



*A revista para quem ama café*

ANO III • EDIÇÃO 6

AGOSTO/SETEMBRO/OUTUBRO 2021

TOA HEFTIBA

**Profissão**

**barista**

Páginas 10 a 12

Geadas comprometem a safra de 2022  
Páginas 6 e 7

Cafeterias em expansão em BH  
Páginas 14 e 15

Variedades do Café  
Páginas 19 e 20



## CRÔNICA

# Colheitas da vida



Os grandes feitos da vida não acontecem de um dia para o outro. Da noite para o dia. Para colher, temos de plantar. Todo o processo entre plantio e colheita é bem complexo e requer muito trabalho, dedicação, conhecimento, esforço e amor pelo que se faz. Um processo planejado e bem-feito tem grande chance de dar certo; o que for malfeito ou malcuidado tem grande chance de não sair como o esperado. E até na hora de colher é importante saber a hora certa para o ponto máximo da maturação. Por isso,

paciência e perseverança são virtudes e nem sempre é fácil administrá-las.

A vida é fruto da decisão de cada momento. Por isso, a alusão a plantio/colheita seja tão reveladora sobre a difícil, mas prazerosa, arte de viver. Você colhe o que planta. Toda e qualquer escolha que faz na vida terá suas consequências, independentemente de quais sejam. Os relacionamentos que você tem, os programas a que assiste, as músicas que ouve, os livros que lê, a maneira como se alimenta, as práticas de atividade física, os valores que abraça... tudo isso será determinante para a colheita futura.

O plantio do café revela muito da nossa arte de viver. Cada escolha é como uma semente lançada na terra e sempre é tempo de lançar sementes, esperando as melhores colheitas de acordo com seus esforços. Sempre é tempo de colher. Recolher o doce fruto plantado com tanto amor, zelo e cuidado. É a recompensa de todo um processo. É o resultado, o grande orgulho!

Nunca se descuide do que você planta. Nem sempre haverá as melhores colheitas, mesmo quando houver

esforços. Quem trabalha no campo sabe os percalços e os desafios enfrentados diariamente, e há situações que não temos como controlar, como os prejuízos causados por uma geada ou a falta de chuvas, por exemplo. Por isso, é fundamental tomar cuidado com o que você deixa cair em sua terra. Pessoas, escolhas, sentimentos, tudo isso pode arrasar o seu trabalho ou mesmo sua vida pessoal.

As pessoas esperam o melhor de você! É o momento do seu esforço e das suas expectativas serem recompensadas. Sempre seremos merecedores, mas temos de estar atentos aos obstáculos, as maldades escondidas em sorrisos e olhares sedutores. Nunca deixe de lembrar que você e seu trabalho valem a pena e são maiores do que você muitas vezes imagina. Defeitos e erros existem para serem reparados, e sempre é tempo para mudar, recomeçar, aperfeiçoar. Deus sempre expressará o amor que Ele tem pelo mundo e por você!

Sempre haverá muito o que plantar, do que cuidar e o que colher. “Debaixo do céu, há um tempo para



cada coisa.” Siga em frente com firmeza e determinação! Ainda há muito o que viver e muito o que amar nesta vida. Os sonhos são os frutos dos nossos maiores e melhores desejos. Que assim seja!

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



## ANUNCIE AQUI

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

SEJA PARCEIRO E TENHA GRANDES POSSIBILIDADES DE RETORNO PARA SEU NEGÓCIO



**EMFOCOMÍDIA**  
Café e Motivação  
@cafeemotivacao

Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara  
Belo Horizonte - MG  
(31) 9 8342-2277 | 2552-2525  
cafe@emfocomidia.com.br

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



## EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação trimestral da Em Foco Mídia para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater sobre as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (10 mil exemplares) é realizada gratuitamente em pontos estratégicos e de grande circulação, como cafeterias, padarias, restaurantes, clubes e os mais variados estabelecimentos do segmento relacionados ao lazer e ao café, além das cidades que 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. Conheça também a assinatura para todo o Brasil.

### Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP  
(redação e edição)

### Edição / Revisão

Rodrigo Castelo  
Gabriela Fernandes

### Jornalismo / Marketing

Fabily Rodrigues, Napáuria Almeida e  
Nathália Farnetti

### Diagramação e Design

Julhyana Veloso  
Karina Maia

### Fotos

Equipe Em Foco Mídia  
e Banco de imagens

### Administrativo

Lorena Moura

### Contato / Publicidade

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

### Em Foco Mídia

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

### Endereço

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

### Informações

Tiragem: 10 mil exemplares  
Periodicidade: Trimestral  
Impressão: Gráfica Pampulha

Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao



# Cafés Especiais de Destaque

Ao longo deste ano, recebemos mais de 100 cafés diferentes para degustação, divulgação e sorteio em nossas redes sociais. Experimentamos todos, sem exceção, e listamos abaixo mais alguns dos que mais nos surpreenderam, aqueles que realmente fizeram diferença em nosso paladar e em nossos sensoriais. A maioria se tornou parceiro e somos muito gratos pela confiança e pelo carinho ao nosso trabalho. Na próxima edição, listaremos outros cafés que merecem destaque. Seja também parceiro da revista *Café e Motivação!*

**Café Santina**  
 ANDREIA RODRIGUES  
 LAURENCONI  
 Nepomuceno-MG  
 @cafe\_santina

**Café Doce Fruto**  
 TAMIRES GALVÃO TAVARES  
 PEREIRA  
 Nepomuceno-MG  
 @cafedocefruto

**Florada Serrinha**  
 MILENA REIS FABRI  
 São João del Rei-MG  
 @cafefloradaserrinha

**Coffee Grripp**  
 PAULA GRIPP  
 Alto Jequitibá-MG  
 @coffeegrripp

**Café Renovo**  
 MARISELMA SABBAG  
 Conceição da Aparecida-MG  
 @caferenovo

**Fran Coffee**  
 FRANCIELLE OLIVEIRA  
 Manhuaçu-MG  
 @\_fran\_coffee\_

**Café Recanto dos Tucanos**  
 WILIANS VALÉRIO JÚNIOR  
 E MARIA APARECIDA  
 RODRIGUES VALÉRIO  
 Alto Caparaó-MG  
 @caferecantodostucanos

**Café Raiz**  
 NATAN SOARES E SILVA  
 E ADÃO WESLEY DA SILVA  
 São Sebastião do Anta-MG  
 @caferaizoficial

**Prima Qualitã - Cooxupé**  
 HUMBERTO MACHADO  
 Guaxupé/ Belo Horizonte-MG  
 @cooxupe  
 @viscondedistribuidora

**Holy Evening Coffee**  
 GABRIEL RIBEIRO CESARINO  
 Campanha-MG  
 @holycoffeecompany

**Jacarandá Café Artesanal**  
 MARINA CORREA BRITO  
 Três Pontas-MG  
 @jacarandacafeartesanal

**56 Coffee**  
 JULIANA MEDEIROS E  
 MATEUS DOMINGUES  
 Araruama-RJ  
 @56coffeeoficial

**Entre em contato para fecharmos essa parceria:**  
 (31) 99991-0125 ou [cafe@emfocomidia.com.br](mailto:cafe@emfocomidia.com.br)  
 Você também pode enviar pelo correio ou entregar pessoalmente em nossa sede: Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara, Belo Horizonte-MG, CEP: 31260-230.

## Pesquisa inédita revela participação das mulheres no setor cafeeiro

Assim como em outros setores, no mercado cafeeiro é predominante a figura masculina. No entanto, as mulheres vêm ganhando cada vez mais espaço, segundo pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que mostra, pela primeira vez, dados oficiais sobre a participação das mulheres na cafeicultura brasileira.

Apesar de o protagonismo feminino ainda ser pequeno no segmento, já existem mais de 40 mil estabelecimentos agrícolas brasileiros com produção de café dirigidos por mulheres. Esse número representa apenas 13,2% dos 304,5 mil estabelecimentos existentes, mas já começa a chamar a atenção.

Além das mulheres que assumem a linha de frente, há também aquelas que auxiliam os gestores



do negócio e que, na maioria das vezes, são seus próprios cônjuges – elas se dividem em: 32.400 na codireção de estabelecimentos de café arábica, e 15.700 com café canéfora. No total, temos 88.700

mulheres dirigindo e codirigindo empreendimentos cafeeiros em todo o Brasil. Essas informações foram baseadas em dados levantados no último Censo Agropecuário, realizado em 2017 pelo IBGE.

A discussão a respeito do feminismo no café torna-se necessária, visto que esse público tem pouca visibilidade, por mais que as mulheres estejam marcando presença em diversas etapas da cadeia cafeeira, seja nas lavouras, nas cooperativas ou nas cafeterias.

Nós sempre enalteçemos a importância da mulher no universo do café, tanto que esse foi o tema principal da edição nº 5 da revista *Café e Motivação*. Você pode conferir a matéria completa no site:

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

## Vanusia Nogueira é indicada a Diretora-Executiva da OIC

O governo brasileiro indicou a doutora Vanusia Nogueira para ser a nova Diretora-Executiva da Organização Internacional do Café (OIC). Atualmente, Vanusia é Diretora da BSCA, conselheira do CNC, da *Rainforest Alliance*, da *Alliance for Coffee Excellence* e da *Speciality Coffee Association* (SCA).

A indicação é apoiada por importantes entidades do café, visto que ela possui um currículo de excelência em temáticas relacionadas ao setor de cafés especiais, podendo ser a candidata ideal para conduzir a OIC e a cafeicultura global a partir de 2022.

A OIC é o principal organismo intergovernamental para o setor cafeeiro e abrange governos exportadores e importadores, com o intuito de construir uma



cooperação internacional para discussões de temas globais. O Brasil tem exercido papel de liderança na Organização, diante da importância do setor cafeeiro brasileiro no mundo.

Segundo Vanusia Nogueira, a importância da nomeação reflete em uma busca por debates mais amplos: “Considero muito importante dar mais dinamismo à Organização e trazê-la mais para perto do setor privado. Mesmo se tratando de uma instituição intergovernamental, as parcerias público-privado têm se tornado cada vez mais importantes para viabilizar soluções em prol de todos.”

Além disso, a OIC reúne grandes temas estratégicos que, na visão de Vanusia, devem ser discutidos, como o direcionamento e a manutenção do setor de café internacional, a sustentabilidade em todos os elos da cadeia, a prosperidade dos produtores e muito mais.

## Vem aí a ABIC com os Melhores da Qualidade

No Dia Internacional do Café, em 1º de outubro, a ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) vai premiar as indústrias que elevaram a qualidade do seu produto dentro do Programa de Qualidade do Café (PQC). A premiação, criada em 2016 e conhecida como o “Oscar do Café”, visa reconhecer produtos que atingiram as maiores médias nas categorias: Extraforte; Tradicional; Superior; e Gourmet.

Celírio Inácio, diretor-executivo da Associação, convida todos para participarem do evento na data, a partir das 16h. “Ainda devido à pandemia, será um evento virtual, e estaremos premiando os melhores

cafés, segmentados pelo porte da empresa: pequeno, médio e grande”, reforça.

Neste ano, a ABIC traz outra novidade e premiará também os cafés certificados no Programa de Cafés Sustentáveis (PCS), e que alcançaram as maiores médias nas categorias do PQC. As amostras para avaliação são colhidas do produto final nas prateleiras de supermercados, padarias e empórios. Em seguida, são enviadas para laboratórios credenciados e avaliadas sensorialmente em uma escala de 0 a 10 pontos. O nível mínimo de qualidade é de 4,5 pontos.

O evento *on-line* será transmitido no canal da ABIC no YouTube: [www.youtube.com/tudodecafe](http://www.youtube.com/tudodecafe).



# RURALMAC

## Sua Terra Agora Tem Grife!

A TORRA MAIS SOFISTICADA DO MERCADO.

## Starbucks chega a Belo Horizonte



FABLY RODRIGUES

A Starbucks, maior cadeia de cafeterias do mundo, anunciou sua chegada à capital mineira neste segundo semestre. Apesar de as datas de abertura das lojas ainda não terem sido informadas, os belo-horizontinos já estão ansiosos para conhecer os locais já confirmados: Aeroporto Internacional de Confins e Boulevard Shopping, na região Leste da capital. No Aeroporto, serão três unidades, sendo uma na sala de embarque, outra no térreo e mais uma no primeiro pavimento do terminal.

A diretora-geral da Starbucks no Brasil, Claudia Malaguerra, celebra: “Estamos entusiasmados com os planos de abrir nossa primeira loja em Minas Gerais, região onde a empresa já compra café. É uma honra fazer parte da comunidade de Belo Horizonte e estamos ansiosos para oferecer um ambiente acolhedor para os nossos clientes se conectarem com amigos e familiares enquanto tomam uma xícara de café.”

### OUTRAS CAPITALS

Além de Belo Horizonte, a marca também chega a outras duas capitais brasileiras: Porto Alegre e Curitiba. Nesta última, as lojas serão instaladas nos shoppings Mueller, Palladium Curitiba e Jockey Plaza; já na capital do Rio Grande do Sul, os três locais que receberão as lojas da Starbucks são: Aeroporto Internacional Salgado Filho, Park Shopping Canoas e Barra Shopping Sul. Em estágio final de negociações, está um quarto ponto no centro da cidade, localizado na Rua dos Andradas.

Já era tempo de as principais capitais receberem unidades da rede, algo que reivindicamos há tanto tempo.



## Cooperativa Cocatrel celebra 60 anos de história



SITE COCATREL

Considerada uma das mais importantes cooperativas de agropecuária do Brasil, a Cocatrel (Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três de Pontas) celebrou, no mês de agosto, 60 anos de atuação no setor. Criada com o objetivo de buscar melhores soluções para o agronegócio, atualmente a cooperativa recebe, em média, dois milhões de sacas de café, e agrega cerca de sete mil famílias de produtores rurais nos municípios de Coqueiral, Nepomuceno, Três Pontas, Santana da Vargem, Carmo da Cachoeira, Santo Antônio

do Amparo, Córrego do Ouro, Guapé, Illicínia, Varginha e Três Corações.

A união de produtores com interesses em comum, que acreditavam que a cultura cooperativista pudesse dar certo, serviu como o principal estímulo para a criação da Cocatrel. O fato de as compras de café serem realizadas diretamente com os produtores fez com que o governo acatasse as reivindicações desses produtores e regularizasse as atividades do setor, fundando, na época, o Instituto Brasileiro do Café (IBC). Parabéns por essa data tão expressiva!

## Doce de Leite Viçosa deverá ser reconhecido como patrimônio cultural imaterial



NATHÁLIA FARNETTI

Está em andamento um projeto de lei que solicita o reconhecimento do processo de fabricação do Doce de Leite Viçosa como patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais. O primeiro passo, dado pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), foi em maio deste ano, com a aprovação do PL, no plenário, em primeiro turno.

A qualidade única do produto, reconhecido por 10 vezes como o melhor do Brasil no Concurso Nacional de Produtos Lácteos, transformou-o em um símbolo da cidade de Viçosa e, gradativamente, do estado de Minas Gerais. O produto é produzido pelo Laticínio Escola - Produtos Viçosa, uma das unidades da Fundação Arthur

Bernardes (Funarbe), que presta apoio acadêmico à Universidade Federal de Viçosa.

Para além de um sabor incomparável, o Doce de Leite Viçosa abrange um conjunto de representações: “Enriquece e sustenta essa história, um conjunto de esforços inovadores intensamente relacionados com as necessidades da comunidade acadêmica da UFV, tendo em vista a profícua relação do laticínio no apoio à formação profissional de seus estudantes”, conta Rodrigo Gava, Diretor-Presidente da Funarbe.

O projeto aguarda, agora, o parecer da Comissão de Cultura para seguir para a votação em segundo turno.

## Embrapa Café comemora 22 anos



CAPTURA DE TELA

A Embrapa Café, criada em 1999, tem como objetivo coordenar, formular, propor e orientar estratégias e ações para maior desenvolvimento e transferência de tecnologia no universo cafeeiro. Em comemoração aos seus 22 anos, foi realizada uma solenidade virtual no dia 30 de agosto, no canal da Embrapa no YouTube. Marcaram presença instituições ligadas ao setor cafeeiro, dirigentes do Consórcio Pesquisa Café, representantes da iniciativa privada ligados ao Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC), colegiado que faz parte da estrutura

do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Na abertura, o chefe-geral da Embrapa Café, Antônio Fernando Guerra, ressaltou a importância do café no Brasil, que apresenta uma produção realizada majoritariamente pela agricultura familiar, em mais de 260 mil estabelecimentos distribuídos por 1.448 municípios. Além disso, o executivo apresentou a relevância social do café, que contribui com a manutenção de 8,5 milhões de empregos diretos e indiretos para a economia brasileira.

# Geada atinge fortemente regiões do Brasil e compromete safra de 2022

A expectativa no setor cafeeiro para este ano era de muito otimismo. Alguns especialistas acreditavam que a safra de 2020/2021 seria repetida, mas essa realidade mudou devido às fortes geadas do mês de julho, que atingiram muitas lavouras de café em regiões dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Paraná. Além desses, Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Sul e Santa Catarina também teriam sofrido consequências. A região da Mogjiana, no interior paulista, foi a mais impactada, o mesmo ocorrendo no norte do Paraná. Em Minas, as lavouras mais atingidas foram as do sul do estado, do Cerrado e do Campo das Vertentes.

Foram afetados 173,6 mil hectares de café no Sul de Minas, no Triângulo Mineiro e no Alto Paranaíba, trazendo prejuízos para 9,5 mil produtores, que tiveram suas plantações atingidas pela onda de frio, conforme dados da Emater-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais). Em Patrocínio, no Alto Paranaíba, a estimativa de perda é de 30% da área de cafeicultura, segundo a Associação dos Cafeicultores da Região.

Segundo Gladyston Carvalho, pesquisador da EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), o estado é responsável por cerca de 70% do volume nacional de produção do café arábica no Brasil, e, mesmo que o fenômeno seja conhecido por muitos produtores rurais, que já tiveram, de alguma forma, suas plantações afetadas, há muito tempo não acontecia de forma tão agressiva no país. “A última vez em que houve uma geada com a proporção de danos causados pela atual foi em 1994. Por ter passado tanto tempo sem acontecer novamente, muitos produtores perderam o medo, e plantaram em locais não indicados”, explica.



LEANDRO REIS



INSTAGRAM JANAÍNA MAGALHÃES

## TIPOS DE GEADA

A geada é um fenômeno atmosférico natural que ocorre quando a temperatura do ar de uma determinada região cai abaixo do ponto de congelamento da água, ou seja, 0 °C. Por causa da baixa temperatura, ao cair da noite, o vapor de água existente no ar se transforma em cristais de gelo. Existem três tipos de geada: a primeira é a branca, na qual os cristais de gelo ficam sobre as folhas do cafeeiro e o dano, na maioria dos casos, ocorre somente nos tecidos de fora da planta; já a geada negra é a mais severa, pois congela a água interna da planta, fazendo com que o volume dentro da parede celular aumente, causando o rompimento dessa parede. A última é a geada de canela, que causa mais danos na parte de baixo do pé de café, e ocorre principalmente em lavouras mais novas.

Para a engenheira agrônoma Luiza Macedo, é preciso aguardar um tempo para saber realmente qual foi o dano causado e tomar as medidas certas para a sua recuperação. “A planta possui uma reserva de carboidratos para fazer as brotações de início de ciclo, mas, devido ao período de seca, seu metabolismo fica mais lento, sendo paralisado completamente com as geadas. Então, é preciso esperar que chova para a planta se desenvolver e brotar no

local do dano. Mas, a ideia é cortar o menos possível da planta, pois ela precisará de toda reserva para conter os efeitos da geada”, orienta a especialista.

Por ser uma indústria a céu aberto, assim como outras atividades agrícolas, a cafeicultura enfrenta esse grande desafio imposto pelo fenômeno das geadas, que prejudica o potencial de produção dos cafezais. Por isso, a importância de se conhecer os tipos de geada e quais as áreas de maior probabilidade de ocorrência, além de buscar as medidas para amenizar os danos que podem ser causados nas plantas, e aquelas a serem tomadas caso a lavoura já tenha sido afetada.



INSTAGRAM CAFÉ DO BRASIL

CAFÉ DE QUALIDADE COM PREÇO ACESSÍVEL  
SUL DE MINAS GERAIS

Comercializamos o café verde, torrado e Drip Coffee.

CAFÉ

RENOVO



caferenovo

(11) 98353-3508

mariselma.ferreira@uol.com.br

www.caferenovo.com.br

@leomaier\_photographer



## PERDAS NA PRÓXIMA SAFRA

Com mais de 50 anos de experiência no setor cafeeiro, o engenheiro agrônomo e pesquisador da Fundação Procafé, José Braz Matiello, diz que a maior perda será na safra de 2022, mas é provável que uma parte da de 2023 também seja comprometida: "Os programas de financiamento de crédito devem prorrogar os empréstimos dos produtores devido ao comprometimento da safra do próximo ano.

Afinal, agora a receita será bem menor pelo fato de a quantidade de café vendido para exportação diminuir consideravelmente." De acordo com ele, do ponto de vista social, o reflexo das geadas afeta muito também a mão de obra. "Se não há frutos, não há colheita. Quem plantar ainda neste ano produzirá novamente somente em 2024", completa.

O Presidente da Emater-MG, Otávio Maia, assegurou que a força-tarefa para emissão dos laudos técnicos gratuitos para agricultores familiares, e que comprovam o impacto da geada nas lavouras, está trabalhando com agilidade para amenizar os impactos que atingiram 9.540 propriedades

**A Emater-MG estimou uma perda de cerca de 19% das áreas de café em Minas Gerais (equivalente a 173,68 mil hectares) por causa das geadas de julho. Foram atingidas 9.540 propriedades, de 170 municípios, sendo 78% da região do Sul de Minas. Os outros 22% são do Triângulo Mineiro e do Alto Paranaíba.**



INSTAGRAM CAFÉ NO BRASIL

em 170 municípios do estado de Minas Gerais. Esses laudos são de extrema importância para que os produtores acessem as linhas de crédito e o seguro rural.

Por meio de financiamento e acesso ao seguro rural, o Governo Federal busca saídas para manter na atividade os produtores rurais prejudicados. A Emater-MG realizou um mapeamento com técnicos do órgão e encontros com representantes do setor para coletar as principais demandas dos cafeicultores atingidos pela maior geada em mais de 25 anos. "Já promovemos a entrega desse levantamento para a ministra da Agricultura, Tereza Cristina, junto com o governador Romeu Zema", reforçou Otávio Maia durante debate transmitido pela internet.

Ainda não se sabe, ao certo, as consequências futuras do prejuízo causado pelas geadas. Existem estimativas preliminares, realizadas pelo setor privado e por algumas cooperativas, de que o impacto na safra gere perdas de 6 a 10 milhões de sacas de café, considerando os estados de Minas Gerais, São Paulo e Paraná. Força a todos que tiveram prejuízos e vamos em frente!



Em muitos casos, áreas de plantio de pequenos produtores foram totalmente atingidas, o que deve refletir negativamente nas safras dos próximos anos. A intensidade das geadas nas regiões citadas variou em três escalas: leve, moderada e severa. Gladyston Carvalho relata que o tamanho do dano causado nas lavouras varia conforme o relevo, a geografia e o tamanho da propriedade. Ele ressalta que, apesar de não existir um mecanismo eficiente para evitar que a geada atinja as lavouras, uma boa alternativa seria arborizar as plantações: "Isso pode ajudar a evitar os danos quando o fenômeno ocorrer. Essa dica vale, principalmente, para os pequenos produtores que não trabalham com o processo de mecanização. Outra dica é ter uma planta bem nutrida para ter maior capacidade de suportar um pouco mais a intensidade do frio. Além disso, é importante delimitar o espaço para o plantio, evitando os locais não recomendados."

## EXPERIMENTE SABORES QUE VOCÊ NUNCA IMAGINOU PROVAVEL



Um clube de assinatura exclusivo para quem ama café poder aproveitar ao máximo a experiência de degustar e conhecer cafés especiais!



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

(31) 98342-2277

@cafeemotivacao

(31) 99991-0125

@clubedecafeespecial

## Semana Internacional do Café será realizada em formato híbrido neste ano

Considerada um dos maiores eventos de café do mundo e o grande local de encontro de profissionais com o objetivo de conectar e gerar oportunidades para toda a cadeia produtiva do Brasil, a Semana Internacional do Café (SIC) retoma, neste ano, a realização do evento presencial no Expominas, em Belo Horizonte. Atendendo aos mais completos protocolos de segurança e com o avanço da vacinação contra a Covid-19 no país, desta vez os realizadores promoverão o evento no formato híbrido – presencial e digital – de 10 a 12 de novembro. Com isso, a SIC 2021 será reduzida presencialmente e com controle na entrada.

Aos visitantes, será exigido o cumprimento dos protocolos sanitários, a serem informados no credenciamento, que começará no final de setembro pelo site oficial [www.semanainternacionaldocafe.com.br](http://www.semanainternacionaldocafe.com.br).



### CONTEÚDO E PROGRAMAÇÃO

A SIC oferece conteúdo de ponta para os profissionais do setor em palestras, cursos, *workshops*, competições, provas de café, pesquisas e degustações orientadas. Os organizadores do evento

consideram que estar na SIC é se conectar ao que há de mais inovador no mercado de café e na troca de conhecimento entre os envolvidos desse mercado.

De acordo com Mariana Proença, diretora da revista *Espresso* e uma das organizadoras da SIC, todos os conteúdos do formato presencial serão mantidos e ainda teremos: a Cafeteria Modelo; a Terra Experience; o Grande Auditório; a Sala de Copping & Negócios; e uma área de Streaming Room, que irá transmitir todo o conteúdo do evento de forma digital diretamente pela plataforma.

Sobre os tradicionais torneios, será realizada a prova dos cafés do *Coffee of The Year 2021*, mas não os campeonatos de baristas, pois o calendário mundial ainda está cumprindo as etapas internacionais. Imperdível!

## São Paulo Para Todos

As revistas *Café e Motivação* e *Em Foco Turismo* foram convidadas pela Fundação 25 de Janeiro, juntamente com as marcas São Paulo Convention & Visitors Bureau (SPCVB) e Visite São Paulo, e pela Associação Brasileira das Empresas Aéreas (Abear), com apoio institucional da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, para uma *press trip* em São Paulo, a partir do Palácio dos Bandeirantes.

O evento aconteceu nos dias 16 e 17 de setembro e teve como tema central os novos hábitos do turismo de negócios e lazer como potencial para as viagens domésticas, além do otimismo que toda a cadeia produtiva do Estado vivencia com a retomada das atividades, a reabertura e a reativação da economia e do turismo.

Foi o primeiro projeto em conjunto das instituições e fomos o primeiro grupo da imprensa escolhido para a iniciativa, que também contou com uma visita técnica ao majestoso Museu do Ipiranga, fechado desde 2013 e com reinauguração prevista para 7 de setembro de 2022.

Conversamos com representantes do SPCVB, da Abear, da Setur e da Gol Linhas Aéreas e eles



destacaram o turismo seguro e consistente de São Paulo, que está à frente de outros destinos no que diz respeito às feiras e aos negócios ativos e a um novo perfil de visitantes. “São aqueles que aliam trabalho e lazer por estarem em *home office*, junto ou não de sua família. Ele busca um ambiente diferenciado para o trabalho, estende sua estadia por um maior período e aproveita as adaptações que os hotéis executaram recentemente. Esse movimento se torna ainda mais relevante frente a um momento em que as reuniões presenciais de negócios, as feiras e os congressos

ainda não retornaram de forma consistente”, avalia Toni Sando, Presidente Executivo do São Paulo Convention & Visitors Bureau (SPCVB).

O estado ainda investirá na qualificação de 200 destinos de aventura e natureza em uma parceria com o Sebrae-SP, estimulando o empreendedorismo em regiões de grande vocação ambiental. “É uma tendência no pós-pandemia e precisa estar ajustada às normas de segurança e qualidade”, afirmou o secretário estadual de Turismo e Viagens, Vinicius Lummertz. E que venham novos negócios e novas possibilidades!

## Rio Coffee Nation 2021

A segunda edição do *Rio Coffee Nation* acontecerá nos dias 24 e 25 de outubro, de maneira híbrida, com edição presencial no Rio de Janeiro (Casa França-Brasil) e *on-line* por meio de plataforma digital. O evento é destinado a temáticas sobre cafés especiais e orgânicos.

A programação reunirá consumidores, produtores e profissionais do setor. Haverá, também, *workshops* com especialistas nacionais e internacionais sobre os mais diversos temas, como: produção; importação e exportação; torrefação; métodos de extração; sustentabilidade; café na gastronomia; turismo; além de outras atividades interativas.

A agenda ainda inclui degustação e harmonização, apresentações de baristas e concurso para eleger o melhor café torrado e moído para espresso, com a chancela da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). Os visitantes poderão comprar

diretamente dos produtores, além de adquirir máquinas, xícaras de design e outros acessórios.

### MERCADO LOCAL

“Nosso foco estava em solidificar a forte reputação desse produto nacional no mercado global, com foco em expandir mercado e ver oportunidades de negócios e exportação. Porém, quando fomos definir a agenda e os temas a serem discutidos, visualizamos que temos também um potencial mercado local para crescimento e para aprimorar o paladar”, indica Martina d’Avila, idealizadora do evento.

Os ingressos para a edição presencial são limitados, devido às restrições impostas pela pandemia do Covid-19, e o acesso só será permitido mediante a apresentação do comprovante de vacinação das duas doses (ou dose única), ou teste PCR negativo realizado, no máximo, 48 horas antes do evento.

O *Rio Coffee Nation* segue em parceria com o *Paris Coffee Show*, o maior evento de café da França.

**RIO COFFEE NATION**

O Encontro mais descolado de cafés especiais e orgânicos do Brasil.

23 e 24 de outubro de 2021

Casa França Brasil  
Centro - Rio de Janeiro  
Rua Visconde de Itaboraí, 78

Instagram: @rio\_coffee\_nation  
[www.riocoffeenation.com/pre-inscricao-riocoffeenation-2021/](http://www.riocoffeenation.com/pre-inscricao-riocoffeenation-2021/)



# Validade do café

A data de validade que vem gravada no pacote do café não corresponde, necessariamente, à realidade da vida útil da bebida. Normalmente, levamos a validade descrita em rótulos como verdade absoluta. Porém, no caso do café, nem sempre a mesma lógica é seguida e por isso há tanta diversidade: três, quatro, seis, 12 e até 18 meses. Assim que é moído, o grão inicia um processo natural de oxidação, o que interfere na verdadeira validade da bebida.

Em outras palavras: após a moagem, o grão já começa a perder seus óleos essenciais. Consequentemente, o café empacotado e moído nas gôndolas dos supermercados não tem a mesma qualidade justamente porque o que sobra dele são os hidrossolúveis, como a cafeína, por exemplo. Além disso, a cafeína extraída em excesso deixa o café mais amargo.

Dessa forma, a data de validade que serviria para nos orientar ao consumo não serve de parâmetro. O café realmente bom precisa ser moído e consumido na hora. Por isso, moer seu próprio café faz tanta diferença no sabor e na qualidade da bebida.



## TORRA

Há outro fator muito preponderante para os cafés especiais em grãos: a data da torra, que é mais importante que a de validade e mostra realmente o quão o café está fresco. Para uma experiência melhor com as características das notas sensoriais e a intensidade do aroma, o consumo deve ser entre três e quatro meses.

No entanto, depois de aberto, o consumo deve ser, de preferência, entre duas (quando estiver moído) a quatro semanas (em grãos) da data da torra. Não é necessariamente uma regra, mas quanto mais fresco, melhor. Um mero detalhe a título de curiosidade: após torrado, o café deve descansar pelo menos entre quatro e oito dias.

Em geral, o café em si não é um produto que pode desenvolver mofo ou atrair microrganismos com facilidade. E, certamente, tomar um café vencido não afetará sua saúde. O inimigo mesmo é a oxidação, pois o processo da perda aromática e sensorial é iniciado após o contato com o oxigênio.

Por isso, também é importante manter as embalagens originais, que ajudam na conservação, em especial as equipadas com uma válvula de ar (desgaseificação/unidirecional). Além de não permitir a entrada de oxigênio, a válvula possibilita que gases provenientes da torra sejam expelidos, mantendo seu café com um frescor maior.

## MOEDOR

Dica final: invista em um moedor. Existem vários tipos – entre manuais e automáticos – a preços bem acessíveis. Mesmo que sejam os de lâmina, vale a pena moer o café na hora em vez de tomar um moído há semanas. Você irá perceber nitidamente a diferença, principalmente no aroma que vai deixar sua cozinha com um “perfume” inigualável.

“A curated selection for people who love coffee”




Seleção do Erick  
Cafés especiais torrados

## LANÇAMENTO!


DRIP coffee de cafés REALMENTE especiais, contendo 10 drips, você leva 2 drips de cada sensorial, são 5 cafés escolhidos a dedo pela nossa curadoria.




[www.selecaodoerick.com](http://www.selecaodoerick.com)

 (12) 98203-9319

#cafeunepessoas

 @selecaodoerick

 /selecaodoerick





# O orgulho e os desafios

Profissional responsável por preparar e servir cafés, além de desenvolver bebidas com licores e cremes. Aquele que precisa ter profundo entendimento sobre a história do café, as características dos grãos, os processos de plantio, colheita, torra e moagem, além de conhecimento de detalhes da extração da bebida, ou seja, toda a cadeia produtiva. Esse é o barista, profissional especializado em cafés e seus derivados.

O nome, antes pouco conhecido, com o tempo tomou grande proporção de divulgação no Brasil e no mundo. Desde que os operadores das máquinas de espresso foram nomeados baristas, e a presença dos apreciadores de cafés começou a se tornar maior nas cafeterias, o termo ficou conhecido pelos consumidores cada vez mais ávidos por informações.

O termo é italiano e, na Itália, os atendentes servem desde espresso até bebida alcoólica. O barista manipula uma máquina profissional, com pressão de 8 a 9 Bar, uma unidade de medida. Alguns acreditam que esse é o grande motivo para o surgimento do nome – “Barista”.

## HABILIDADES

“O barista tem a responsabilidade de transmitir o conceito de qualidade para quem aprecia a bebida. Precisa gostar de café e se profissionalizar. Conhecer desde a sua origem até chegar à xícara.” É dessa forma que a barista, consultora e mentora dos negócios de café, Alba Barroso, resume a profissão. Além disso, ela também destaca as diversas habilidades que o profissional precisa ter para lidar com o café: ser determinado, persistente,



ALEZIA KAZANTCEVA

organizado, atencioso e, claro, um bom conhecedor da bebida.

Levando em consideração toda a complexidade dos cafés especiais, Maycon Alves, barista e gestor de negócios, defende a importância do profissional para apresentar ao consumidor todo o trabalho por trás da produção da bebida e aquilo que a envolve, como sabores, notas e aromas. “A grande maioria das pessoas no Brasil ainda não tiveram contato

com o café especial. Ainda somos um país de café tradicional. As pessoas falam que amam café, mas na verdade elas consomem um de baixa qualidade”, afirma, reforçando a importância de apresentar devidamente o café especial.

O barista Gabriel Guimarães, da Unique Cafés, explica que não se trata só da pessoa que faz o café e, sim, de quem leva dinheiro para a cafeteria: “Fazer café é fácil, qualquer pessoa pode fazer após um

**CAFÉ ESPECIAL  
BRUNELLI**

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

**O MELHOR DA NOSSA SAFRA  
DIRETO PARA SUA CASA!**

CAFÉS ESPECIAIS  
DIRETO DA FAZENDA.

@fazendacolibrijatoba

☎ (31) 985559103  
 fazendacolibrijatobá@gmail.com

Região das Matas de Minas - Paula Cândido-MG

**CAFÉ DOS ANJOS**

100% ARÁBICA

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

EMFOCO/DA

# ios de ser um barista



KRISTIAN R. ALIMON

do Café; Regiões Produtoras de Café no Mundo; Cafés Especiais; Processo Produtivo; Equipamentos; Espessos e Vaporização do Leite.

Mesmo assim, os cursos disponíveis no mercado precisam ser profissionalizados e regulamentados no Brasil. Para o barista Henrique Pin, a formação ainda está muito focada no serviço. Ele acrescenta que falta para o recém-formado o entendimento do próprio café: "Temos um mercado grande, mas as formações são muito rasas ainda. Espero ver, no futuro, uma faculdade para especialistas em café. Muitas pessoas nos procuram para saber o que estudar, onde estudar, qual curso fazer"

Maycon Alves ressalta que é necessário ir além do conhecimento do produto. "Muitos se dizem baristas após fazerem um curso simples de dois a três dias e mal sabem extrair o melhor de um café e ainda menos atender ao consumidor. O barista capacitado precisa atender bem e de maneira correta, saber que cada um tem um paladar e uma demanda de produto", afirma.



DIVULGAÇÃO

A profissão foi reconhecida pelo Código Brasileiro de Ocupação em 2013, porém, ainda não dispõe de um sindicato que lute por seus direitos, o que faz com que muitas carteiras não sejam assinadas com a função barista, mas sim, como atendente. O salário mensal médio pago a esse profissional é de R\$ 1.300,00. Ele trabalha cerca de 8 horas por dia e, além do preparo de cafés, também atua na organização do estoque e do espaço de trabalho e na higienização de louças e equipamentos usados em seu dia a dia.

Em geral, a profissão não é tão difundida no Brasil quanto no exterior, onde é mais divulgada e reconhecida. No entanto, já temos muitos baristas brasileiros que conseguiram premiações em concursos nacionais e internacionais, além de terem conquistado o respeito dos apreciadores do bom café. A profissão tende a crescer, uma vez que o café é uma bebida muito consumida mundialmente.

O barista Osnei Cesarino, do Annez Coffee, conta que os campeonatos realizados na área ajudam a promover o reconhecimento e a qualificação dos profissionais: "Para formação, gosto de relacionar como referência a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), que regulamenta a padronização do serviço e também as competições. Desta forma, o barista tem um direcionamento."

Com isso, é possível concluir que, apesar da importância dos baristas para que o café seja apreciado da melhor maneira pelos consumidores, a profissão ainda passa por inúmeros desafios para ser reconhecida dentro do mercado. O processo produtivo do café e todas as complexidades que o envolvem até que chegue à xícara são estudados por esses profissionais, que também aprimoram a bebida para ofertá-la de acordo com o gosto de quem aprecia.

treinamento. O difícil é manter a qualidade daquele café e agregar valor na hora de vender. Então, o barista que tem conhecimento, tem condições de fazer isso atendendo clientes e não apenas atrás da máquina."

Léo Moço, barista do Café do Moço, completa dizendo que as pessoas já estão entendendo que a função do barista vai além de preparar o café: "É preciso saber sobre produção, sabores, experiências com a xícara, torra, entre outros detalhes. O barista tem uma influência direta na cadeia produtiva do café. Ele tem contato direto com o produtor e pode, inclusive, interferir nos processos realizados nas fazendas, para obter notas e cafés personalizados para as cafeterias."

## FORMAÇÃO

A profissão foi regulamentada pela Comissão de Trabalho, Administração e Serviço Público apenas em novembro de 2015. Para ser barista, é necessário ser maior de 18 anos, ter ensino médio completo e fazer um curso de especialização na área, em instituições ou com profissionais do setor. Algumas das disciplinas ministradas são: História



ARQUIVO PESSOAL

## MERCADO DE TRABALHO

O barista pode trabalhar em qualquer local onde o café seja servido, geralmente em cafeterias, confeitarias, restaurantes, bares e hotéis. Diversos profissionais falam sobre o quanto a profissão é desafiadora, diante da baixa remuneração e do elevado esforço que é preciso fazer para se tornar referência no setor.

• MICROTORREFAÇÃO de Cafés Especiais

• PRODUTOR familiar

SERTÃOZINHO CAFFEE

sertaozinhocafesespecias@gmail.com (35)998983183

AGOSTO/SETEMBRO/OUTUBRO 2021



## Baristas comentam quem são e o que fazem



“O barista é mais do que um especialista em café. É o elo que aproxima o produtor rural, a torrefação, o empresário e o cliente. Ele possui o talento e o conhecimento para colocar tudo isso dentro de uma xícara. Por meio do seu trabalho, todas as mãos que tocaram anteriormente o café são valorizadas. O barista é a personificação do conceito de hospitalidade. Justa remuneração e melhores condições de trabalho ainda são um desafio, sobretudo no país do café. Mas seus combustíveis são o amor e a cafeína.”

**Anderson Meireles, Barista e Professor**



“A grande maioria das pessoas no Brasil ainda não tiveram contato com o café especial. Ainda somos um país de café tradicional. As pessoas falam que amam café, mas na verdade elas consomem um produto de baixa qualidade. Por isso, é tão importante a capacitação do barista para atender ao consumidor corretamente, apresentar bem o café de qualidade, além de entender que cada um tem um paladar e uma demanda de produto. Infelizmente, ainda não é uma profissão tão valorizada como deveria ser.”

**Maycon Alves, Barista e Gestor de Negócios**



“É o profissional que tem a expertise em café, responsável por trazer qualidade à bebida e desenvolver diversos métodos de preparo à base de café. Assim, o(a) barista agrega muito valor ao ambiente da cafeteria, proporcionando uma verdadeira experiência sensorial além da xícara. Para isso, é preciso que ele tenha amplo conhecimento da matéria-prima café: plantio, colheita, pós-colheita, grão, torra, moagem, máquina e variáveis.”

**Sulayne Shiratori, Professora de café especial e mentora da marca “Los Feliz Café Lab. Co.”**



“Cabe ao barista, e seu amplo conhecimento sobre métodos variados, utilizando-se de técnicas inerentes ao seu ofício, proporcionar experiências sensoriais únicas em matéria de cafés de alta qualidade a esse cliente cada vez mais exigente. A valorização da carreira é associada ao fato de competir ao barista, sem o direito de renúncia, a transmissão do valor do café na xícara – fugindo da automação no preparo da bebida –, um aspecto pertencente ao seu rol de competências.”

**Paulo Rica, Barista**



“O barista tem a responsabilidade de transmitir o conceito de qualidade para quem aprecia a bebida. Precisa gostar de café, se profissionalizar e ser altamente habilidoso, persistente, organizado, criativo para compor as bebidas à base de café, atencioso, simpático, enfim, um conhecedor do segmento. Conhecer desde a sua origem até chegar à xícara. Trata-se de uma profissão relativamente nova, que tem ganhado cada vez mais reconhecimento conforme mais cafeterias são abertas pelo país.”

**Alda Barroso, Barista, Consultora e Mentora em negócios de café**



“O barista é o profissional especializado na extração, no preparo e na criação de drinks à base de café. Com amplo conhecimento sobre produção, classificação, torra do café etc, e com o contato direto com apreciadores em seu dia a dia, também assume o papel de ‘porta-voz’ da cadeia produtiva do café. Minha opinião é de que a profissão ainda é muito desvalorizada no Brasil, mas a possibilidade de empreender me encanta e me motiva a investir cada dia mais.”

**Fábio J. Corrêa Pereira, Barista e Professor no Curso Conexão Barista**



“A profissão do barista é enxergada de maneira errada. Ele não é só a pessoa que faz café. Isso é fácil e qualquer pessoa pode fazer, após um treinamento. O difícil é manter a qualidade daquele café e agregar valor na hora de vender. É preciso conhecimento, ter condições de atender clientes e não apenas ficar atrás da máquina. Os cursos disponíveis no mercado precisam ser profissionalizados. Ainda não existe um curso regulamentado, profissionalizante, mas estamos caminhando para isso.”

**Gabriel Guimarães, Barista da Unique Café**



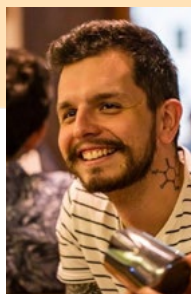
“Ser barista é carregar no ombro a responsabilidade de todo o trabalho e suor que o produtor teve em anos para trazer qualidade à bebida. O importante é se dedicar, servir o amor no resultado da xícara. É se entregar de corpo e alma para que o café seja valorizado da forma como ele merece, entender desde a fazenda até a xícara, ter o conhecimento e aplicar com questões de temperatura certa, equilíbrio, doçura, acidez. O café de qualidade precisa ser acessível e nós, os educadores, devemos trabalhar em prol disso.”

**Pamela França, Head Barista, Instrutora e Juíza de campeonato**



“Hoje, o barista já é um profissional que a maioria das pessoas conhece, reconhece, e que está no cotidiano do brasileiro que frequenta cafeterias, padarias e restaurantes. As pessoas já estão entendendo que a função dele vai além de preparar o café. É preciso saber sobre produção, sabores, experiências com a xícara, torra, entre outros detalhes. O barista tem uma influência direta na cadeia produtiva do café. É um mercado que está aquecido e a procura cresce demais.”

**Léo Moço, Barista do Café do Moço**



“Ser barista é transpor toda a hospitalidade em uma xícara de café. É poder levar o trabalho dos produtores e dos mestres de torra para a realidade. É deixar acessível e com muito mais valor toda a história dessa bebida e transmitir para o cliente de uma maneira simples e direta tudo aquilo que estudamos por anos. O café mudou a minha vida. Entrei na área pra pagar contas e hoje continuo por uma missão de vida, para fazer com que mais pessoas tomem café de qualidade em suas casas ou nas próprias cafeterias.”

**Renan Dantas, Head Barista Nestlé Profissional**

# A vez da tradição e da sustentabilidade no modo de preparar café

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, assim como os métodos mais adequados para extrair cada tipo de café. Nas edições anteriores, falamos sobre V60, Prensa Francesa, Chemex, Clever, Aeropress e Pressca. Agora é a vez dos populares e sustentáveis Coador de Pano e Cafeteira Italiana (Moka).

## COADOR DE PANO

Eis o método de extração mais querido e mais usado pelos brasileiros. É indiscutível sua tradição! Os mais experientes podem torcer o nariz, mas ele sempre terá lugar nos lares brasileiros. A questão afetiva é o ponto principal, pois nos faz viajar no tempo ao trazer para nossas memórias afetivas o café da vovó, dos pais, um café de afeto.

O Coador de Pano é feito de uma malha de algodão em formato cônico com um anel de metal para segurar o tecido. Bem simples e prático de ser utilizado. Uma das questões mais favoráveis ao método é a sustentabilidade, pelo fato de não ser descartado como o filtro de papel. Ele pode ser reutilizado algumas vezes, desde que se tome cuidados na higienização e que seja trocado depois de certo tempo.

Muitos perguntam qual o tempo-limite de uso. A barista Sandra Grizzotto, que é fã do método, esclarece: "Recomendo trocar uma vez por mês, caso use



NATHÁLIA FARNETTI

diariamente, ou de três a seis meses se usa apenas algumas vezes na semana. Mas isso depende também do seu cuidado com o coador."

## HIGIENIZAÇÃO

Algumas pessoas deixam de usar o Coador de Pano por achar difícil mantê-lo limpo e sem bactérias; outros, assustadoramente, só realizam uma limpeza básica e o pano chega a ficar preto. Mas, como cuidar para ele durar mais tempo e não levar resíduos e contaminação à sua xícara? "Quando usar seu coador pela primeira vez, aconselho fervê-lo por uns dois minutos antes. Isso fará com que toda a goma do tecido seja retirada. Em seguida, lave-o em água corrente. Todas as vezes em que fizer seu café, escale o coador antes. Ao terminar, descarte a borra do café e lave em água corrente (sem nenhum tipo de sabão). Escalde novamente com água quente, espere escorrer, guarde dentro de um saquinho e leve-o ao congelador para não haver nenhum risco de criar bactérias", explica, com detalhes, Sandra Grizzotto.

Outra amante do Coador de Pano, Célia Rabelo complementa dizendo que a cada 15 dias coloca o coador em uma pequena panela, adiciona uma colher (de sobremesa) de bicarbonato, água e ferve por três minutos. "Isso o fará ficar mais clarinho", observa.

Resultado final de tudo isso? Uma bebida mais cremosa, encorpada, com óleos essenciais do fruto em sua xícara.

## MODO DE PREPARO

- 1 Esquente a água (sempre mineral ou filtrada);
- 2 Escale o coador de pano com a água retirada do fogo assim que começar a ferver;
- 3 Recomendamos 16 g de café especial (moagem média fina) para 200 ml de água;
- 4 Recomendamos também uma pré-infusão (*blooming*) por 30 segundos com os primeiros 40 ml de água para o café "respirar" e extrair os principais óleos essenciais;
- 5 Ao jogar o restante da água, faça em movimento circulares;
- 6 Agora é só curtir seu café e o seu momento como um abraço.



## CAFETEIRA ITALIANA (MOKA)

Também conhecida como Moka, a Cafeteira Italiana foi inventada em 1933 por Alfonso Bialetti. Uma peça artística com design facetado, seu método revolucionou o modo de preparar café e fez com que o espresso se popularizasse na Europa, em especial na Itália. A história é bem interessante, pois seu criador teve um lampejo enquanto

observava mulheres lavando roupas em uma espécie de máquina de lavar rudimentar, cuja água quente e sabão chegavam às roupas por meio de um tubo central. A água em ebulição fazia pressão e subia até os tanques. Percebeu a semelhança? Daí nasceu essa cafeteira/chaleira à base de vapor que está presente, até hoje, em 90% dos lares italianos. Aqui no Brasil, somente em 2018, foram vendidas 72 mil unidades.

A Moka (o nome é homenagem à cidade de Moca, no Iêmen, famosa pela qualidade de seu café) é um dos únicos métodos de extração do café



BANCO DE IMAGENS

que funcionam por pressão da água. É ideal para quem gosta de cafés mais fortes, intensos, encorpados e concentrados, como os tradicionais espressos.

Para quem ainda não conhece, o aparelho tem três partes: a de baixo é para a água (geralmente tem uma válvula de pressão); a do meio para o café em pó; e a de cima é para onde vai o café pronto.

## DICAS DE ESPECIALISTA

A especialista em café e curadora do Acheга Café (BH), Helga Andrade, conta que a cafeteira deve ser usada com chama baixa a média (tanto para controlar o aumento de temperatura como para evitar que o cabo se queime), e algumas de suas vantagens é ter alta durabilidade e ser fácil de manusear: "O próprio equipamento já indica as quantidades de pó e de água que devem ser utilizadas." Ela completa dando as seguintes dicas: "Se quer um café mais parecido com o espresso, use uma moagem mais fina. Porém, se o objetivo for um café mais suave, pode-se usar uma moagem média/grossa, que é a minha favorita, por proporcionar um café complexo e encorpado, mas com um pouco mais de acidez para a bebida."

É importante deixar a Moka esfriar e higienizar sempre, para evitar o acúmulo de resíduos.

Uma curiosidade interessante: o design do equipamento representa a silhueta das mulheres da época em que foi criado. Uma bela homenagem!

## MODO DE PREPARO

- 1 Moagem indicada: média/grossa, pois o pó fino impede a passagem da água e pode acarretar resíduos no fundo da xícara. Se for grosso demais, a bebida ficará fraca;
- 2 A quantidade de café deve ser nivelada, respeitando o volume do compartimento. Nunca compacte o pó (isso pode aumentar a pressão interna e obstruir a passagem);
- 3 A quantidade de água deve preencher o volume do reservatório abaixo da válvula de segurança. Se colocar menos, não haverá pressão para subir;
- 4 Adicionar um pouquinho de água na parte superior evita que o café se queime e fique amargo, no primeiro contato com a superfície de alumínio que estará bem quente. Importante: a válvula de vapor não deve ficar virada em sua direção;
- 5 Ao perceber o café passando para o compartimento de cima, feche a tampa e baixe o fogo. Quando o fluxo cair, desligue;
- 6 Antes de servir, mexa o café para que a parte mais densa do início do preparo se misture com a mais clara do final.

# Belo Horizonte: na rota dos apaixonados por café

**CAPITAL MINEIRA SE DESTACA COMO DESTINO PARA QUEM BUSCA CAFETERIAS DIFERENCIADAS**

Conhecida por seus botecos e restaurantes de comida mineira, Belo Horizonte tem outra parada obrigatória em sua rota turística: as cafeterias. A capital do maior estado produtor do país – Minas Gerais é responsável por mais de 50% da produção nacional – não poderia ficar de fora da paixão pelo café. A cidade atrai cada vez mais os fãs da bebida, principalmente aqueles que procuram experiências diferenciadas e cafés de maior qualidade. O resultado é uma boa diversidade de locais qualificados nesse serviço.

Algumas cafeterias tradicionais fecharam suas portas, enquanto outras se mantêm firmes. Em contrapartida, houve um aumento significativo de novos espaços e novas modalidades nos últimos seis meses. Inaugurada em 2011 como espaço de treinamento e cursos, a Academia do Café é uma das pioneiras do movimento de cafeterias especializadas em BH. Júlia Fortini, uma das fundadoras, lembra que, há 10 anos, as pessoas não tinham muito conhecimento e acesso a cafés de qualidade. Nesse contexto, a própria cafeteria atua como uma escola para os clientes. "Sempre temos a preocupação de conversar e mostrar os métodos e os perfis sensoriais de cada café, as diferenças entre os filtrados, as bebidas à base de espresso e o espresso de verdade", conta.

## INFORMAÇÕES E EXPERIÊNCIAS

Douglas Chaves e Daniele Costa, sócios da cafeteria *Slow Coffee*, também concordam com a importância das cafeterias como propulsoras de informação sobre o café: "O apreciador de café quer experimentar um bom café e obter conhecimento técnico sobre a bebida. Essa experiência, só as cafeterias podem proporcionar com cafés variados e de qualidade." Assim como outros proprietários de cafeteria, o casal é defensor do café especial, um tipo certificado e selecionado rigorosamente, desde o plantio até a torrefação. No processo de avaliação, são analisados critérios como aroma, sabor, acidez e ausência de defeitos, resultando em uma bebida superior para o



FOTOS: FAMILY RODRIGUES



consumidor final. Segundo Douglas, "às vezes o cliente toma café comercial a vida toda, mas, quando ele experimenta o café especial na cafeteria, o paladar muda e é um caminho sem volta".

Um dos fatores determinantes para um café saboroso na xícara é o frescor e a qualidade da torra. Pensando nisso, muitos empreendedores investem em torrefações próprias. É o caso de Luis Borba, da *Yes Nós Temos Café*. Além do cuidado de escolher bons produtores, ele leva em conta os gostos do público na cafeteria para desenvolver as curvas de torra. "Cada café exige atenção e tem características específicas, então fico atento

às percepções do cliente para aprimorar a torra", acrescenta. A venda de pacotes de cafés também é um diferencial. Assim, o cliente pode experimentar diferentes sabores na cafeteria e levar para casa o seu grão preferido.

## AMBIENTE

Além de uma bebida de qualidade, o ambiente também conta muito. Espaços aconchegantes e bem decorados convidam o cliente a apreciar o café sem pressa. A arquiteta Isabella Lumi tem o hábito de conhecer semanalmente novos cafés. "O meu lazer preferido é ir a cafeterias. Hoje, temos uma grande diversidade de opções em Belo Horizonte, onde encontro ambientes calmos para ler um livro e aproveitar o dia, além de experimentar comidas e cafés diferentes", conta.

Foi pensando nessa experiência única que as irmãs Adriana e Fernanda Cardoso abriram a *Sterna Café*, em 2013. Segundo Adriana, ir à cafeteria é diferente de beber café em casa: "Não é só tomar o café. É estar no ambiente em que você entra e sente o cheirinho do grão moído na hora, o atendente filtra seu café e você aprecia uma bebida saborosa. Isso tudo influencia na sensação de bem-estar."

Na capital mineira, o que não falta é lugar para vivenciar esse momento tão especial. Após mais de uma década no mercado com a *Academia do Café*, Júlia vê com bons olhos o crescimento do interesse do belo-horizontino e de visitantes pelas cafeterias. "Hoje, o cliente já chega querendo provar um café ou método diferente, é muito gostoso ver essa evolução do mercado e poder proporcionar essa experiência", observa.

Assim sendo, se você é de BH ou se estiver passando alguns dias pela capital, já reserve pelo menos um dia para visitar alguns dos espaços que indicaremos na página ao lado. Bons cafés!

**Kelly Cardoso** @cafe\_afora (jornalista, viciada em cafeína e apaixonada por descobrir lugares para tomar um bom café)



**DESCUBRA O SEGREDO**  
de um bom café!

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



**A melhor parte**  
**Vó Geni do seu dia!**

*Café Torrado e Moído*

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

EMFOCOMEDIA



## Indicação de Cafeterias com cafés especiais em Belo Horizonte

### REGIÃO DA SAVASSI

- ☞ **Belô Cafeteria e Doceria**  
Rua Sergipe, 1.329
- ☞ **Café com Letras**  
Rua Antônio de Albuquerque, 781
- ☞ **Cafeyna (Savassi)**  
Rua Fernandes Tourinho, 468
- ☞ **Copo Café**  
Rua Antônio Albuquerque, 626
- ☞ **Elisa Café**  
Rua Sergipe, 1.149
- ☞ **Go Coffee Brasil (Contorno)**  
Avenida do Contorno, 6.022
- ☞ **Go Coffee Brasil (Getúlio Vargas)**  
Rua Getúlio Vargas, 1.696, Loja 1
- ☞ **Mais 1 Café (Savassi)**  
Rua Fernandes Tourinho, 126, Loja 138
- ☞ **Oop Café**  
Rua Fernandes Tourinho, 143
- ☞ **Quim Café**  
Rua Professor Moraes, 707
- ☞ **Teriacafé Museu das Minas e do Metal**  
Praça da Liberdade
- ☞ **The Coffee (Savassi)**  
Avenida Getúlio Vargas, 1.429
- ☞ **The Coffee (Incofidentes)**  
Rua dos Incofidentes, 851
- ☞ **Yes Nós Temos Café**  
Rua Antônio de Albuquerque, 749

### REGIÃO DO SANTA EFIGÊNIA

- ☞ **Café Juarez**  
Rua Álvares Maciel, 379
- ☞ **Spiral com Café**  
Avenida Carandaí, 418/loja 03
- ☞ **The Coffee (Shopping Boulevard)**  
Avenida dos Andradas, 3.000

### REGIÃO DO FUNCIONÁRIOS

- ☞ **Academia do Café**  
Rua Grão Pará, 1.024
- ☞ **Guaja**  
Avenida Afonso Pena, 2.881
- ☞ **Livraria da Rua**  
Rua Antônio de Albuquerque, 913
- ☞ **Mais 1 Café (Funcionários)**  
Rua Maranhão, 1.364
- ☞ **Sebastiana Café**  
Rua dos Aimorés, 38
- ☞ **The Coffee (Funcionários)**  
Avenida Getúlio Vargas, 122
- ☞ **Tost Café**  
Rua Antônio de Albuquerque, 252
- ☞ **Mona Café**  
Rua Sergipe, 431 - Igreja da Boa Viagem

### REGIÃO DO SANTO ANTÔNIO

- ☞ **Chá Comigo**  
Rua Leopoldina, 634
- ☞ **Noete Café Clube**  
Rua Santo Antônio do Monte, 294

### REGIÃO DO LOURDES

- ☞ **Café Magri**  
Rua Alvarenga Peixoto, 595
- ☞ **Frau Bondan**  
Rua Espírito Santo, 1.909
- ☞ **Manni Cafés Especiais (Una Cine Belas Artes)**  
Rua Gonçalves Dias, 1.581
- ☞ **Café Cherie**  
Av. Olegário Maciel, 1.437 - Santo Agostinho
- ☞ **Tati Bolo Meu**  
Rua Coelho de Souza, 165 - Santo Agostinho

### CENTRO

- ☞ **Café 104**  
Praça Rui Barbosa, 104
- ☞ **Café Jetiboca**  
Av. Olegário Maciel, 742/2º andar - Mercado Novo
- ☞ **Café Nice**  
Avenida Afonso Pena, 727
- ☞ **Cofice**  
Avenida Álvares Cabral, 356
- ☞ **Mais 1 Café (Centro)**  
Rua Espírito Santo, 616
- ☞ **Teresa Café**  
Rua Santa Catarina, 202

### OUTROS BAIRROS DE BH

- ☞ **Blue Coffee**  
Av. Presidente Tancredo Neves, 2.313 - Castelo
- ☞ **Café com Cacau**  
Av. Cel. José Dias Bicalho, 1.038 - São Luiz
- ☞ **Cafeteria e Impório Santo Inácio**  
Av. Cristiano Guimarães, 1.898 - Planalto
- ☞ **Cafeteria Palmeiras**  
Avenida Dom João VI, 1.440 - Palmeiras
- ☞ **Cafeyna (Anchieta)**  
Rua Francisco Deslandes, 900/02 - Anchieta
- ☞ **Dois Cafeinados**  
Rua Turquesa, 806 - Prado
- ☞ **Villa Café**  
Rua Esmeralda, 235 - Prado
- ☞ **Na Pausa Café**  
Rua João Antônio Cardoso, 231 - Ouro Preto
- ☞ **Slow Coffee**  
Rua Sena Madureira, 88 - Ouro Preto
- ☞ **Mais 1 Café (São Pedro)**  
Rua Lavras, 188, Loja 1 - São Pedro

### REGIÃO DO BURITIS E ESTORIL

- ☞ **Mais 1 Café (Paragem)**  
Av. Professor Mário Werneck, 1.360, loja Q01
- ☞ **Mierim Empório e Café**  
Avenida Raja Gabaglia, 2.000, loja 07 - Estoril
- ☞ **Sterna Café**  
Rua Desembargador Edesio Fernandes, 144 - Estoril
- ☞ **Verde-Si**  
Rua Modesto Carvalho de Araújo, 405 B Belvedere

### REGIÃO METROPOLITANA

- ☞ **Cafeteria Will Coffee**  
Rua Rio Marabás, 146 - Novo Riacho (Contagem)
- ☞ **Mocca Coffee & Meals**  
Alameda do Ingá, 16 Vila da Serra (Nova Lima)

### LEGENDA

- ☞ Cafeteria para sentar
- ☞ Café para levar

### QUER VISITAR?



APONTE A CÂMERA

A revista *Café e Motivação* preparou um mapa especial para você encontrar as cafeterias e se deliciar com a experiência. Confira!

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

EMPOVOADA

# Museus do Café: histórias e tradições

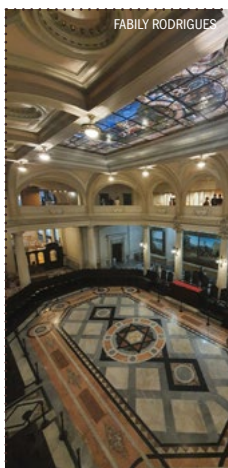
Preservar a história e a memória social é uma das principais funções dos museus. E é a partir desse olhar nostálgico que a busca pela conservação garante que o objeto ali preservado, ou a cultura, se manterá à inevitabilidade do tempo. No Brasil, existem museus que reúnem toda a história da cafeicultura brasileira e sua importância para o país, dedicando-se a guardar e reconhecer tudo o que faz referência à origem do café, bebida tão popular que movimentou social e economicamente a cultura do Brasil.

Três deles estão localizados em São Paulo: Museu do Café Francisco Schmidt; Museu do Café na Fazenda Lageado; e Bolsa Oficial de Café. Estão localizados, respectivamente, nas cidades de Ribeirão Preto, Botucatu e Santos. E, em Minas Gerais, um quarto museu, localizado na cidade de Três Pontas, conhecido como o Museu Vivo do Café.

Encontramos ainda outros que abrigam fotos, utensílios agrícolas e documentos sobre a história da produção de café, mas que não são exclusivos sobre o tema, como o Museu do Café Barão da Serra Negra (Jundiá-SP) e o Museu do Café (Muca), de Campinas. Vamos conhecer melhor cada um deles neste espaço de café e turismo?



FABYLI RODRIGUES



FABYLI RODRIGUES



IAN LOPES

## BOLSA OFICIAL DE CAFÉ (SANTOS-SP)

O edifício da antiga Bolsa Oficial de Café é, hoje, o Museu do Café da cidade de Santos. A Bolsa começou a funcionar em 1917 e tinha o objetivo de centralizar e regular as operações e as informações comerciais de café. Em 1957, já havia cessado parte das suas atividades. Somente em abril de 1986, o Governador do Estado de São Paulo a extinguiu e apenas em 1996 começou a ser estudada uma possível restauração do prédio para então, em 1997, iniciar-se a mudança para um Museu do Café, o que ocorreu em 1998. Atualmente, é um dos pontos turísticos mais importantes da cidade.

O Museu reúne a memória por meio de objetos, documentos e recursos visuais da evolução da cafeicultura e do desenvolvimento político, econômico e cultural do país, desde meados do século XVIII até os dias de hoje. Além de ser uma bebida muito presente na vida dos brasileiros,

Adriana Almeida, diretora executiva do Museu do Café, conta como o café também reflete muitos segmentos socioculturais: "A cafeicultura representa, ainda, outro ponto forte no país, já que são milhares de pessoas empregadas em várias linhas de produção envolvendo o grão - do plantio até a xícara. Dada essa diversidade imensa do papel que tem, oferecer um museu que reúna experiências, pessoas, acervos e momentos que marcam a trajetória do café se tomou a missão da instituição".

**ENDEREÇO:** R. XV de Novembro, 95 - Centro Histórico  
**FUNCIONAMENTO:** terça a sábado, das 9h às 17h | domingo, das 10h às 17h.

**TELEFONE:** (13) 3213-1750

**INGRESSOS:** R\$ 10,00 | R\$ 5,00 (meia-entrada)

Gratuidade aos sábados para todos os públicos.

**SITE:** [www.museudocafe.com.br](http://www.museudocafe.com.br)

## MUSEU DO CAFÉ FRANCISCO SCHMIDT (RIBEIRÃO PRETO-SP)

O Museu do Café Francisco Schmidt foi inaugurado na década de 1950 e se encontra na sede da Fazenda Monte Alegre, a qual foi cenário da maior companhia agrícola no cultivo do café no Brasil. O nome é alusivo a um imigrante alemão que ficou muito conhecido como um dos reis do café, e que por muitos anos foi o proprietário da fazenda. Além de enfatizar a história da imigração dos fazeres e saberes da sociedade cafeeira, as obras contidas no local narram o cotidiano do oeste paulista, do estado e do país no ciclo do "ouro verde".

De acordo com o Presidente da Associação de Amigos dos Museus Históricos e do Café de Ribeirão Preto, Renato Cesar da Silva, o local representa as pessoas e seus cotidianos. Sendo assim, é uma instituição voltada à intermediação entre a sociedade presente e sua própria história.

"O museu retrata tanto o ciclo do café como a investida do progresso para o oeste paulista com a chegada da ferrovia, da energia elétrica, dos eventos culturais nacionais e internacionais e o surgimento de novas cidades e vilas", relata.

Localizado ao lado do Museu Histórico, sua construção foi uma iniciativa da Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, sendo viabilizado pela ajuda financeira do Instituto Brasileiro do Café (IBC) e do Comendador Geremia Lunardelli (3º Rei do Café).

**ENDEREÇO:** Campus da USP - Avenida Professor Zeferino Vaz, s/n.

**FUNCIONAMENTO:** Visitas temporariamente suspensas.

**TELEFONE:** (16) 3633-1986

**INGRESSOS:** Entrada gratuita

**SITE:** [www.ribeiraopreto.sp.gov.br/portal/complexo-museus/museu-do-cafe-historico](http://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/portal/complexo-museus/museu-do-cafe-historico)



DIVULGAÇÃO





### MUSEU DO CAFÉ DA FAZENDA LAGEADO (BOTUCATU-SP)

O Museu do Café da Fazenda Lageado, localizado em Botucatu, foi criado para retratar a história de uma das maiores cidades produtoras de café do país e também para representar a história do café no Brasil. A Fazenda surgiu na época de expansão da cafeicultura paulista e abrigou, até a década de 1970, a primeira Estação Experimental de Café do País. O local foi palco de pesquisas e experimentos técnico-científicos relacionados ao café, e buscava também diversificar a produção em diferentes áreas da região.

Atualmente, a Fazenda é sede da Faculdade de Ciências Agronômicas (FCA) da Unesp (Universidade Estadual Paulista), sendo um espaço de pesquisa e

extensão. Além disso, reúne exposições artísticas em seu Espaço Cultural e engloba artefatos arqueológicos que estavam na área da fazenda e hoje fazem parte do acervo do museu. Muito do que há em seu acervo são livros, equipamentos, peças, mobiliários e fotografias da cafeicultura da região. No momento, o espaço segue fechado devido à pandemia do Covid-19 e também para reformas estruturais.

**ENDEREÇO:** Fazenda Lageado (Campus da UNESP) - Rua Dr. José Barbosa de Barros, 1780 - Jardim Paraíso  
**FUNCIONAMENTO:** Visitas temporariamente suspensas.  
**TELEFONE:** (14) 3880-7240  
**INGRESSOS:** temporariamente indisponíveis.  
**SITE:** www.fca.unesp.br



FABÍLY RODRIGUES



FOTOS: DIVULGAÇÃO

### MUSEU DO CAFÉ (TRÊS PONTAS-MG)

Localizado na Fazenda Pedra Negra, no município mineiro de Três Pontas, o Museu do Café é o primeiro ligado ao ramo cafeeiro do estado. O espaço foi criado em 2002 e é considerado um "museu vivo do café", pois a fazenda continua em atividade. A iniciativa para sua criação foi de Isaura Maria de Resende, herdeira da fazenda de café construída pelo avô, no início do século XX, em parceria com o Centro de Comércio de Café de Varginha.

O espaço para as instalações do acervo servia como um armazém para o desenvolvimento das atividades cafeeiras e foi cedido pela própria herdeira, que tem o local como um estímulo de vida: "Herdei esta fazenda dos meus avós e levei com seriedade a missão de preservá-la, não só pelas minhas raízes, mas também como forma de homenagear meus antepassados. A fazenda sempre representou muito pra mim, porque eu nasci e fui criada nela, assim como meus filhos, que também nasceram e passaram a infância

aqui. Então, ela tem dado sentido para minha vida até hoje, e por isso tomei a iniciativa de criar o museu."

Além de contar com um acervo histórico de objetos, textos e fotos, o local possibilita aos visitantes a experiência de ver construções do início do século passado e de conhecer a rotina de um cafezal. Outro ponto muito interessante para quem visita o museu é a cafeteria existente no local, que serve cafés de origem junto de pratos da culinária mineira, e onde também pode ser vista a história da principal atividade econômica do Sul de Minas.

**ENDEREÇO:** Hotel Fazenda Pedra Negra - Rua Barão da Boa Esperança, 136 - Centro  
**FUNCIONAMENTO:** Sábados e domingos, das 10h às 16h.  
**TELEFONE:** (35) 99971-6295  
**INGRESSOS:** R\$ 20,00 | R\$ 50,00 (visita guiada)  
**SITE:** www.fazendapedranegra.com.br



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.

34 99820-7042

www.espacodocafe.com.br

@espacodocafe\_

EMFOCOMÍDIA



Café Especial

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

@cafesantaemilia | (31) 97168 4361





O café proporciona muitos benefícios, encontros históricos e incríveis histórias pelo mundo, sendo a maioria bastante significativa. A bebida envolve doses de motivação e inspiração e recarrega nossas "baterias" quando necessário. É amor em formato de grão. Por isso, criamos este espaço para dar voz às pessoas que são apaixonadas por café e que querem contar um pouco dessas histórias.

Conte-nos o que o café representa em sua vida. Basta enviar um e-mail para [cafe@emfocomidia.com.br](mailto:cafe@emfocomidia.com.br) ou uma mensagem no Direct do Instagram @cafeemotivacao com seu nome completo, profissão, cidade e uma foto sua com uma xícara ou caneca dessa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas.



**Tânia Maria Kohlrausch**  
Assistente Social  
São Leopoldo-RS

"Me apaixonei pelo café quando conheci as maravilhas de um bom café especial. Gostei tanto que resolvi aprender mais sobre essa bebida intrigante. 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 e as experiências sensoriais que cada cafezinho pode proporcionar, provam que ele vai muito além de uma bebida quente que aquece a nossa alma!"



**Kátia Rodrigues Pereira**  
Degustadora de café  
São Sebastião da Estrela-MG

"Entres galhos e folhas, florescia uma menina de braços magros e canelas finas, que por ali crescia entre as lavouras. Foi no manejo do pé ao terreiro de café, que, entres dias frios e sol quente, o café sempre se fez presente. A paixão que virou amor transformou aquela menina em mulher, que do café jamais abandonou. Assim, dia após dia, apreciando cada ciclo do café, observando sua transformação, olhando com amor aqueles grãos que, aos poucos, mostraram-se com aromas e sabores indescritíveis. É maravilhoso olhar para trás e dizer que tudo feito com amor fica mais doce."



**Lucilene da Cruz Gonçalves de Araújo**  
Montadora Elétrica  
Caxias do Sul-RS

"Meu despertador preferido é o cheirinho de café fresquinho de manhã. Quando criança, minha mãe preparava todos os dias para eu ir à escola. Hoje, me recordo desse tempo com meus pais, pois esse cheirinho traz muitas recordações. É inexplicável e traz tranquilidade, conforto e a sensação de bem-estar. O café é aquele que me abraça depois de um longo dia de trabalho. Aquele que me acalma quando estou apreensiva e me traz coragem para tomar decisões. Café é poesia, amor, motivação na hora de terminar o trabalho na faculdade. Bendito seja o café por unir pessoas e despertar boas sensações."



**Marco Paulo Gott Carvalho**  
Administrador/Auditor  
Belo Horizonte-MG

"O café representa o passado, o presente e o futuro de gerações. Representa um instante mágico de sabor, agora complementado pelo lado profissional. O gosto do café me traz lembranças da infância vivida na propriedade rural do meu pai, das manhãs que antecediam a ida à escola e, anos mais tarde, das belas viagens com visitas a bons cafés europeus. O café tem gosto de saudade e prazer! Agora, tenho a satisfação de trabalhar na certificação de fazendas produtoras de café. O mais importante sempre: nunca recuse um convite para tomar uma xícara de café! Esquenta o coração, renova as energias e fortalece a amizade!"



**André Carvalho**  
CMO e especialista em cafés  
São Paulo-SP

"Sou um apreciador de cafés especiais e um estudioso do ciclo de produção e do consumo no Brasil e no mundo. Observar a transformação desde a 1ª Onda, quando o café passa a ser uma bebida apreciada mundialmente; passando pela 2ª Onda, iniciada em 1971 com a abertura da primeira loja da Starbucks, iniciando o consumo do café fora de casa; seguindo pela 3ª onda (por volta de 1992), em que especialistas exploram o que esse produto tem de melhor, com a entrega ao consumidor de novas sensações, aromas e sabores. A 4ª onda fará chegar ao consumidor um café sustentável e com alta qualidade. Hoje, ajudo empresas a se comunicarem com o consumidor de maneira próxima e efetiva, entregando algo que ele deseja, mesmo que ainda não saiba."



**Aparecida Dias da Silva Viana**  
Professora e diretora aposentada  
Ribeirão do Sul-SP

"O tempo era marcado pelo fogo, brasas e cinzas... Antes dos primeiros raios de sol, minha vó revirava as cinzas do dia anterior em busca de fagulhas e acendia novamente o fogo... Aquele ciclo de cheiros se repetia todas as manhãs. Na chaleira de ferro, a água começava a ferver, minha vó colocava os grãos torrados no moinho e, enquanto moía, contava histórias. Café moído, água fervente, coador de pano... Ainda posso sentir aquele cheiro do café fresquinho... aquela fumacinha subindo do coador e aquele cheiro gostoso se espalhava pela casa e ficava impregnado em minhas roupas e cabelos. Na mesma proporção, atingiu também a minha alma! Um caso de amor totalmente diferente. Viramos história!!!"



**Jéssica Juliana Nogueira de Queiroz**  
Nutricionista  
Natal-RN

"Pra começar, cada coisa em seu lugar e nada como um dia após o outro (e um café no meio deles). Posso resumir minha relação com o café da seguinte maneira: é sobre apreciar, saborear, compartilhar... sejam ideias, momentos... É sentir o carinho de quem faz café para você e ter prazer ao preparar o seu próprio. É se sentir aquecido, ter energia, disposição e, ao mesmo tempo, sentir a calma ao apreciar uma boa xícara de café. É se reinventar nos modos de preparo, diversificar e nunca perder a essência. Por isso e por mais outras sensações é que o café desperta e representa afetividade. Por isso e por mais outras várias sensações é que o café desperta e representa sempre muita afetividade e grandes conexões."



**Nelma Foreliza Gaspar,**  
Autônoma  
Santa Isabel-PA

"O café representa para mim a sensação de um dia muito especial. Traz lembranças de pessoas que já se foram, mas que contavam lindas histórias com uma boa xícara de café. Quando já está amanhecendo, olho para o céu, agradeço a Deus, ligo meu radinho e fico escutando Roberto Carlos. Abro a janela, faço meu café e vejo aquela fumaça subindo e trazendo aquele cheiro maravilhoso. Nessa hora, eu sinto uma esperança tão grande no meu coração, pois esse cheiro me faz lembrar de meu pai quando tinha a nossa padaria e acordávamos às 4h para contar os pães que iam ser entregues no comércio. Como era bom vê-lo fazendo os pastéis e dizendo: 'Agora, só falta uma xícara de café.'"

# Variedades do café e suas principais características

O café é uma planta originária da Etiópia (país localizado no chamado “chifre” da África). Por isso, aqui no Brasil, ela é considerada uma espécie exótica, embora tenha se adaptado bem até demais ao nosso clima tropical. É membro da família das Rubiáceas, do gênero *Coffea*, e conta com mais de 100 espécies. Aqueles que se aprofundam no estudo sobre a cadeia produtiva do café sabem que apenas duas têm grãos comercializados: Arábica (*Coffea Arabica*) e Robusta (*Coffea Canephora*). Ambas podem contar com uma grande diversidade de grãos.

Entre as espécies citadas, encontramos os cultivares, que é o nome técnico para o que costumamos chamar de variedades de café. O termo é uma junção aportuguesada de duas palavras em inglês – *cultivated variety* (variedade cultivada). A maioria foi desenvolvida por melhoramento genético e disseminada entre os cafeicultores ao longo de várias gerações até chegar ao que consumimos hoje com tanto prazer.



Hoje, existem 137 cultivares de diversas instituições de pesquisa do país, de acordo com o Registro Nacional de Cultivares (RNC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Entretanto, há sempre a possibilidade de novas espécies, que podem ser buscadas por cafeicultores ou surgir a partir de novos materiais de cultivares, que abrangem os mais variados climas, tipos de solo, altitude, manejo e condições referentes ao cultivo.

## DEMANDA

Para o Consultor Especialista em cafeicultura da Educampo Acarpa e engenheiro agrônomo, João Paulo Felicori Carvalho, a demanda gerada

pelo setor produtivo e pelos consumidores é a motivação para os melhoristas: “O mercado consumidor demanda um produto produzido com menor uso de defensivos agrícolas. Além disso, há o crescente aumento no consumo de cafés especiais com características sensoriais distintas. As principais demandas do setor produtivo são cultivares com alta capacidade produtiva e resistência/tolerância a déficit hídrico.”

Sendo assim, a busca por novas variedades acontece, em suma, pela motivação em encontrar na renovação uma possibilidade de tolerância a pragas e doenças e alta capacidade produtiva. O que reflete, consequentemente, em uma movimentação do

mercado e também em qualidade do café na xícara.

## DIFERENÇAS

Além das diferenças de teor e do custo de produção, as espécies apresentam distinções no que se refere a sabor, aroma e intensidade. Isso porque, enquanto no Café Arábica o teor médio de cafeína é de 1,2%, no robusta essa concentração chega a 4%. Por esse motivo, o Arábica apresenta sabor e aroma mais suaves, que possibilitam cafés mais elaborados. Os cafés mais populares e comerciais do Brasil são produzidos a partir de um *blend* das duas espécies, para diminuir o preço de custo e trazer um pouco das propriedades de cada uma. Já os cafés especiais são 100% Arábica e suas classificações mais conhecidas são: Bourbon, Caturra, Mundo Novo, Catucaí, Arara, Topázio, dentre muitas outras. Selecionamos na página seguinte, 10 das mais populares para que vocês possam conhecer um pouco mais.

TEM GENTE QUE ACHA QUE GRÁFICA É TUDO IGUAL. É PORQUE NUNCA CONTRATOU UMA INDÚSTRIA GRÁFICA.

			
90 ANOS DE EXPERIÊNCIA.	106 PRÊMIOS CONQUISTADOS.	2.600M² DE PARQUE GRÁFICO.	OS MAIS MODERNOS EQUIPAMENTOS.

Soluções de impressão e acabamento que a sua empresa merece:  
Livros | Revistas | Jornais | Convites | Caixas | Embalagens | Pastas  
Catálogos | Sacolas | Agendas | Kits Promocionais

A indústria gráfica mais premiada de Minas Gerais também participa do BNI.



Antes de imprimir, faça um orçamento com a Koloro.

 0800 031 1011 | [orcamento@koloro.com.br](mailto:orcamento@koloro.com.br) | [www.koloro.com.br](http://www.koloro.com.br)



**Venha viver sua experiência!**

Localizado a 2km do centro de Alto Jequitibá-MG



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



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

☎ 33 9 9962-4015  
@coffeegrupp



# Principais variedades do café Arábica

A *Coffea Arabica* é uma espécie riquíssima em sabor e variabilidade genética. Por isso, agrupa muitas variedades de café. Abaixo, vamos descrever 10 dos principais tipos de café Arábica no Brasil. Confira!



BANCO DE IMAGEM

## MUNDO NOVO

Varietal 100% Arábica, ou seja, fruto de um cafeeiro que origina grãos de qualidade superior, sendo um dos mais requisitados para a produção de cafés especiais. Isso porque os seus grãos proporcionam um café com aroma suave e sabor marcante. Sua planta é rústica, de porte alto, com caule fino e se adapta bem às variações climáticas. Por esse motivo, ele está presente em todas as regiões cafeeiras do Brasil.



MARCELO CORRÊA

## BOURBON

A qualidade de um café Bourbon se define pela doçura natural, textura achocolatada, aroma intenso e agradável acidez. O resultado final é uma bebida suave e adocicada. Entre o vermelho e o amarelo, o segundo chega a se destacar por fatores como notas acentuadas, doçura e produtividade (cerca de 40% maior). O vermelho tem melhor adaptabilidade, mas, certamente, ambos são incríveis.



ALBERTO VARGAS

## GEISHA

Em pouco mais de 10 anos, a variedade Geisha tem sido cada vez mais aplaudida e reverenciada, tornando-se a grande estrela de concursos internacionais. É a favorita dos baristas, o sonho de consumo dos amantes de café e passou a ser uma iguaria, um deleite gustativo. Seu aroma é floral com notas doces e frutadas, raras características encontradas nos demais tipos de café.



FELIPE BASTOS

## CATUAÍ

O grão Catuaí é fruto de uma mistura das variedades Mundo Novo e Caturra. Por ser cultivado em maiores altitudes, o café absorve com mais intensidade os açúcares naturais e apresenta um sabor acentuado. Além disso, é um dos grãos mais produzidos no Brasil, com característica leve, suave em acidez e com duas variedades, amarela e vermelha, com pouca diferença entre elas.



INSTAGRAM

## ACAÍÁ

O Acaíá é um café suave, bastante aromático e com notas frutadas. Muito indicado para aqueles que apreciam um café mais sofisticado, ele apresenta também um sabor achocolatado e uma acidez média. Seus frutos são vermelhos e têm maturação tardia. Ele também é muito misturado com a cultivar Bourbon pelos cafeicultores para conseguir bebidas mais encorpadas e com sabor mais intenso.



INSTAGRAM

## TOPÁZIO

Cruzamento entre os grãos Mundo Novo e Catuaí Amarelo com uma maturação dos frutos mais uniformes. Isso é possível devido ao seu cultivo ser muito estável e ao poder de adaptabilidade do grão, adequada para plantio tanto adensado como de livre crescimento em sistema de renque (espaçamento menor entre as plantas) mecanizado. O café é extremamente saboroso, complexo e de finalização agradável.



CAFÉ CANDEIAS

## ARARA

A variedade Arara é produtiva e resistente às principais doenças da cultura, sendo resultado de um trabalho persistente de pesquisa. O nome surgiu por causa dos frutos amarelos, mas o que realmente impressiona é a qualidade da bebida: limpa e adocicada. Não é à toa que essa variedade tem impressionado em diversos concursos nacionais e internacionais, garantindo, inclusive, prêmios e pontuações altas – superiores a 90 pontos – na escala da BSCA, o que é algo excepcional!



MARCELO CORRÊA

## CATUCAÍ

O Catucaí é uma variedade de café mais suave e com acidez média, com gosto bem doce, sabor cítrico e frutado. Geralmente, é plantado em altitudes mais altas, como na região da Serra da Mantiqueira, com temperaturas entre 18 °C e 22 °C, a fim de permitir que o grão absorva melhor os açúcares naturais durante o processo de maturação. Ele foi desenvolvido por meio do cruzamento natural entre a Icatú e a Catuaí (que significa “muito bom” em tupi-guarani), daí a combinação das duas palavras.



NINA LIMA / FAZENDA PARADISO

## ICATU

Híbrido interespecífico resultante do cruzamento artificial entre *C. canephora* (Robusta) e *C. arabica* (Mundo Novo cv. Bourbon Vermelho). Já o Amarelo é obtido no cruzamento natural entre o Icatu Vermelho e a cultivar Mundo Novo ou Bourbon Amarelo, e desperta grande interesse econômico por apresentar plantas vigorosas, com moderada resistência a ferrugem e alta produtividade. É uma ótima opção para café espresso por ser mais encorpado e gerar uma bebida com notas frutadas e boa acidez.



ADRIEN CHATENAY

## LAURINA

Também conhecido como “Frevô”, surgiu de uma mutação natural ocorrida em uma lavoura de Bourbon. Suas plantas são de formato cônico, de porte baixo, frutos e sementes são pontudos e os cafeeiros mostram boa resistência à seca, embora seja mais suscetível à ferrugem. Por ter um teor de cafeína mais baixo (cerca de metade – 0,6% x 1,2% a 1,6% – dos demais cafés), pesquisadores buscam a partir dele a produção de uma bebida descafeinada de qualidade. Sabor suave e agradável, com notas frutadas e florais.