no supermercado, é importante procurar e priorizar os que vêm com selo da ABIC. É uma garantia da ausência de fraudes e que passaram por processos para atestar a pureza”, orienta. Para os cafés especiais, ainda há o selo da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Ainda há outros selos mais específicos, como os de Certificação 4C, Cup of Excellence (CoE), Coffee of the Year (COY), Fair Trade e Direct Trade.

MODELOS DE EMBALAGENS

Almofada: Formato de “saco”. Mais barata e comum no mercado. Pode ser fabricada em diferentes tamanhos, formatos, cores e materiais.

Papel Kraft: Também são bastante vistas no mercado. Possuem um aspecto mais natural e, normalmente, são laminadas internamente para manter as propriedades do café.

Box Pouch: Contém o fundo plano, que permite ao produto ficar em pé, e possui a frente limpa e reta.

Válvulas degaseificadoras: Válvula unidirecional. Responsável por tirar o CO₂, sem permitir que o oxigênio entre no interior das embalagens. Comumente utilizada em cafés moídos.

Stand-up Pouch: Embalagem flexível, que se permite ficar em pé após seu preenchimento. Pode ser feita em diferentes formatos e tamanhos, contendo acessórios e sendo totalmente transparentes ou não.

Abre-fecha (ZipLock): O fecho é uma maneira de facilitar o armazenamento do café após a abertura da embalagem. Ajuda a manter o produto menos exposto.

Sacos metalizados: Apresentam maior praticidade na hora de embalar e são melhores para quem tem grande produção.

4 Soldas: Apresenta quatro soldas nas extremidades laterais. Embalagens mais simples, mas com bom acabamento.

A vácuo: Destaca-se pela ausência absoluta de oxigênio dentro da embalagem. Normalmente, também é metalizada.

Vidro: Geralmente utilizada para cafés solúveis, cappuccinos e outras misturas prontas. A conservação contra umidade é sua principal característica.

Cápsulas: Embalagens individuais que utilizam nitrogênio para manter as características do produto.

Sachês / drip: Seguem o padrão E.S.E (Easy Serving Espresso) e têm em seu interior aproximadamente sete gramas de café. O formato de filtro possibilita charme, praticidade e agrega valor ao produto por toda exclusividade e experiência de preparo.

Lata: Antigamente, era comum as marcas utilizarem latas de metal para embalar seus produtos. Hoje, com todo o avanço tecnológico, a lata adquiriu status de artigos promocional e colecionável o que é ótimo para estratégias de marketing.

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

As incertezas e as expectativas p

O ano de 2021 foi finalizado com muitas incertezas a respeito do mercado cafeeiro para 2022. Alta do dólar, as fortes geadas e a ausência de chuvas ao longo do ano se tornaram, para os especialistas, fatores de influência negativa para o mercado do café neste ano. Em janeiro, ao apresentar a maior alta do grão nos últimos 25 anos e um aumento anual significativo, as questões se tornaram ainda mais delicadas. Apesar disso, existem diversos fatores que podem alterar os rumos desse mercado ao longo dos próximos meses.

De acordo com o último Relatório de Mercado da Organização Internacional do Café (OIC), o balanço de oferta e demanda global, referente à safra de 2021/2022, indica que a produção mundial aumentou 0,4% e o consumo cresceu 1,9% no mesmo período. Dessa forma, o superávit global, de aproximadamente 2,4 milhões de sacas, é estreito, podendo ser afetado ainda mais por qualquer fator que comprometa o fornecimento nas principais regiões produtoras.

Dados do relatório estatístico do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) apontam que o Brasil exportou 40,372 milhões de sacas de 60 kg de café no ano passado, obtendo US\$ 6,242 bilhões. O desempenho representa queda de 9,7% em volume, mas evolução de 10,3% em receita cambial frente aos números registrados em 2020. Esses resultados implicam o terceiro maior volume remetido ao exterior na história do país e, em valores, o melhor dos últimos sete anos, refletindo um preço elevado no mercado e câmbio favorável para as exportações.

De acordo com Nicolas Rueda, presidente do Cecafé, o balanço das exportações de 2021 foi bastante significativo e o entorno é muito desafiador. "A crise dos containers é uma situação que definitivamente dificultou a nossa capacidade exportadora. Os

exportadores, representados pelo Cecafé, inovaram para fazer muito mais com muito menos. Um claro exemplo são os embarques na modalidade *break bulk* como alternativa aos embarques clássicos em containers", explica.

Nicolas lembra que muitos especialistas otimistas acreditavam que uma forte melhoria seria iniciada com o fim do ano chinês. Mas, para ele, o mercado cafeeiro continuará a conviver com os gargalos logísticos neste ano: "O final do ano chinês está chegando e, por mais que tenhamos percebido alguma melhoria, estamos muito longe do equilíbrio em que estávamos antes da pandemia."

IMPACTOS PARA O CONSUMIDOR

Os últimos números divulgados pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) indicam que a safra cafeeira 2022/2023 será 12% menor que a de 2020, a última safra alta do mercado. Isso representa a diferença de mais de 7,2 milhões de sacas de café. O consumidor brasileiro também sentiu o impacto dos preços do grão. O Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA) acumulou uma alta de 10,06%, extrapolando a meta estabelecida para 2021.

Raquel Vilela, assessora técnica da Comissão Nacional do Café da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), afirma que os fundamentos que nortearam o mercado nos últimos meses permanecem os mesmos, e a tendência é que os preços do café continuem firmes no curto e médio prazos. "Na ponta produtora, o cafeicultor deve estar atento aos aumentos do custo de produção. Em 2021, o setor agrícola como um todo sentiu a escalada de preços de insumos. Neste momento, o produtor deve se perguntar: será que estes preços mais altos têm se



refletido em maior receita para a minha atividade?", aconselha.

Para a técnica, espera-se que a entrada da nova safra pressione os preços para baixo, mas essa alteração dependerá principalmente dos números de fechamento da safra brasileira, das condições climáticas no pós-florada e dos demais fatores que exercem influência sobre o mercado. No caso do consumidor, Raquel acredita que o brasileiro deve continuar pagando mais caro pelo seu café ao longo de 2022.

CLIMA E PERCEPÇÕES

Assim como muitos especialistas, Archimedes Coli Neto, presidente do Centro do Comércio de Café do Estado de Minas Gerais (CCCMG), aponta os fatores

Torra autoral e fresca sempre ressaltando o que cada café tem de melhor

D'ROCHA
café especiais

www.DROCHACAFES.com.br

Envio para todo o Brasil com frete reduzido.
Condições especiais para revenda!

@drochacafes

CAFÉ ESPECIAL BRUNELLI

Experimente o Café Brunelli e conheça a melhor experiência em Cafés Especiais!

☎ 35 9 9988.3463 | 35 9 9979.0001
 @cafeespecialbrunelli
 cafesbrunelli@gmail.com
 Ingal, Minas Gerais

Para o mercado cafeeiro em 2022



WENDERSON ARAUJO / CNA

climáticos, principalmente em Minas Gerais, como aspectos de interferência neste ano. Ele relembra como as grandes secas e as geadas trouxeram muito prejuízo aos produtores e afetaram grandes áreas, o que compromete a produção de 2022. Apesar disso, o executivo destaca um mercado firme e com diferenças entre as variedades. “Acredito que o mercado de café em 2022 será de preços firmes, com uma safra menor do arábica e uma normal do conilon. A safra de conilon promete ser boa e poderá haver maior exportação deste produto”, defende. Ele alerta também para a

importância de se lembrar a volatilidade do momento e a importância de saber administrar a oferta do produto.

De acordo com Celírio Inácio, diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), o primeiro fator de 2021 que vai influenciar neste ano será o aumento de 130% da saca do café cru, causado por fatores climáticos, geopolíticos e econômicos. “Inicialmente, os industriais negociaram com o varejo e se esforçaram para segurar o repasse para o produto final. Porém, os estoques com o preço antigo acabaram, e os novos vieram com valores mais elevados. Eles, então, não conseguiram frear o repasse para o varejo, o que interferiu no valor do café nas prateleiras”, explica. Além disso, Celírio pontua a exportação como um fator influente.

Henrique Cambraia, presidente da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), enfatiza que a Associação é sempre otimista em relação ao crescimento do mercado e que 2022 está sendo visto como um ano positivo, principalmente para cafés especiais. Apesar disso, não anula as altas existentes. “Hoje, já percebemos que os preços nas gôndolas subiram, assim como para o consumidor final, seja em hotéis, restaurantes ou cafeterias. O impacto do consumo não tem sido notado em queda, porque estamos vindo de um 2020 e 2021 bastante represados”, afirma.

Para ele, 2021 trouxe um aumento de consumidores de cafés especiais em casa e esses consumidores, retornando para o consumo externo, permanecerão com os hábitos de cafés de melhor qualidade. “Cafeterias e restaurantes sofrem uma pressão de

preço, pois as altas dos preços de cafés têm sido repassadas para o setor de distribuição. Por outro lado, esse aumento em preços absolutos não inibe o consumo”, expõe Henrique, que destaca ainda que o consumidor está mais criterioso para cafés produzidos com preocupações socioambientais e de inclusão.

DESAFIOS E INCERTEZAS

Apesar dos desafios, Celírio Inácio, da ABIC, resalta o real significado do café, como o consumidor pode se adaptar às atuais circunstâncias e que, mesmo com o aumento, ainda é uma bebida acessível. “Café é uma bebida que representa muito mais do que apenas o ato de beber café. Ele é sinônimo de encontro, relaxamento e boas memórias. É uma bebida resiliente, mas não é imune às dificuldades que diversos segmentos passam com a perda do poder de compra. Isso, devido ao reajuste, faz com que o consumidor fique mais atento ao desperdício. Ele terá que ser mais consciente com as suas escolhas, exigindo sempre qualidade”, atenta.

Mesmo diante das incertezas que o ano de 2022 ainda carrega, é importante a manutenção do otimismo e da cautela. Os preços do café continuarão sendo sentidos pelos consumidores, mas a ressignificação do consumo pode permitir a compra de cafés de qualidade sem apertar os gastos. Além disso, o mercado começa a retomar suas características anteriores ao início da pandemia, o que pode trazer resultados bastante positivos ao longo deste ano. Estamos otimistas!

Há 71 anos produzindo grãos de excelência



Trabalhamos também com **amostras** para cafeterias e torrefação.

www.piesocafesespeciais.com.br

☎ 35 9 9944-6961

✉ contato@piesocafesespeciais.com.br

📷 @cafespieso

Pieso
CAFÉS ESPECIAIS

1950

QUALIDADE & TRADIÇÃO



ACESSE E ADQUIRA



Instituições e grandes empresas avaliam mercado do café



"A BSCA é sempre bastante otimista em relação ao crescimento do mercado. O ano de 2022 tem a peculiaridade de ser de retomada e de volta de consumos no setor 'fora de casa'. No lado dos nossos associados produtores, estamos otimistas a alta do mercado. As torrefações devem ficar atentas por ser um ano de muita tensão pelo fato de as altas de preços nem sempre serem repassadas para o mercado de forma linear e assim manter as margens da indústria. Mas será um ano positivo para o setor de cafés especiais."

Henrique Cambraia, Presidente da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA)



"A alta dos preços deve ser mantida baseando-se nos números que chegam ao mercado e apontam para escassez e dificuldades no fornecimento de café verde. Há uma preocupação global com a quebra na produção brasileira e uma indefinição nas estimativas de produção. Soma-se a isso a crise global de logística; o aumento do frete que impacta os preços de entrega dos cafés; estoques baixos em todo o mundo; insumos mais caros e problemas climáticos que têm afetado diversas regiões de origens do grão."

Raquel Vilela, Assessora técnica da Comissão Nacional do Café da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA)



"Tudo dependerá do cenário de abastecimento, que é o grande determinante do mercado de café. É difícil fazer previsões concretas para os próximos meses. Somente a partir de março/abril será possível ter uma ideia mais clara sobre a colheita da safra 2021/2022. A ABIC seguirá monitorando os cafés para que a mesma qualidade siga presente na mesa dos brasileiros. Estamos, também, lado a lado com os industriais, garantindo que a produção mantenha o seu curso normal."

Celírio Inácio, Diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC)



"Sofremos muito as consequências da estiagem, mas, sobretudo, com a sequência de três geadas no mesmo período. Houve volatilidades extremas e uma alta na cotação internacional do preço do café, que quase duplicou. O setor cafeeiro exportador demonstra mais e mais a sua resiliência. Os mais otimistas acreditavam que nós começaríamos a ter uma forte melhoria, mas por mais que isso tenha acontecido, estamos longe do equilíbrio em que estávamos antes da pandemia."

Nicolas Rueda, Presidente do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé)



"O mercado deste ano será de preços firmes, com uma safra menor do arábica e normal do conilon. O Brasil poderá exportar menos volume, diante de uma oferta menor. Porém, a safra de conilon promete ser boa e poderá haver maior exportação desse produto. É importante ficar atento ao mercado para não arriscar muito em um determinado momento. O mercado é volátil e estará de olho na safra de 2023. Portanto, administrar é a melhor maneira de estar sempre presente."

Archimedes Coli Neto, Presidente do Centro do Comércio de Café do Estado de Minas Gerais (CCCMG)



"O café deve se estabilizar nessa faixa em que estamos agora, em torno de R\$ 1.500,00 a saca de 60 kg, até o período de colheita brasileira. Todavia, acredito que no meio do ano esses preços possam voltar a ter oscilação, dependendo das perspectivas de safra para 2023, uma vez que o mercado sempre trabalha com uma visão de futuro, e o clima será, sim, um fator crucial para esse momento. O café não é como outros itens que você consegue substituir sem perder qualidade."

Rafael Stefani Mendes, Cafeicultor e Agro-influencer Café no Brasil



"Fatores como volume da safra, efeitos climáticos e projeções de quebra de safra futuras, tiveram reflexo nos ajustes de preços que os consumidores vêm sentindo. Parece não existir ainda um cenário de estabilização no curto prazo, mas não vimos redução de consumo de café, que continua fazendo parte das mesas de milhares de brasileiros. Os preços mais altos podem impactar a frequência e o volume de compra, mas o produto continuará sendo um dos itens prediletos na rotina dos consumidores."

Jonatas Rocha, Diretor de Marketing da Melitta South America



"Conseguimos trabalhar com tranquilidade e contratos futuros, mesmo num cenário turbulento no curto-médio prazo. É certo que teremos impactos originados pela falta de chuva e pelas geadas em 2021, que ainda rendem impactos para as próximas duas colheitas brasileiras. Temos passado por um início de 2022 com um regime de chuvas muito consistente. Se mantivermos esse padrão, teremos cafés com um grande potencial de qualidade para essa colheita."

Guilherme Amado, Líder do Programa Nespresso AAA de Qualidade Sustentável no Brasil e no Havai



"O impacto de dois anos de pandemia ainda será sentido pelo setor em 2022, mas a expectativa é de que seja marcado por uma retomada. Números da Conab apontam que, após queda na produção em 2021, os produtores de café deverão colher, neste ano, a terceira maior safra do grão. Parte dessa recuperação vem do setor 'fora de casa', com as cafeterias puxando a expansão. Estamos trabalhando para sermos a mudança que queremos ver no mundo, e isso implica acelerar os projetos sustentáveis e de amparo ambiental."

Valdir Nascimento, Head de Marketing de cafés da Nestlé



"As expectativas são ótimas e o mercado brasileiro vem crescendo. Durante a pandemia, houve uma mudança do consumo 'fora de casa' para o doméstico. Era um processo que já estava acontecendo, mas foi acelerado para atender adequadamente à necessidade de isolamento social. Agora, assistimos ao retorno do consumo fora de casa. No entanto, as pessoas se acostumaram a consumir produtos de melhor qualidade. Não faltará café, mas pode haver um estrangulamento em alguns tipos e isso dificultará a vida de algumas empresas."

Frederico Canepa, Diretor da illy caffè no Brasil



"Essa questão está envolvida em nosso trabalho todos os dias, principalmente nos anos de 2020 e 2021. Diversos fatores mundiais influenciaram. No ano passado, aumentamos bastante o valor dos nossos produtos, mas conseguimos recorde de vendas. Uma notícia boa é que o dólar tem caído nos últimos dias. Eu sempre opto por ser otimista. Percebo que teremos uma melhora dos custos. Ao mesmo tempo, as empresas têm a obrigação de buscar maneiras para deixar os produtos mais viáveis."

Rodrigo Nassuno, CEO da Flavors



"Depois de praticamente dois anos de pandemia, um medo ainda paira no mercado. Em 2021, tivemos geada, fortes chuvas e uma safra mais baixa de café. Acredito que 2022 deverá ser um ano de mudanças. O público deverá verificar essas mudanças no valor do café na gôndola, mas, ao mesmo tempo, tenho uma expectativa de crescimento do mercado de café especial e utensílios. Um pouco de precaução é importante, mas sem desanimar. Acho que temos que permanecer com os pés no chão e errar pouco neste ano."

Fernando Sá, Diretor e sócio-fundador da Koar



O café proporciona muitos benefícios, encontros 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 WhatsApp (31) 98342-2277 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.



Shirlei dos Santos
Servidora Pública Municipal
Belo Horizonte-MG

"O café para mim é muito mais que uma simples bebida. É um carinho na alma com gostinho de nostalgia e celebração da vida em todos os momentos. Lembro-me da primeira vez em que vi um pé de café, aos 10 anos de idade. Fiquei maravilhada com o fruto, com o cheiro, com o gosto e em ver como aquele pequeno fruto podia se transformar naquela bebida que tanto apreciava. Então, um convite para tomar uma xícara de café é uma grande demonstração de carinho e afeto. Meus avós me ensinaram que oferecer café pra alguém é demonstrar atenção e cuidado. Quando vou à casa deles, o primeiro oferecimento é uma xícara de café. O café é sempre uma agradável companhia."



Ana Paula Caria Squarizzi
Professora e Contadora de histórias
Campinas-SP

"Tomar café sempre fez parte da minha vida, mas com o passar dos anos fui descobrindo o café especial e me apaixonando por esse mundo cafeinado. Tomar café de qualidade não é apenas ingerir um líquido que faz bem. É a sensação de bem-estar que experimento vivendo o ritual de moer os grãos, sentir o aroma exalando pelo ambiente, saber a procedência, o carinho com que foi plantado e todo o processo do grão até a xícara. É o meu momento reconfortante, de relaxamento e que traz à memória pessoas e momentos que enchem minha vida de alegria e de amor. Falar de café é ter sempre histórias boas para contar. A representatividade do café em minha vida é especial."



Marcos Mota Bastos
Militar
Belo Horizonte-MG

"Com o passar do tempo, ficamos mais exigentes e seletivos com alguns prazeres que a vida nos oferece. Assim, tive a grata satisfação de conhecer o café especial. Uma ida sem volta. O simples fato de prepará-lo se transformou em uma deliciosa terapia. Tudo começou em 2016, quando soube que ocorreria, em BH, a Semana Internacional do Café (SIC). Fomos eu e a esposa e ficamos encantados. Nos anos seguintes, repetimos a dose e decidimos que aquele sabor, aroma e qualidade tinham que entrar em nossa casa. Adquiri o mínimo de equipamentos necessários, li e reli o conteúdo e as dicas de revista *Café e Motivação*, assisti a vídeos na internet em busca da xícara perfeita."



Sandra Maria Nery Ribeiro
Professora aposentada
Conselheiro Lafaiete-MG

"Desde a infância, sempre bebi café. Alguns anos atrás uma professora, colega de trabalho, me contou uma experiência que teve em Brasília numa recepção no Palácio do Planalto. Palavras dela: 'Bebi um café que nunca vi igual. Não conseguia parar de beber, não precisava de açúcar, nem nada'. Desse dia em diante, fiquei pensando, 'que café seria esse, gente!'. Agora, começo a descobrir o que ela falou. Depois de experimentar os cafés especiais (são muitos), começo a entender e a apreciar o verdadeiro sabor e o aroma desse fruto. Jamais pensei que pudesse ser tão saboroso, e é difícil voltar para os cafés comerciais. Hoje, entendo melhor minha colega."



Camila Kelly e Silva
Empreendedora e Coach
Osasco-SP

"Meus pais recebiam visitas frequentemente em nossa casa. Era o lugar onde as pessoas se reuniam e normalmente tinha bolo, pão e café. Isso começou a fazer parte da minha vida, e hoje eu sempre deixo pelo menos um bolo feito e o cantinho do café preparado para receber e reunir pessoas. Além da hospitalidade e das conexões, seus benefícios, as histórias e os métodos sempre chamaram minha atenção. Resolvi me aprofundar e conhecer pessoas desse ramo. Há um mundo cafeinado que eu jamais havia imaginado e, quanto mais eu pesquiso, mais me apaixono. Tanto é que montei um negócio de cestas e kits de café (a Kefafeh)."



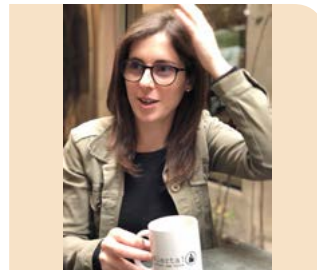
Fernando Rodrigo Santiago Crespo Brito, Gerente de Bazar
Dourados-MS

"O café sempre esteve presente em minha vida. Talvez por sempre vê-lo como uma bebida que transmitia amizade. Quando eu era criança, bastava chegar visita em casa que meus pais já ofereciam um cafezinho. Por sempre fazer parte do cotidiano e achar tudo muito natural, demorei para enxergá-lo com um outro olhar. Na última década, comecei a estudar sobre essa fruta fantástica, suas variedades e possibilidades de preparo. Hoje, o ato de tomar um café tornou-se um ritual. Para cada momento, um tipo de grão a ser apreciado, seja sozinho, com a família ou com os amigos. Nunca é só café. Café é vida, é arte, é paz... enfim, café."



Paulo Patriota
Médico
Uberlândia-MG

"Desde pequeno, percebia meus parentes elogiando o café da minha mãe. Ela gostava muito e era 'viciada'. Apenas na faculdade é que passei a consumir, no entanto, mais como uma necessidade. De repente, tive acesso ao café especial, larguei o açúcar e pude perceber as diferenças na qualidade do grão e nos métodos de preparação. Café é sinônimo de 'bom dia'; é dar o pontapé para as atividades diárias e tantas e tantas vezes – o estímulo pra continuar o trabalho mais atento e com firmeza. A rotina se inicia na escolha do grão, do método e se terei companhia. No fim das contas, café pra acordar, pra trabalhar e pra viver bem a vida."



Tássia de Moraes Lenck
Profissional de Marketing
Paris, França

"Eu me apaixonei pelo café por este mundão afora, quando conheci as maravilhas de um bom café especial. Gostei tanto que resolvi aprender um pouco mais sobre essa bebida intrigante. Sempre que posso, faço cursos, converso com especialistas, tento conhecer novas cafeterias e experimentar cafés de diversas origens, preparados de diferentes formas. Para mim, o café representa muito mais que uma simples bebida. Cada origem, cada história, os diferentes métodos de preparo e as experiências sensoriais que cada cafezinho pode proporcionar provam que ele vai muito além de uma bebida quente que aquece a nossa alma!"

Praticidade e precisão nos novos métodos de extração do mercado

Conhecer novos métodos de extração de café nunca é demais. Sempre proporciona experiências diferentes e variações na maneira de fazer o café. Ano passado, a Hario lançou novos modos de preparo que, apesar de se assemelharem com alguns já existentes, trazem novas propostas. Recentemente, esses métodos chegaram ao Brasil. Conheça um pouco de cada um deles e descubra qual pode ser o próximo para o seu momento de preparar um bom café:

HARIO MUGEN

O novo método da Hario, o Mugen, foi criado no Japão e é bastante similar ao formato do V60. Uma das grandes diferenças entre os dois métodos é que o Mugen foi projetado para extrair o café sem pré-infusão, com apenas um despejo de água. As ranhuras do método apresentam formato de estrela, deixando a parte interna praticamente lisa. Com isso, o filtro de papel adere mais facilmente nas laterais, fazendo com que o fluxo de extração seja mais lento. O café fica em contato por mais tempo com a água, resultando em uma bebida intensa e encorpada. É possível utilizá-lo de duas maneiras: com a base oval removível ou diretamente sobre a jarra ou a xícara utilizada. O método também pode ser comprado na versão de porcelana ou plástico, ambos com duas peças.

De acordo com Rodrigo Nassuno, CEO da Flavors, existem diversos fatores que interferem no preparo do café, mas o despejo único de água facilita a padronização da bebida final e permite um tempo médio de extração de três minutos. “A ausência de passagem de ar permite uma extração totalmente lenta. Com isso, é possível reter mais o café e trazer uma bebida bastante encorpada, intensa e mais doce. A ideia de jogada única da água facilita o preparo da bebida e padroniza o resultado”, explica.



Além disso, ele destaca como o método é ótimo para iniciantes no preparo do café especial e também o vê com grande potencial dentro das cafeterias. Apesar dos aspectos positivos, Rodrigo também pontua as limitações do Mugen: “Por ser um método bem simples de se preparar, você perde a versatilidade do preparo da bebida, como no V60”.

MODO DE PREPARO

- 1 20 g de café em moagem média-fina
- 2 Coloque o gotejador com o filtro sobre um recipiente e despeje água até cobrir todo o filtro
- 3 Em seguida, descarte a água e adicione o pó de café
- 4 Despeje, de uma única vez, 240 ml de água começando do centro, movendo para fora em espiral
- 5 Aguarde toda a água ser filtrada e aprecie seu café

DRIP ASSIST V60

O Drip Assist V60 também é um novo utensílio criado pela Hario. Ele funciona mais como um acessório, projetado para facilitar o processo de preparo do café e oferecer diferentes possibilidades durante a extração da sua bebida. Apresenta orifícios de dois tamanhos diferentes, que permitem regular a velocidade do gotejamento. O seu formato dispensa a utilização de uma chaleira com pescoço de ganso. No caso do despejamento de bastante água, ela fluirá para a seção central, o que facilita manter a medida certa para a sua receita.

Rodrigo Nassuno afirma que o grande objetivo do acessório é possibilitar um melhor controle da quantidade de água no preparo. O Drip Assist apresenta 10 furos na parte externa e três na parte interna. Os furos externos apresentam um fluxo mais lento, enquanto os internos permitem um fluxo mais rápido. O CEO da Flavors lembra que o utensílio foi feito para criar um processo específico de preparação do café e também minimizar alguns erros comuns que podem acontecer durante a extração, como o despejo de muita água.

Assim como o Mugen, o Drip Assist é recomendado para cafeterias e pessoas que desejam preparar o seu café em casa de maneira uniforme. “Não tem uma receita específica, por não ser um método.



É um acessório que também veio para facilitar a vida de empreendedores que trabalham nas cafeterias, por padronizar o resultado final da bebida”, explica. De acordo com ele, dentro das novidades da Hario, o Drip Assist e o Mugen foram as que a Flavors (importadora e exportadora) decidiu priorizar devido à alta demanda dos consumidores.

DICAS DE COMO USAR

- 1 Orifícios de dois tamanhos diferentes permitem regular a velocidade do gotejamento
- 2 Sempre ferver a água 2 °C acima do que você normalmente ferve, devido ao contato posterior com outra peça
- 3 O primeiro despejo de água pode ser no centro e o restante nas laterais com algumas jogadas no centro
- 4 Se você derramar bastante água, ela fluirá para a seção central. Você pode usar esta função para auxiliar na medição da sua receita

Qual é o país que mais consome café no mundo?



ALEX HAWTHORNE

O consumo de café se mantém em crescimento mundialmente. De acordo com dados levantados pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o consumo global da bebida foi equivalente a 167,58 milhões de sacas de 60 quilos no ano-safra 2020/21. Os dados têm como base o Relatório sobre Mercado de Café, publicado pela Organização Internacional do Café (OIC). Mas, dentre tantos países do mundo, qual o maior consumidor dessa bebida que tanto amamos?

Não existem dúvidas de que, no Brasil, o café é a segunda bebida mais consumida, além de o país ser o maior produtor e exportador do mundo. Algumas pesquisas já apontam que o Brasil já ultrapassou os Estados Unidos no quesito de maior consumidor mundial. Mas há outras curiosidades em relação ao consumo mundial.

Dados da própria OIC e do Dieese apontam a Finlândia como o país que mais consome café no

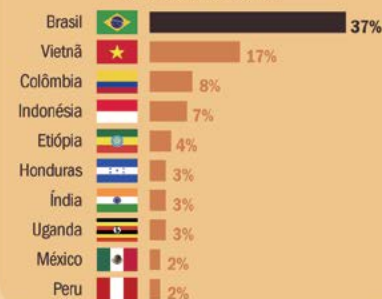
mundo – o cálculo foi feito por consumo *per capita* e o resultado pontua 12 kg por habitante a cada ano. Uma das explicações para o alto consumo é o clima, já que a Finlândia possui temperaturas de extremo frio no inverno. Para esquentar, os finlandeses costumam beber de cinco a oito xícaras de café por dia. Outros países nórdicos e europeus lideram o ranking da pesquisa. Enquanto isso, o Brasil aparece como 14º colocado, consumindo 5,8 kg *per capita* ao ano, equivalente ao número de três a quatro xícaras por dia. Essa colocação, obviamente, se dá por toda a dimensão territorial do país, ao contrário dos demais que têm uma população bem menor.

A contagem inclui crianças, que não costumam beber café, e as demais pessoas que não gostam da bebida. Diante disso, certamente o consumo de quem realmente aprecia um bom café seja ainda maior. O seu consumo ultrapassa quatro xícaras ou 200 ml diários?

CONSUMO DE CAFÉ NO BRASIL E NO MUNDO

Top 10 países que mais produzem café

Participação de mercado



2ª bebida mais consumida

Consumo médio de **3 a 4 xícaras** por dia**Sudeste** é a região que mais consome café no Brasil (45% do total)

Os cafés mais caros do mundo são dos tipos **Black Ivory** e **Kopi Luwak** e podem atingir até **\$ 3.000,00/kg**

(O primeiro é retirado das fezes de **elefante**, e o segundo das fezes do **civeta**)



Top 15 países que mais consomem café

Consumo *per capita* - em kg

Fonte: Organização Internacional do Café, CupomValido.com.br, Dieese



CAFÉ BRASILEIRO
ORIGINAL DE MINAS GERAIS

www.ofrutocafe.com.br

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



o fruto
CAFÉS ESPECIAIS

Sul de Minas Gerais
Pouso Alegre

@ofrutocafe

☎ 35 99820 5720 ☎ 35 98833 0338

Cafeterias com nomes inusitados

Quando o nome da cafeteria é diferente e já chama a atenção, provavelmente o espaço também sai do tradicional. Será? Você também já foi a alguma cafeteria com nome ou temática diferente? A ideia da matéria começou por causa de uma calcinha. Calma, nós explicaremos. Em uma viagem para Portugal, uma pessoa que segue nosso perfil no Instagram e participa do nosso Clube de Assinaturas de Cafés Especiais, passou em frente a uma cafeteria e a fotografou, porque achou o nome engraçado: Café Calcinha. Logo depois nos comunicou e tivemos a ideia de buscar outras opções de cafeterias assim pelo mundo, ainda em funcionamento. A seguir, as que tivemos a confirmação de que ainda estão em atividade. Se você pudesse escolher uma para conhecer, qual seria?



FOTOS: DIVULGAÇÃO

THE LAUNDROMAT CAFÉ
 Copenhague, Dinamarca

O local une lavanderia e cafeteria, oferecendo café da manhã, lanches, sobremesas, cafés, chás, drinks, cervejas, vinho, sopas, sanduíches e hambúrgueres. Inaugurado em 2004, é um dos lugares mais casuais e animados da cidade para beber uma cerveja artesanal, desfrutar de um *brunch* ou, porque não, lavar sua roupa. Há também centenas de livros que você pode emprestar, trocar ou comprar, jogos de tabuleiro para jogar e jornais e revistas para ler. Máquinas de lavanderia podem ser encontradas no porão, e há uma sala de jogos e opções de *brunch* para crianças. Não é um lugar silencioso, então você não terá uma experiência gastronômica silenciosa e íntima.

@thelaundromatcafe



SEE YOU LATTE CAFÉ
 Banguecoque, Tailândia

Com um trocadilho do inglês "see you later" (te vejo mais tarde/até logo), consideramos esse nome de cafeteria bem sugestivo e bem criativo devido à sua proposta. Pelos comentários de visitantes, os cafés são bem comuns e caros, mas o atendimento é bom e a sobremesa faz mais sucesso. O ponto forte é o ambiente: agradável, acolhedor, silencioso, sendo possível desfrutar da brisa natural de fora da loja, relaxar ou estudar.

@seeyoulattecafe



CAFÉ CALCINHA
 Loulé, Algarve, Portugal

Foi inaugurada em 1929 com o nome de "Café Central", por estar no centro da cidade de Loulé. Seu proprietário foi o Senhor José Domingos Cavaco, conhecido como "Calcinha". Também li outra história de que se chamaria Calcinha por causa das roupas dos filhos do Senhor Cavaco, que usavam calças curtas. Calcinha é réplica de uma famosa e antiga cafeteria do Brasil, inclusive as madeiras da construção vieram do nosso país. Essa Calcinha tem bastante história e faz parte da "Rota dos Cafés com História de Portugal".

@cafecalcinha



KOF - KING OF THE FORK
 Pinheiros, São Paulo-SP

Cafeteria descontraída com cafés especiais e cultura do ciclismo. É *Pet Friendly* e *Bike Stop*. Cafés, sobremesas, lanches e comidinhas frescas e variadas. Venda de canecas, cafés e acessórios para ciclismo. Aberto em 2014, o KOF faz alusão ao KOM (*King of The Mountain*), premiação de subidas pelo Tour de France, Giro d'Italia e Vuelta a España - tradicionais circuitos do ciclismo mundial. Também faz uma alusão ao *coffee > kof. Fork* é o nome em inglês para garfo, item usado tanto na cafeteria como na *bike* (o que segura a roda dianteira).

@kingofthefork



POR UM PUNHADO DE DÓLARES - CAFÉS SINCEROS
 Consolação, São Paulo-SP

Nome diferente é originário do filme de Sérgio Leone (cineasta italiano), com o ator Clint Eastwood (1964). Os "Cafés Sinceros" são servidos desde 2015 e o local é considerado sem frescuras e usa o sistema de autoatendimento, o que pode agradar ou desagradar, dependendo do cliente. O cardápio é peça decorativa nas paredes e os nomes dos cafés são bem exóticos e curiosos. O ambiente e a música agradam e a cafeteria também conta com bebidas, lanches e comidinhas diversificadas com porções bem servidas.

@porumpunhadodedolares



FUCKOFFEE
 Londres, Inglaterra

Com um nome bem ousado, é considerado um espaço informal, aconchegante, de liberdade de expressão, vibração casual e ótima e alta trilha sonora. Ambiente aconchegante, sofás confortáveis e bom atendimento. Normalmente, dividem-se os espaços com outras pessoas. O café é, de fato, um dos motivos para voltar. Tem uma área de estar ao ar livre para os dias agradáveis. Os principais objetivos são proporcionar igualdade a todos da cadeia de suprimentos de cafeicultura e contribuir para manter a variedade e o *terroir* indígenas, além das questões ecológicas e políticas contribuindo com o povo da região da Papua Ocidental.

www.fuckoffee.com

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE!
 ASSINATURA DE
Seleção
 ASSINE HOJE MESMO
 REVISTA + CAFÉ 30G + BRINDES
 (31) 98342-2277 ou pelo Instagram
 Café e Motivação @cafeemotivacao



Retomada da SIC reconecta e possibilita reencontros dos amantes e profissionais do café

Dois anos depois do último evento e com grande expectativa, foi realizada, entre 10 e 12 de novembro do ano passado, a Semana Internacional do Café (SIC), que contou com um número reduzido de participantes, mas não deixou de ser um momento de muita partilha e conexões entre os diferentes atores envolvidos na cadeia produtiva do café. A equipe da revista *Café e Motivação*

participou ativamente na cobertura do evento, colheu informações atualizadas para os leitores, realizou entrevistas, compartilhou muito conhecimento e consolidou novas parcerias.

Foram cerca de 10 mil visitantes e 105 marcas expositoras. Na plataforma digital, foram mais de 6 mil acessos, somando um total de 16 mil visitantes híbridos. De acordo com a produção do

evento, a proposta de “retomar, reencontrar e reconectar” foi cumprida.

Mariana Prouença, diretora de conteúdo da SIC, afirmou que tudo ocorreu dentro do esperado: “Conseguimos, por meio de um novo formato, atrair a visitação e a exposição para o evento, mesmo em meio à pandemia. Fizemos estandes mais arejados, com maior espaçamento e aproveitamos para fazer

a transmissão on-line. Tudo isso foi muito importante para que o evento pudesse ser transmitido para o público todo”. A diretora pontua que a previsão para a SIC deste ano é de uma retomada ainda maior, com aumento dos expositores e retorno ao padrão dos anos anteriores. A SIC 2022 está programado para os dias 16, 17 e 18 de novembro. Como sempre estaremos presentes.

CONFIRA OUTROS EVENTOS DO CAFÉ AGENDADOS PARA 2022:

Alta Café

*Feira De Negócios e
Tecnologia Da Alta Mogiana*
22 a 25 de março

Local: Clube de Campo da Franca | Rodovia Cândido Portinari, km 383, s/n - Zona Rural, Franca-SP

Simcafé

Simpósio do Agronegócio Café da Alta Mogiana

4 e 6 de abril
Local: Espaço Villa Eventos - Rod. Eng. Ronan Rocha, 19304 Zona Rural, Franca-SP

Fenicafé

Feira Nacional de Irrigação em Cafeicultura

5 a 7 de abril

Local: Associação dos Cafeicultores de Araguaçu Rua Jaime Gomes, 418 - Centro, Araguaçu-MG

FORCAFÉ

Feira dos Fornecedores da Cadeia Produtiva do Café
26 a 28 de abril

Local: Expo Lambari Ilha dos Amores, Av. Getúlio Vargas - Trevo da Garrafa, Lambari-MG

Expocafé

25 a 27 de maio

Local: Rodovia Três Pontas/Santana da Vargem, km 06 - Zona Rural Três Pontas-MG

São Paulo Coffee Festival

24 a 26 de junho

Local: Fundação Bienal de São Paulo - Av. Pedro Álvares Cabral, s/n - Moema, São Paulo - SP

ENCOFFEE

27 e 28 de setembro

Local: Uberlândia - MG

SIC 2022

Semana Internacional do Café
16 a 18 de novembro

Local: Expominas BH Av. Amazonas, 6.200 - Gameleira, Belo Horizonte-MG



Equipe GUIMA CAFÉ e Fabily Rodrigues (Café e Motivação)



Maria Helena CAFÉ BRUNELLI



Lidiane e Suely CAFÉ DOS ANJOS



Martina (Rio Coffee Nation), Fabily (Café e Motivação), Ivan Santana (Café Goulart) e Paulo Rica (Barista)



Rodrigo e Dyanna PIESO CAFÉS ESPECIAIS



Rubens Martins ROOT'S COFFEE BRASIL



Oscar D'ROCHA CAFÉS ESPECIAIS



Natan e Wesley CAFÉ RAIZ



Cris Luchetti INVERNADA DOS CAFÉS



Jaqueline Dornelas e Carlos Eduardo Dornelas Park RURALMAC



Tamires Galvão DOCE FRUTO



Daniela e Emília CAFÉ SANTA EMÍLIA



Fabily Rodrigues e Will - CAFETERIA WILL COFFEE



Rodrigo "Coffee Vans Boy" INFLUENCER DIGITAL



Silmara e Wallyson SÍTIO IMPÉRIO DA SERRA



Fabily Rodrigues e Andrea Menocci CAFÉÍSTICA



Cris Luchetti, Maria Helena, Fabily Rodrigues, Mariselma Sabbag e Lidiane de Oliveira



**Juscelino Bourbon e Fernando Sá
KOAR**



**Helga Andrade
ACHEGA**



**Aparecida, Williams Jr e Williams Valério
RECANTO DOS TUCANOS**



Fabily Rodrigues e Miriam Aguiar - IWCA



**Carolina Barreto
3CORAÇÕES**



**Mariselma Sabbag
CAFÉ RENOVO**



**Lucy
GUIMA CAFÉ**



**Micheli Poli Silva
GRUPO JURERÉ**



**Helcio Junior
UNIQUE CAFÉS**



**Gabriel e Cezar
MOOSE BRASIL**



**Zezinha e Tiago
FAZENDA DOS TACHOS**



**Vanderlei e Yala
ESPAÇO CAFÉ**



**Paula Gripp
COFFEE GRIPP**



**Cristiene
CAFÉ PICO DO BONÉ**



**Maycon Alves
BARISTA**



**Fabily Rodrigues e Bruna Moreira
VERENA CAFÉ**



**Luísa Nogueira
PLAY NO AGRO**



**Renan Dantas
BARISTA**



**Kelly Stein
PORTAL COFFEEA**



ORIGINAL BRAZILIAN COFFEE

Plataforma de Exportação de Café Especial "Made in Brazil"

www.originalbraziliancoffee.com

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

EMFOCO/VEJA

Tatuagens que eternizam o café na pele



A tatuagem é uma maneira de eternizar algo que amamos ou que tem um grande simbolismo em nossas vidas – o rosto de um filho, o escudo do time do coração, o logo de uma banda, um ícone místico

ou religioso são alguns modelos que vemos por aí. Porém, algumas tatuagens vão além do lugar comum e celebram relações bem específicas. A paixão pelo café é um exemplo perfeito. O universo cafeeiro envolve

conexões, experiências e partilha. Por esses e outros fatores, muitos *coffee lovers* e profissionais envolvidos com o café eternizam o seu grande significado. Confira abaixo alguns exemplos dessa conexão.



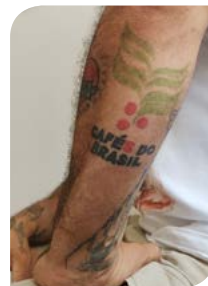
MINHA ESSÊNCIA
Pamela França
Head Barista e instrutora
Blumenau-SC

"Torna-te aquilo que és. Seja você e se dedique."



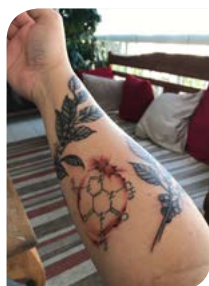
PAIXÃO CHAMADA CAFÉ
Guilherme da Silva Oliveira
Cafeicultor
Nova Venécia-ES

"Desde pequeno via meu avô e meu pai nas lavouras e isso foi uma grande inspiração."



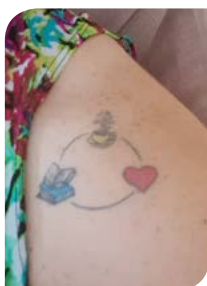
MEU PAÍS
Rodrigo Bachmann
Influencer digital
São Paulo-SP

"Meu mundo, meu café, minha vida estampada na pele."



PLANTA DO CAFÉ & FÓRMULA DA CAFEÍNA
Maycon Alvez
Barista e gestor de negócio
São Paulo-SP

"Paixão pelo Café, por toda a cadeia e pelo cuidado que o café de especialidade passa."



CAFÉ INSPIRAÇÃO
Ana Paula Caria Squarizzi
Professora
Campinas- SP

"Tomar café, ouvindo música e lendo um livro, me inspiração e acalma a alma."



DA FÓRMULA ATÉ A XÍCARA
Lizandra Pereira da Silva
Empresária
Praia Grande-SP

"Paixão pelo café e busca pelo conhecimento até à xícara aromática e cheia de amor."



TRANSIÇÃO PARA O UNIVERSO DOS CAFÉS
Daniel Vaz
Mestre de torra e fotógrafo
Rio de Janeiro-RJ

"Primeira câmera do meu pai e a minha transição para viver exclusivamente do café."



FORMULA QUÍMICA DA CAFEÍNA
André Luiz Arcanjo
Especialista em cafés
Varginha-MG

"Importância do café em minha vida e a profissão que me diverte."



MEU MÉTODO DE SER FELIZ
Telma Martins Maffort
Proprietária de cafeteria e torrefação
Tiradentes-MG

"Fascinação pelo mundo do café e pela alquimia dos métodos de extração."



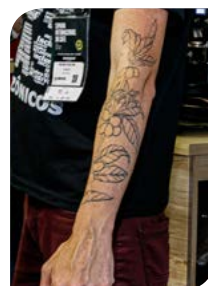
CAFÉ E CONHECIMENTO
Fabily Rodrigues
Empreendedor, jornalista
Belo Horizonte-MG

"Paixão e amor pelos maiores prazeres da vida, além de viajar e da conexão com Deus."



A FAVORITA
Thiago Murbach
Músico
Jundiá-SP

"Um registro que representa meu amor pelo café."



GALHO DE CAFEIEIRO
Pedro Foster
Proprietário de torrefação e barista
Rio de Janeiro-RJ

"Sempre quis tatuar algo relacionado ao café e aceitei essa sugestão de uma aluna do curso de barista."



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