



A revista para quem ama café

ANO 1 • EDIÇÃO 2 • MAIO / JUNHO / JULHO 2019

Conheça o
café que
você toma



FOTOS: BANCO DE IMAGENS



Eventos e notícias do mercado cafeeiro
Páginas 4, 5 e 6



Evolução da Semana Internacional do Café
Página 7



Músicas que têm o café como inspiração
Página 16

CRÔNICA

A plenitude de saborear um bom café



O café vai muito além do líquido em uma xícara! Fato! Quem acha que é apenas um grão moído para ser coado com água quente, uma bebida que contém cafeína e proporciona bem-estar e energia ou algo tradicional no café da manhã, está realmente muito enganado. Neste momento, alguns até poderiam citar os benefícios da bebida no organismo e da variedade dos macro e micronutrientes benéficos à saúde, além do fato de ser natural e saudável. Mas vou muito além, ainda sem querer detalhar esses benefícios. O café é uma bebida sagrada presente em muitas situações importantes e significativas. O café reúne, possibilita encontros inusitados e permite que conheçamos pessoas especiais e tenhamos momentos de plenitude enquanto o saboreamos em uma xícara, em uma caneca ou mesmo em um simples copo.

Associado à felicidade e ao bom humor, foi, inclusive, constatado em diversas pesquisas que é uma bebida antidepressiva. Assim, os baristas, os amigos, sua mãe ou sua avó, a cozinheira da empresa e as demais pessoas que querem seu bem servem divindade numa xícara. Nesta edição, um seguidor/leitor da revista

disse que fazer café é preparar conforto, servir café é abraçar por dentro, é como um abraço de engolir. É Deus pedindo calma de dentro de uma xícara.

Talvez seja essa sensação que as pessoas nos mosteiros do lêmno no século XV deveriam sentir quando, segundo diversos documentos históricos, começaram a moer os grãos para obter uma bebida extraordinária à qual chamavam de "qahhwat al-bun" (vinho do café) e que mais tarde foi abreviada para "qahhwat".

A pessoa que admira e convida você para tomar um café irá preparar a bebida para que você encontre alívio, sintase à vontade e esqueça um pouco os problemas ao sentir o vapor que escapa, sentir o aroma, dar o primeiro gole e saborear algo incrível e vital para o seu bem-estar. É energizar-se! Apenas prepare-se para o risco de ser mais um dos inúmeros viciados em café neste mundo.

Tomar café é um ritual cativante que se torna ainda mais completo quando você opta por comprar um café de qualidade, realiza a moagem para extrair o máximo que o grão pode oferecer na bebida final, escolhe o método de extração, serve-se e degusta com calma, com prazer e com total concentração. São várias as possibilidades de criar seu próprio ritual, cada um com os mesmos benefícios e interessantes dinâmicas psicológicas cheias de benefícios plenos para a nossa saúde física e mental.

Sabe aquela clássica e prazerosa frase "vamos tomar um café?". Quem não gosta de ouvi-la, responder logo e apreciar o ritual? É a oportunidade de colocar os pensamentos em ordem, inspirar-se, reforçar os vínculos com pessoas importantes na vida pessoal e profissional, e assim romper um fluxo neutro e indiferente da vida.

Um bom café quente e bem passado pela manhã, saboreado com calma e prazer, é sempre a promessa de um dia formidável cheio de boas energias. O café inspira e torna tudo possível!

Use o café como a melhor desculpa para bons encontros, conversas interessantes e para seguir um ritual sempre muito interessante e prazeroso. Use-o como o elixir material que nutre sua mente e seu corpo, assim como um antídoto para descrenças e desânimos. Faça com que ele possibilite uma explosão de sentimentos, uma volta ao passado e uma imensa perspectiva e esperança em um mundo bem melhor com pessoas mais humanas e positivas. Que assim seja! Deus abençoe seus momentos com café, as pessoas que lhe servem e as que acompanham você!

Fabily Rodrigues (Editor da revista Café e Motivação e Diretor da Em Foco Mídia)
cafe@emfocomidia.com.br

Anuncie aqui

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

Seja parceiro e tenha grandes possibilidades de retorno para seu negócio



EMFOCOMÍDIA
 Café e Motivação | @cafeemotivacao

Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara
 Belo Horizonte - MG
 (31) 2552-2525 / 99998-8686
cafe@emfocomidia.com.br

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

EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação bimestral da Em Foco Mídia, para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (15 mil exemplares) será realizada gratuitamente em pontos estratégicos e de grande circulação, como cafeterias, padarias, restaurantes, clubes e os mais variados estabelecimentos do segmento relacionados ao lazer e ao café, além das cidades que visitarmos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line será amplamente divulgada via e-mail, *newsletter* e site, além de nossas redes sociais.

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
 (redação e edição)

Edição / Revisão

Anna Cláudia Castro, Renata
 Louise e Rodrigo Castelo

Jornalismo / Marketing

Fabily Rodrigues, Rodrigo Castelo,
 Fabiano Lana, Rayssa Lobato,
 Ricardo Plotek e Yasmin Kaizer

Diagramação e Design

Matheus Gonçalves e
 Yasmin Kaizer

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
 e Banco de imagens

Administrativo

Maria Cecília Burgarelli

Contato / Publicidade

(31) 3441-2725 / 2552-2525
 99998-8686

Em Foco Mídia

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

Endereço

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

Informações

Tiragem: 15 mil exemplares
Periodicidade: Trimestral
Impressão: Gráfica O Lutador

Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao

CONVITES

Uma viagem ao passado e à história do café

FOTOS: FABILY RODRIGUES

Como seria tomar ótimos cafés especiais numa região que já foi a maior produtora de café do mundo e ainda por cima no meio de um cafezal? Imaginou a cena? Localizado no distrito de Conservatória, município de Valença, no Sul do estado do Rio de Janeiro, o Hotel Fazenda Florença é uma aprazível viagem ao passado, mais especificamente ao Século XIX, quando o café era a principal atividade econômica do Brasil e da região. Não à toa, que é conhecida até hoje como Vale do Café, onde, atualmente, o turismo é a principal fonte de renda.

Após ter conhecido a revista *Café e Motivação* na Semana Internacional do Café (SIC) de 2018, o proprietário do local, Paulo Roberto dos Santos, fez um convite para que fôssemos até o empreendimento, que tem como base a sede da Fazenda Florença, erguida em 1852. “Conheci a revista na SIC e me chamou a atenção pela sua qualidade, pela excelente diagramação e também pelo rico conteúdo, que mostra até o Vale do Café, a região que deu início a tudo”, diz.

O empresário lembra que, apesar de o café não ser mais a locomotiva econômica da região, ele ainda é muito importante, tanto que montou uma cafeteria no meio do cafezal do Hotel Fazenda, uma das diversas atrações gastronômicas, históricas e culturais do local, sem falar no lazer e no contato direto com a natureza.



No meio do cafezal

“A ideia de montar uma cafeteria no meio do cafezal foi uma inspiração que tive quando fui à região dos vinheiros de Bento Gonçalves (RS) e assisti ao plantio de uva. Fiquei deslumbrado”, ressalta Paulo Roberto. “Então, pensei: já que vou plantar café, vou colocar uma cafeteria no meio, pois o melhor lugar para o plantio está a 300 metros da sede, fazendo com que o visitante vivencie melhor o local. Tive que fazer uma construção no meio do cafezal para que as pessoas tivessem

o conforto de estar em um ambiente agradável e vivenciar essa incrível experiência”.

Assim, vivenciamos dias muito agradáveis, regrados de muitas boas prosas, histórias das fazendas do Vale do Café e do Brasil Imperial, saras teatrais, além de tomar muitos cafés e desfrutar de uma ótima gastronomia. Recomendamos, ainda, o surpreendente e riquíssimo acervo do período Imperial no Brasil e da Família Real. **Mais informações:** (24) 2438-0124 / www.hotelfazendaflorenca.com.br.

TIRINHAS

NÃO IMPORTA SE VOCÊ É UMA GARRAFA DE CAFÉ GRANDE OU PEQUENA...

...NEM SE É DE COR CLARA OU ESCURA, MAS O QUE IMPORTA...

É SE VOCÊ REALMENTE PRESTA POR DENTRO...

@CAFEEXPRESSIVO | FB.COM/CAFEEXPRESSIVO

...TEM CERTEZA DE QUE O HUMANO NÃO COMPRA CAFÉ NA FARMÁCIA?

CLARO, POR QUE ELE COMPRARIA CAFÉ LÁ?

UÉ, ATÉ ONDE EU SEI NÃO EXISTE REMÉDIO MELHOR DO QUE UM CAFÉ FRESQUINHO...

@CAFEEXPRESSIVO | FB.COM/CAFEEXPRESSIVO



NOTAS

Nestlé entra com tudo no mercado de torrado e moído



Uma das maiores empresas do mundo no ramo de alimentos, a Nestlé aposta alto no mercado de café no Brasil para os próximos anos. Após 66 anos produzindo café solúvel e 13 comercializando cápsulas, a multinacional entrará no segmento de café torrado e moído com as consagradas marcas Nescafé e Starbucks, além de estudar como explorar, em cafeterias, suas outras marcas: Nespresso e Dolce Gusto.

Os itens da Starbucks começaram a ser vendidos em meados de abril nas lojas do Pão de Açúcar. Já os itens da Nescafé ficaram disponíveis no fim do mesmo mês. Marcelo Melchior, presidente da Nestlé Brasil, diz que o café é o

terceiro negócio mais importante da marca no país, atrás apenas de chocolates e leite: “nos próximos quatro ou cinco anos, poderá ser o segundo maior”. No mundo, esta área é a mais importante em termos de receita para a Nestlé.

“Temos potencial para crescer porque o brasileiro está acostumado a tomar mais café pela manhã. Existem outras ocasiões para serem exploradas, e essa xícara de café pode ser de melhor qualidade”, disse Rachel Muller, diretora de cafés da Nestlé Brasil. Segundo ela, 48% do volume de café é consumido pela manhã, o que, em valor, representa apenas 16% do total”. Fonte: Valor Online.

Relatório traça retrato do mercado mundial e as tendências globais

FOTOS: INTERNET



O mundo vai consumir cada vez mais café nos próximos anos, e o Brasil, que já responde por 35% da demanda mundial, terá participação cada vez maior nesse mercado. É o que indica o Relatório sobre o Mercado Cafeeiro, divulgado pela Organização Internacional do Café (OIC).

Os dados mostram que, em 2018, a produção mundial de café chegou a 168 milhões de sacas, um crescimento de 2,5% em apenas um ano. Os dados revelam que, além do Brasil, a produção continua em alta no Vietnã, país que atende a 18% do mercado

internacional; a Colômbia responde por 9%; Indonésia, 6%; Etiópia, 5%; Honduras, 5%; e Índia por 3%.

Se a produção mundial cresceu, o consumo não ficou para trás. No ano passado, 98% das sacas produzidas foram consumidas, ou seja, cerca de 165 milhões, um aumento de 2,1% em relação a 2017. O consumo continua crescente tanto dentro dos polos exportadores quanto naqueles que importam café, principalmente nos países da África e da Ásia, onde o consumo pode crescer até 18% neste ano. Fonte: Correio 24 Horas

Brasil bate recorde de exportação de café em maio

Em maio deste ano, o Brasil bateu um novo recorde mensal em volume de exportações de café. O país exportou no mês 3,5 milhões de sacas de 60 kg, considerando a soma de café verde, solúvel e torrado & moído, com receita cambial de US\$ 416,2 milhões. Os dados são do Cecafé (Conselho dos Exportadores de Café do Brasil). O volume exportado representou um crescimento de 103,5% em relação a maio de 2018. Já o preço médio da saca de café apresentou queda de 22,6% em relação ao mesmo mês do ano passado.

Em relação às variedades embarcadas no mês, o café arábica correspondeu a 80% do volume total das

exportações, o equivalente a 2,8 milhões de sacas. O café conilon (robusta) atingiu a participação de 10,7%, com o embarque de 376 mil sacas, enquanto o solúvel representou 9,3% das exportações, com 326 mil sacas exportadas.

Nelson Carvalhaes, presidente do Cecafé, disse que a performance das exportações do café brasileiro segue muito positiva, apresentando ótimos resultados para o mês, para o ano e também no ano-safra, que se encerra em junho. “Estamos batendo recordes históricos nas exportações de café brasileiro, atendendo à demanda dos importadores com eficiência, qualidade e sustentabilidade”, declarou.



Café do Cerrado mineiro no Japão

A Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado (Coocacer), em Monte Carmelo, na região do Alto Paranaíba, em Minas Gerais, realizou, em maio, seu primeiro embarque de café para o Japão com o selo de origem de qualidade. O selo, concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), comprova que o café é produzido na região do cerrado mineiro e também atesta a qualidade do produto.

Francisco Sérgio de Assis, um dos produtores da região, comemorou o fato: “Nós agregamos 120% ao valor da saca, e a grande vantagem é abrir a porta com um café com selo de origem e qualidade da região do cerrado mineiro”. Fonte: Notícias Cafeicultura

NOTAS

Prêmio Ernesto Illy abre inscrições

DIVULGAÇÃO



Entre os dias 3 de junho e 13 de setembro o 29º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso receberá amostras e premiará os seis melhores produtores do país, entre os 40 selecionados inicialmente, além dos vencedores em até 10 regiões diferentes. Os três primeiros colocados ganharão uma viagem ao exterior para participar do 5º Prêmio Ernesto Illy Internacional.

O Prêmio Ernesto Illy - Regional terá até dois cafeicultores premiados em cada um dos 10 Estados/Regiões, sendo: Minas Gerais (subdividido em Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas

e Sul de Minas), São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e as regiões Centro-Oeste, Sul e Norte/Nordeste.

O regulamento e a ficha de inscrição estão disponíveis no site do Clube Illy do Café: clubeyilly.com.br/premiacoes/premio-ernesto-illy/ficha-de-inscricao-premiacoes/. As análises serão feitas pela classificação do café quanto a aspecto, seca, cor, tipo, peneiras, teor de umidade, torração e qualidade da bebida. Endereço para envio da amostra e inscrição: Rua Dr. Nicolau de Souza Queiroz, 518 - Vila Mariana, CEP 04105-001 - São Paulo (SP) - e-mail: compras@illy.com.

África tem cada vez mais destaque na produção de café

FOTOS: INTERNET



A produção do grão no continente africano no ano-cafeeiro 2018-2019 está estimada em 17,74 milhões de sacas de 60 kg, volume que representa um aumento de 1,4% em relação ao período anterior. A África possui mais de 10 países produtores de café, sendo os cinco maiores a Etiópia, com 7,5 milhões de sacas, que correspondem a 42% do total produzido; seguido de Uganda (4,9 milhões de sacas - 28%); Costa do Marfim (1,6 milhões de sacas - 9%); Tanzânia (825 mil sacas - 5%); e, em quinto,

o Quênia (795 mil sacas - 4%).

A safra prevista para a África representa ainda um crescimento de aproximadamente 13% em relação à safra de 2015-2016. Os dados que permitiram realizar essa análise foram obtidos na página Estatísticas do Comércio e Relatório sobre o mercado de Café em março 2019, ambos da Organização Internacional do Café (OIC). Tal Relatório está também disponível para consulta na íntegra no Observatório do Café do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa.

Barista de Curitiba mistura café e “cerveja”



O barista Marcelo Franck, da Franck's Ultra Coffee, de Curitiba (PR), resolveu lançar uma inédita linha de cafés lupulados, disponíveis na Espresso Station, loja-conceito de sua marca, e via e-commerce com entrega nacional, além de cafeterias e empórios de todo o país.

“A ideia surgiu quando estava fazendo cerveja em casa. O aroma frutado dos lúpulos nobres era tão agradável e intenso que pareceu

relativamente fácil transferir essas características para os grãos de café. Foi aí que iniciei os estudos e testes até chegar aos cafés que trazem uma experiência única para quem ama café e busca preparos marcantes”, comenta Marcelo, que também fabrica cervejas artesanais.

Os cafés são desenvolvidos com grãos infundados a seco com lúpulo Centennial em flor. O

processo é realizado antes e depois da fase de torra. Apaixonado por cervejas artesanais, Marcelo Franck começou a produzir café maturado em barris de destilados para fornecer para cervejarias. Só que os grãos fizeram tanto sucesso que os cervejeiros começaram a pedir embalagens menores para consumo doméstico. Detalhes e loja on-line: www.fuc.com.br. Fonte: revista Cafeicultura.




Saúde e controle de peso
Participe do desafio.



Saiba mais:
 (31) 99981-6106

LANÇAMENTO:
Shake Café Cremoso



Café ganha sua própria rede social

O café é uma paixão mundial! Seu gosto, cheiro e poder estimulante fazem com que apenas a água seja mais consumida do que o café no planeta. E o Brasil, por sua vez, tem uma relação ainda mais particular com a iguaria: somos os maiores produtores do grão. Apaixonado pela bebida, o empreendedor Nicolas Romano levou a paixão pelo café a outro patamar: associou-se a outros três empresários – Fernando Epelman, Henrique Emidio e Angel Rassi – para criar a The Coffee Match, uma “rede social” para amantes do café.

Fã de carteirinha da Starbucks, Nicolas ressaltava que a rede de cafeterias foi inovadora ao se transformar na “segunda casa” dos seus clientes, um lugar em que é possível se divertir e trabalhar com conforto. A inspiração para o empreendimento surgiu, inclusive, em uma loja da Starbucks. “Entre em uma unidade da rede em Nova York e comecei a pensar em uma maneira de empreender no mercado do café”, afirma.

O negócio surgiu em 2016, mas não fazia o que a The Coffee Match faz hoje. A empresa surgiu como uma



INTERNET

plataforma de *networking* semelhante ao Tinder. Usuários podiam criar um perfil baseado em suas características profissionais e também cadastrar suas ideias de negócio. Se houvesse um “match” com pessoas com interesses afins, cafeterias parceiras seriam o local do primeiro encontro.

Mudança e oportunidade

A startup ia bem. No entanto, Nicolas e seus sócios decidiram mudar os rumos do projeto – “pivotar” o negócio, no linguajar do empreendedorismo. “Conforme o tempo foi passando, fomos nos aproximando das cafeterias e dos amantes do café. Vimos que não havia nenhuma rede que conectasse esse mercado e que fazer essa ‘ponte’ seria uma oportunidade

ainda maior”, diz. Com isso em mente, no fim de 2017, a The Coffee Match virou o que é agora.

Seu público-alvo são pessoas que buscam cafés especiais de alta qualidade. Elas fazem parte de um grupo batizado pela startup de “coffee lovers” (ou apaixonados por café). “No Brasil, há um aumento da busca por cafés de qualidade, feitos por empresas que rastreiam toda a sua cadeia produtiva e estimulam o consumo consciente”, afirma Romano.

Já para as empresas, há a oportunidade de atrair novos clientes, fidelizá-los e também faturar com cursos para eles. O app reserva ainda um espaço para pequenos produtores de café divulgarem seus serviços.

Queremos experimentar o seu café

BANCO DE IMAGENS



Os seguidores nas redes sociais e leitores da revista Café e Motivação estão sempre nos pedindo indicações e dicas para comprar e experimentar bons cafés. Por isso, se você é produtor, distribuidor ou revendedor de cafés, envie uma amostra do seu produto para que possamos conhecer, divulgar e indicar. Entre em contato para fecharmos essa parceria: (31) 99998-8686 ou cafe@emfocomidia.com.br. Você também pode enviar pelo Correio ou entregar pessoalmente em nossa sede, na Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara, Belo Horizonte (MG), CEP: 31.260-230.

Campeonato Brasileiro de Baristas



Após 40 horas de apresentação, entre os dias 7 e 9 de fevereiro, foram conhecidos os baristas vencedores das quatro modalidades do Campeonato Brasileiro de Barismo 2019, realizado no Museu de Arte Moderna (MAM) do Rio de Janeiro. Os campeões de cada disputa representarão o Brasil em importantes competições internacionais.

Os primeiros colocados em Barista e Brewers Cup estiveram na SCA Expo, em abril, em Boston (Massachusetts, EUA). Martha Grill ficou na 14ª colocação (do total de 54 participantes) e Arthur Malaspina ficou na 31ª. Essa foi a melhor posição do Brasil em quase 10 anos. São ótimos resultados e orgulho para o Brasil.

A final do Brewers Cup foi disputada entre europeus e asiáticos. A chinesa Jia Ning Du foi a vencedora da fase Internacional, superando competidores da Suécia, Itália, Japão, Taiwan e Suíça. Já na final do Campeonato Mundial de Baristas, a sul-coreana Jooyeon Jeon foi a grande campeã, desbancando cinco homens da Grécia, Canadá, Indonésia, Alemanha e Suíça. No ano passado, ela ficou em 14º lugar. Será um sinal para a nossa Martha do café?

Leonardo Ribeiro e Gabriel Guimarães, os melhores em Latte Art e Coffee In Good Spirits, respectivamente, participaram do World of Coffee, entre 8 e 10 de junho, em Berlim, capital da Alemanha.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Barista

- 1º Martha Grill - Octavio Café - São Paulo (SP)
- 2º Leo Moço - Café do Moço - Curitiba (PR)
- 3º Daniel Munari - Fazenda Barinas/ Supernova Coffee Roasters - Curitiba (PR)

Latte Art

- 1º Leonardo Ribeiro - Unique Cafés - Carmo de Minas (MG)
- 2º João Michalski - Café Du Coin - Cascavel (PR)
- 3º Emerson Nascimento - Coffee Five - Rio de Janeiro (RJ)

Coffee In Good Spirits

- 1º Gabriel Guimarães - Unique Cafés - São Lourenço (MG)
- 2º Juliano Lamur - Bunker Motor Coffee - Curitiba (PR)
- 3º Daniel Viana - Ristretto Café Bar - Brasília (DF)

Brewers Cup

- 1º Arthur Malaspina - Octavio Café - Pedregulho (SP)
- 2º Leo Moço - Café do Moço - Curitiba (PR)
- 3º Midori Martins - Um Coffee Co. - São Paulo (SP)

Semana Internacional do Café aponta evolução no setor

DIVULGAÇÃO

A revista Café e Motivação esteve presente na Semana Internacional do Café (SIC) de 2018 e certamente estará presente nas demais. Foram três dias intensos de palestras, cursos, *workshops*, campeonatos mundiais, concurso do melhor café do ano, estandes de destaque e muitas parcerias produtivas. O balanço final da sexta edição surpreendeu até a organização, com números que bateram todos os recordes! O maior encontro da cadeia produtiva do setor no Brasil, e um dos principais do mundo, registrou um número histórico de 20 mil visitantes. Foram iniciados R\$ 42 milhões em negócios, o que representa o incremento de 20% em relação à edição de 2017.

E agora chegou o momento de se preparar e se programar para o evento deste ano, que será realizado entre os dias 20 e 22 de novembro, novamente no Expominas, em Belo Horizonte. Serão mais de 25 eventos simultâneos dos mais diversos segmentos para todos os apaixonados pelo grão.

A SIC é uma iniciativa da Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e da Café Editora.

Segundo a diretora de conteúdo da Café Editora, Mariana Proença, a edição de 2018 foi histórica. “Foi o primeiro ano em que recebemos quatro mundiais de forma inédita no Brasil. Isso nos trouxe uma grande visitação, muito acima



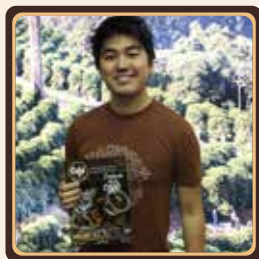
do que tínhamos de expectativa. O mundo pôde conhecer a força da nossa comunidade do café nacional e como avançamos no mercado de café especial e na relação entre todos os elos da cadeia produtiva”, conta.

Mais de 50 mil doses de cafés foram degustadas nos três dias de evento, mais de 250 compradores internacionais, vindos de 60 países distintos visitaram mais de 160 expositores. A gerente de agronegócios do Sebrae, Priscila Lins, ressaltou que a feira é uma síntese de tudo o que acontece com o café no Brasil. “Começamos em 2013 e de lá para cá a feira sofreu uma mudança e um amadurecimento, consolidando-se como o principal evento que ocorre no mundo do café.

Faltava uma exposição reconhecida mundialmente para o setor. E, sem dúvida, este ano foi um marco na história do evento”, garante.

Campeonatos Mundiais

O clima de final de Copa do Mundo marcou a disputa dos campeonatos mundiais de café, realizados pela primeira vez no Brasil durante a SIC 2018! Cerca de 150 competidores premiados de mais de 40 países estiveram na capital mineira e apresentaram técnicas incríveis e talento de sobra! Dividida em quatro mundiais, que atendem às diversas maneiras de fazer café, a “copa do mundo do café” foi sucesso de público e mostrou apresentações de tirar o fôlego.





Os tipos de café e o fascinante universo

FOTOS: BANCO DE IMAGENS

Segunda bebida mais consumida no mundo, atrás apenas da água, o café é uma grande paixão dos brasileiros. Mas você sabe quais são os tipos de café e suas classificações? São tantas marcas, tipos, subtipos, modos de preparo e de apresentação que a revista *Café e Motivação* resolveu situar quem gosta de café e ajudar na escolha que melhor convém ao bolso e ao paladar.

Criado em 2004 pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o Programa de Qualidade do Café (PQC) certifica a qualidade do produto final por meio de uma metodologia de análise sensorial, que classifica e diferencia os cafés em quatro categorias: Extraforte, Tradicional, Superior e Gourmet. Além de certificar o produto, a empresa produtora é auditada quanto às boas práticas de fabricação em todo o processo de industrialização para garantir qualidade.

O PQC é baseado na nota de Qualidade Global (QG) obtida pelo produto numa escala de 0 a 10. Cafés com nota até 4,4 não são recomendáveis. Entre 4,5 e 5,9 estão os Extrafortes e Tradicionais, que têm preços mais em conta e formam a maior gama de produtos disponíveis e consumidos no Brasil. Cafés Superiores estão entre 6,0 e 7,2. Já os Gourmets formam o topo da classificação, ficando entre 7,3 e 10. Os cafés que são testados levam um selo da ABIC em suas embalagens correspondentes às suas respectivas categorias.

O diretor executivo da ABIC, Nathan Herszkowicz, lembra que o PQC foi implantado como consequência do Programa Permanente de Controle de Pureza do Café – Selo de Pureza, lançado há 27 anos. “Na época, percebemos que o consumo de café no Brasil estava em queda e fizemos uma pesquisa para descobrir os motivos, pois não havia alta de preços e nem crise econômica. Constatamos que o consumidor tinha uma percepção negativa sobre a qualidade do produto”, ressalta. “Dentre as várias respostas dadas aos pesquisadores, as mais comuns diziam que o melhor café era exportado e o ruim ficava no mercado interno. Também se tinha a ideia de que café é tudo igual”.

Após quase três décadas de Selo de Pureza, o executivo diz que o programa está consolidado e explica a diferença para o PQC, que, segundo ele, também tem propiciado bons resultados. “O



Selo de Pureza analisa o pó de café baseado em critérios científicos. Ou seja, o pó analisado pode ter até 1% de impureza. Já no PQC, as análises são sensoriais e feitas com a bebida pronta”.

Rigidez

Herszkowicz ressalta ainda que as marcas que ostentam os selos da ABIC são periodicamente aferidas pela entidade: “Hoje em dia, o consumidor pode ter a certeza que, das marcas mais baratas às mais caras, a qualidade do café brasileiro é plenamente confiável. Claro que os cafés superiores, gourmets e especiais têm um preço mais alto e uma qualidade melhor, como em todos os setores da atividade comercial, mas quem bebe os cafés tradicionais com os selos da ABIC pode ter a certeza de estar ingerindo apenas café”.

Café especial

Contudo, existe um outro conceito de café que vem ganhando cada vez mais adeptos: o café especial. De acordo com a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (Specialty Coffee Association), usada no mundo todo, o café especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos: fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização,

harmonia e conceito final (impressão geral sobre o café, atribuída pelo classificador, sendo a única parcela de subjetividade na avaliação).

Apixonado por café e de olho nesse nicho mercadológico, Sérgio Miranda criou, há três anos, a Coffee & Joy, empresa mineira que comercializa cafés especiais através de um site. Ele diz que o mercado está crescendo, mas ainda há muito espaço a ser conquistado. “O brasileiro toma muito café, mas a maioria das pessoas ainda não sabe qual a diferença entre os vários tipos. Achar que café é tudo a mesma coisa é mais ou menos como achar que cerveja é tudo igual”, ressalta o empresário, que compara o que aconteceu com o mercado da cerveja com o que começou a acontecer com o café especial.

“Há 10, 15 anos, havia somente três ou quatro tipos e marcas de cerveja e todo mundo bebia essas marcas. Hoje, com o crescimento das cervejas artesanais, há diversos tipos no mercado e muitas pessoas já aceitam e até não abrem mão de pagar um pouco mais caro para ter um produto diferente e de melhor qualidade. Com o café é a mesma coisa. Esse é o grande desafio de quem trabalha com cafés especiais”, revela.

Sérgio Miranda lembra ainda que os cafés especiais estão em um nível acima dos gourmets, pois a avaliação é mais criteriosa e abrange mais quesitos sensoriais do que nas análises dos

EM FOCO
TURISMO

Um jornal online gratuito, especializado e independente

ANUNCIE NO
EM FOCO TURISMO

(31) 2525-2525

(31) 99998-8686

www.emfocoturismo.com.br
turismo@emfocomidia.com.br

@emfocoturismo

O Jornal Em Foco Turismo aborda o turismo de um modo geral, apresentando notícias do segmento e do setor, divulgando roteiros de viagens com dicas e curiosidades.

Pet

Em Foco

ANUNCIE

na revista voltada para quem ama seus animais de estimação.

(31) 3441-2725

(31) 99998-8686

@petemfoco

pet@emfocomidia.com.br
www.petemfoco.com.br

Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara | Belo Horizonte (MG)

Curso da bebida mais amada do Brasil



são todos provenientes do grão: “Muitos acham que os sabores, como chocolate, nozes, amêndoas e caramelo, por exemplo, são adicionados após a colheita. Não é isso não! Esses sabores são da própria fruta do café, que dependem de como, quando e onde ela é plantada. De como e quando ela é colhida e de como ela é torrada e moída. Não podemos esquecer que café é uma fruta e pode nos dar muitas variações, assim como acontece com outras frutas”.

outros tipos de café: “Nos cafés gourmets, por exemplo, aceita-se certa quantidade de grãos com pequenas imperfeições. No especial não.”

O empresário destaca que o crescimento do mercado de máquinas caseiras de café espresso e de cápsula ajuda na formação de um consumidor que fica mais atento e exigente com a qualidade: “A partir do momento em que a pessoa tem uma máquina dessas em casa ou no trabalho, ela começa a se interessar cada vez mais pela qualidade da bebida e pelos diferentes tipos de café. É a porta de entrada para a gigantesca gama de cafés especiais”.

Brasil afora

Minas Gerais, em especial o Sul do estado, ainda é o maior produtor de café do país e também de cafés especiais, mas isso tem mudado significativamente nos últimos anos. O Espírito Santo e a Bahia têm crescido muito na produção de cafés especiais, o que é muito positivo, pois, quanto mais opções e “concorrência”, maior a qualidade e a variedade de escolhas para o consumidor.

Outro ponto que Sérgio Miranda enfatiza é que os sabores que existem nos cafés especiais

Tendência

Entidade responsável por aferir a qualidade dos cafés especiais, a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, sigla em inglês), reitera que esse mercado é um “caminho sem volta”.

“Os cafés especiais já são objeto de desejo de consumidores conscientes em diversas partes do mundo. No Brasil, que, além de maior produtor de café vem conquistando também o posto de maior mercado consumidor, o crescimento dos especiais é expressivo. Apesar de ser um mercado de nicho, cerca de 3% da demanda total, as pesquisas mostram que o consumo de cafés especiais no país manterá taxas de crescimento superiores a 13% nos próximos anos”, lembra Helga Andrade, coordenadora de Promoção Internacional da BSCA. “Isso demonstra o amadurecimento do consumidor brasileiro, que se tornou mais exigente e mais consciente da diversidade de cafés hoje disponíveis em cafeterias e supermercados. A informação se democratizou e esse é um caminho sem volta”, conclui a especialista.

Continua nas páginas 10 e 11



Tipos de café do PQC

Cafés Tradicionais ou Extrafortes: Café para o consumo do dia a dia, com custo menor. São comparáveis aos vinhos de mesa, que têm qualidade aceitável com preço acessível para o consumo diário.

Cafés Superiores: Café de qualidade boa e sabor mais acentuado. São comparáveis aos vinhos superiores, que estão na escala intermediária de qualidade, melhores que os Tradicionais ou Extrafortes e com valor agregado.

Cafés Gourmets: Café de alta qualidade, com sabor e aroma mais suaves por causa da seleção dos grãos e da torra controlada. Também é possível perceber notas frutais, achocolatadas e de nozes. São comparáveis aos vinhos mais finos, como os grand cru.

Cafés Especiais: Cafés 100% selecionados, da mais alta qualidade e torrado de maneira a expressar seu elevado potencial de qualidade sensorial. Comparado aos vinhos mais raros, exclusivos e de plena qualidade.

Escala completa

Não recomendáveis

0 a 1,0 - Péssimo
1,1 a 3,0 - Muito Ruim
3,1 a 4,0 - Ruim
4,1 a 4,4 - Regular

Recomendáveis

4,5 a 5,9 - Extraforte ou Tradicional
6,0 a 7,2 - Superior
7,3 a 10 - Gourmet

Fonte: ABIC

Pontuação	Nível de qualidade	Café especial sim/não
90-100	Excepcional	Café Especial
85-89,99	Excelente	Café Especial
80-84,99	Muito Bom	Café Especial
Abaixo de 80		Não é Café Especial

Fonte: BSCA

COMPARTILHAR, CONSCIENTIZAR, COCRIAR.

IC³ STUDIO
ESCOLA, ATELÉ E LABORATÓRIO DE CAFÉS ESPECIAIS

📍 Poços de Caldas, MG
☎ (35) 9865-4377



Universo do Café

Há quem possa imaginar que Adalberto Andrade entrou para o mundo do café há “apenas” seis anos, quando percebeu o enorme potencial dos cafés especiais. “Eu trabalho há cerca de 25 anos com café, em cooperativa, como gerente de fazenda, enfim, estou nesse meio faz muitos anos mas, há cerca de seis anos percebi que o turismo nesse setor de especiais não tinha muita coisa”, ressalta o “contador de histórias do café”, como ele se define.

Foi quando o empreendedor resolveu unir todo seu conhecimento na área para abrir o mundo dos cafés especiais às pessoas que visitam o Sul de Minas, maior região produtora do estado, que é o principal produtor do país. “Hoje em dia eu levo os turistas que visitam a nossa cidade e a nossa região para um circuito do café, em que visitamos fazendas produtoras e mostramos toda a cadeia produtiva de especiais”, lembra Adalberto, que trabalha em São Lourenço, “segundo maior polo hoteleiro do estado”, enfatiza.

Ao provar o café tradicional, que tem seus méritos, e o especial, a

pessoa nota a diferença, ainda mais pelo fato de mostrarmos também as diferenças na produção. “Muita gente desperta para esse universo ao fazer nosso circuito. Só faz sentido por que é sentido”, diz o especialista, lembrando o bordão que usa com seus clientes. “Esse mercado é tão promissor que estou prestes a lançar minha marca de café especial”, revela o dono da agência Vou pra Roça.

E assim incentivamos e damos todo apoio para promover o que há de melhor e mais puro no café. Recomendamos que todos experimentem o café especial e adaptem, aos poucos, seu paladar para o que há de melhor. Preferencialmente sem açúcar para não mascarar o sabor da bebida. São muitas as possibilidades, sabores e aromas, textura, notas sensoriais, corpo da bebida, torra e moagem, harmonização, métodos de extração e por aí vai. Você não precisa ser um *expert* para treinar seu paladar. Só precisa de treino. Sem dúvidas, um universo fascinante.

A arte do café especial

Tomar café também é uma arte. Coado ou espresso, quando estiver com uma xícara ou caneca em suas mãos fique atento para esses detalhes:

VISÃO: observe cor da bebida. Cafés muito escuros, também conhecidos como o “café da vovó”, tendem a ser mais amargos. Com torra mais clara (média ou clara), o café especial tem cor marrom ou caramelo.

OLFATO: cheire o café e tente identificar o que o aroma lembra. Prestando atenção nesse atributo, você será capaz de identificar notas como: chocolate, frutado, doce, ácido, dentre outras.

PALADAR: depois do primeiro gole, preste atenção nas reações dentro de sua boca. Se salivar bastante, significa que o café é ácido. Se a boca ficar um pouco seca, o café



está adstringente, e isso não é muito agradável. Ele é muito doce? Questiona o que você está sentindo para começar a treinar seu paladar.

TATO: os cafés podem apresentar naturalmente texturas diferentes. É o que os especialistas chamam de corpo! Se ele é mais “pesado” na língua ou mais presente na boca, significa que ele é encorpado.

AUDIÇÃO: escutar o barulho do café moendo, a água fervendo ou o barulhinho da máquina de espresso enriquecem o ritual do café. Faz parte do processo! Assim sendo, o que está esperando para tomar um café agora?

ENQUETE

Especialistas falam sobre os tipos de cafés

“O consumidor está cada vez mais exigente e disposto a pagar mais por um bom café. Sempre haverá um comprador disposto a pagar por qualidade. Eu nunca vi café de qualidade ficar na fazenda ou no armazém. Depois que a illycaffè decidiu comprar café de qualidade sustentável diretamente do produtor, o custo-benefício de se produzir um café de qualidade foi muito vantajoso. Para nós, é bom que cresçam os especiais e gourmet no Brasil, pois mostra que o cafeicultor já sabe preparar bons cafés.”

Aldir Teixeira, Pesquisador e consultor científico da illycaffè, e diretor geral da Experimental Agrícola do Brasil



“Meu café sempre foi quase 100% para exportação, mas o mercado de cafés especiais está crescendo muito e é extremamente promissor no Brasil, o que é muito bom, pois é gratificante ver o seu produto sendo consumido por aqui. Para se ter uma ideia, esse mercado cresceu 15% em 2017, em plena crise. O conceito de gourmetização veio para ficar, seja no café, na cerveja, nos pães. O consumidor brasileiro está cada vez mais exigente, e precisamos evoluir sempre.”

Lucas Goulart Collares, Proprietário do Café Itaoca



“Nos últimos 20 ou 30 anos, mas em especial nos últimos 10, o mercado de cafés gourmet, especiais, cresceu muito e mantém esse crescimento. Isso também aconteceu com os vinhos, os pães e as cervejas, e Minas Gerais tem muito a contribuir, pois é o estado que mais produz café no Brasil, que é o maior produtor do mundo. Um em cada cinco cafés espressos consumidos no mundo é de Minas.”

Matheus Tinoco, Especialista em café



“O que nos fez e nos faz acreditar nos especiais é que o café, continuamente, tem se tornado muito mais do que uma bebida, é uma ocasião. Está associado ao prazer, a uma experiência, e é isso que nos norteia. No fim da década de 1990, quando voltei dos EUA, fui estudar o assunto na BSCA, e começamos as mudanças na fazenda. A partir de 2000, além da qualidade, focamos fortemente na parte comercial e, em 2010, lançamos nossa marca de café torrado.”

Henrique Cambraia, Proprietário do Cambraia Cafés





ENQUETE

“Em 2000, fizemos uma pesquisa de preços e os cafés *gourmets* custavam, em média, três vezes e meia mais do que os tradicionais. De lá pra cá, muitas marcas entraram no mercado e essa diferença baixou. Afinal, quanto maior a concorrência, melhor para o consumidor. Mas, mesmo ainda sendo consideravelmente mais caros, os cafés *gourmets* estão sendo cada vez mais consumidos. O brasileiro está educando e apurando o paladar para o café, e isso é muito bom.”

Nathan Herszkowicz, Diretor executivo da ABIC



“Os cafés especiais já são objeto de desejo de consumidores conscientes em diversas partes do mundo. No Brasil, que, além de maior produtor de café, vem conquistando também o posto de maior mercado consumidor, o crescimento é expressivo. Apesar de ser um mercado de nicho, cerca de 3% da demanda total, as pesquisas mostram que o consumo de cafés especiais no país manterá taxas de crescimento superiores a 13% nos próximos anos.”

Helga Andrade, Coordenadora de Promoção Internacional da BSCA e barista



“Há 10 ou 15 anos, tínhamos somente três ou quatro tipos e marcas de cerveja e todo mundo bebia essas marcas, pois não conhecia nem tinha acesso aos diferentes tipos. Hoje em dia, há muitas variedades com o crescimento das cervejas artesanais, e as pessoas não abrem mão de pagar um pouco mais caro para ter um produto diferente e de melhor qualidade. Com o café acontece a mesma coisa. Esse é o grande desafio de quem trabalha com cafés especiais, como nós.”

Sérgio Miranda, Fundador da Coffee & Joy



“Hoje em dia eu levo os turistas que visitam a nossa cidade e a nossa região, para um circuito do café com minha agência Vou pra Roça, em que passamos por fazendas produtoras e mostramos toda a cadeia produtiva dos cafés especiais. Muitas pessoas despertam para esse universo ao fazer nosso circuito, pois só faz sentido porque é sentido. Esse mercado é tão promissor que estou prestes a lançar minha marca de café especial.”

Adalberto Andrade, Contador de histórias do café



“Assim como aconteceu com o vinho e com a cerveja, consumidores estão cada vez mais dispostos e interessados em experimentar cafés de alto valor agregado como uma experiência diferenciada. O Grupo 3 Corações, como a maior empresa de cafés do Brasil, tem o desafio de apresentar para o consumidor esse novo universo da bebida. Por isso lançamos a linha de cafés especiais Rituais, com o objetivo de levar essa nova experiência aos apaixonados por café.”

Roberta Prado, Head de marketing do Grupo 3 Corações



“Sou a quarta geração de uma família que trabalha com café há mais de 100 anos, aqui na Mantiqueira. Em 1999, 2000, percebemos que esse mercado de cafés especiais parecia muito promissor e começamos a investir. Hoje, produzimos só especiais, pois trabalhamos com valor agregado. Exportamos o grão verde para 35 países, mas estamos, cada vez mais, torrando o nosso café para o mercado interno. Foi uma lenta evolução, mas quem acreditou e perseverou agora colhe frutos.”

Hélcio Junior, Gerente comercial da Unique Cafés



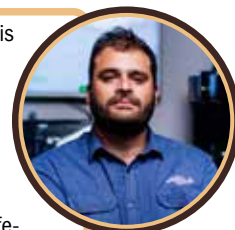
“Sou filho de um pequeno produtor aqui de Caparaó (MG) e percebi que muitos pequenos produtores de bons cafés especiais não conseguem, por razões geográficas, logísticas, culturais e até educacionais, fazer seu produto chegar ao consumidor dos grandes centros. Por isso, em 2018, resolvi criar um mercado livre de café. Nós damos a eles a oportunidade de vender sem atravessadores e com um significativo viés social. Assim, difundimos ainda mais os tipos de cafés.”

Virgílio Dornelas, Fundador da Melhor Café



“Descobri o universo dos cafés especiais em Londres, quando morava lá e trabalhava com gastronomia, pois esse nicho já era muito desenvolvido fora do Brasil. Quando retornei, em 2010, percebi que havia pouco no mercado brasileiro e resolvi apostar em um site de assinaturas de cafés especiais. Hoje temos loja física em Curitiba, cafeteria e uma grande variedade de cafés especiais e de produtos afins, pois, cada vez mais, o Brasil concretiza essa demanda interna pelo produto.”

Hugo Rocco, Fundador do Moka Clube



COLUNISTA

Os novos profissionais do café



Para cada área do conhecimento humano, existe um profissional que atua com propriedade sobre um tema. Aquele que é detentor de um saber específico sobre determinado assunto pode ser considerado um expert, catedrático ou grande conhecedor. E a beleza do mundo é que ele está sempre em transformação e evolução, portanto, criando novos produtos, serviços e profissionais. No universo do café brasileiro, apesar de ser comercializado há séculos, não havia profissional ligado à busca das melhores características do produto. O interesse pelo que “de fato” era servido na xícara iniciou-se no Brasil somente na década de 1990. Foi então que os elementos que traziam as características superiores da bebida, como procedência, seletividade de grãos, padrão de torra e outros, entraram para o rol dos estudos do café.

Novo mercado

A partir disso, houve uma intensificação na busca pela produção de grãos especiais. Foram

criadas, também, novas formas de alcançar bebidas de mais qualidade e técnicas para quantificar essa melhoria. O produto passou a ser mais valorizado dentro e fora do país, sendo visto como uma iguaria gastronômica. Obviamente, isso demandou por profissionais especializados que encontrassem os grãos, qualificassem e até servissem esses cafés com propriedade. Por conta da evolução na perspectiva do produto, hoje em dia podemos contar com a expertise de novos profissionais, como por exemplo: *coffee hunters*, mestres de torra, cafeólogos e baristas.

A serviço do prazer

Cafeólogos e baristas estão a serviço do prazer gustativo, a arte de apreciar uma bebida com altas nuances sensoriais. Eles sabem encontrar o potencial máximo do café de qualidade nas duas frentes, pós-produção e finalização, e depois no preparo. Ambos garantem que o grão tenha acompanhamento da colheita até a xícara. Afinal de contas, de que adianta o produtor ter todo o cuidado no campo se após o processo não há método que o ajude a alcançar altas notas? E se depois de tanto trabalho o grão não for preparado de forma adequada, de que adianta todo o cuidado na produção? É para isso que existem os cafeólogos e os baristas, profissionais focados na qualidade final da bebida, especificamente do café especial.

Aceitação do (nem tão) novo

A atividade profissional de barista (aquela que está sempre em busca da extração perfeita) está sob o respaldo da Lei 8047/10. No entanto, cafeólogos (aqueles que acompanham o grão desde a retirada do pé até a torra, às vezes

passando pela questão de embalagem e entrada de mercado) ainda não é profissão regulamentada. Para ambos, a formação é livre, não contando, até o momento, com cursos reconhecidos pelo MEC, embora na Europa já existam faculdades sobre o assunto. Diante desse fator limitante na formação e visto que o mercado cresce de forma promissora, vários profissionais que atuam na área há muitas décadas foram se adaptando e logo se dedicaram à divulgação desses conhecimentos.

Arte de saber sabores

Cafeólogos e baristas estão para a arte do café assim como o enólogo e o sommelier estão para arte do vinho. O primeiro profissional é o que detém conhecimento na origem: produção, classificação, finalização, buscando a qualidade e as melhores características finais do produto. O segundo é o que, conhecendo profundamente da bebida e suas nuances, pode levar ao cliente consumidor, preparando e/ou servindo, aquilo que se deseja ou espera da bebida: aromas e sabores definidos em prazer máximo!

Assim como os profissionais do vinho, que levaram décadas para serem aceitos e percebidos pelo público em geral, o mesmo acontece com baristas e, mais lentamente ainda, com cafeólogos. Espera-se que não demore muito, ou o universo dos especiais vai chegar à 8ª onda antes que a população brasileira se dê conta do que é um café com C maiúsculo.

Artigo original de **Moni Abreu**, sob a licença “Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License”.

Ganhe mais visibilidade na **web**

Geramos conteúdo e somos especialistas em gerenciamento completo de redes sociais sobre o café.

Com engajamento constante e resultados garantidos.

☎ (11) 2552-2525 café@emfocomida.com.br
 📞 (11) 99998-8686 www.cafeemotivação.com.br

EVENTOS

Brasil recebe Fórum Mundial de Café

Pela primeira vez, o Brasil vai sediar o Fórum Mundial de Produtores de Café. O evento será realizado nos dias 10 e 11 de julho, em Campinas (SP). A sustentabilidade e as soluções reais para o desenvolvimento da atividade cafeeira estão entre os principais temas do evento. Apesar de a vinda do fórum para o Brasil ser vista com bons olhos pelos representantes do setor, o evento ocorre em um momento em que os cafeicultores enfrentam sucessivas quedas no preço do produto no mercado internacional.

O evento vai contar com a presença de dezenas de especialistas,



FOTOS: INTERNET

como o economista americano Jeffrey D. Sachs, que vai apresentar o estudo sobre a Análise Econômica e Política para melhorar os rendimentos dos pequenos produtores de café. Com os preços em queda, os especialistas afirmam que uma das saídas para aumentar a renda seria melhorar a

qualidade do café, com a produção de grãos diferenciados.

As exportações de café no Brasil atingiram 34 milhões de sacas na última safra, segundo o Conselho de Exportadores de Café do Brasil (Cecafé). Só neste ano, já foram exportadas 13 milhões de sacas – o melhor desempenho dos últimos

cinco anos. Nelson Carvalhaes, presidente do Cecafé, afirmou que a performance das exportações do café brasileiro continua firme, mantendo os bons resultados para abril. Os principais destinos de cafés diferenciados continuam sendo EUA, Alemanha e Japão. O Porto de Santos segue liderando a maior parte dos ebarques. De lá saem cerca de 79,9% do volume exportado pelo Brasil.

A revista *Café e Motivação* estará presente no Fórum, ratificando o nosso principal objetivo: divulgar e compartilhar o maravilhoso universo sem fronteiras do café. **Mais informações:** (11) 2344-4300.

Cidade de Cristina promoveu eventos de cafés especiais

Sabemos que o Sul de Minas é o maior polo produtor de café do Brasil e, cada vez mais, entra na “onda” dos cafés especiais. De olho justamente nesse universo, a Prefeitura de Cristina (MG) realizou, na primeira quinzena de maio, a 1ª Semana do Café Especial. De acordo com o secretário municipal de Turismo e Cultura, Rafael Rezek, a cidade tem vários produtores de cafés especiais, muitos premiados internacionalmente, e, por isso, a ideia do evento. “A Semana atendeu

todas as nossas expectativas. Os cursos, as palestras, todos os eventos tiveram uma procura muito boa. Destaque para o Circuito da Cafeicultura Mineira, promovido pela Emater, dentro da programação, que teve quase 500 produtores de mais de 20 cidades da região”, afirma.

Rezek lembra que a 1ª Semana do Café Especial contou, durante os seis dias, com a participação de cerca de 1,2 mil pessoas. Em junho, entre os dias 19 e 23, o município foi palco também do tradicional



Festival Café com Música, que chegou à sua 11ª edição. “Esse é um evento mais festivo, amplo, voltado para o público em geral. Nosso objetivo com esses eventos é

mostrar que a região de Cristina tem diversos atrativos, e o café é a porta de entrada para nossas belezas naturais, gastronômicas e culturais”, finaliza o secretário.

A revista *Café e Motivação* selecionou alguns dos vários eventos exclusivos sobre o café que acontecerão no decorrer deste ano. Anote na agenda e não perca as datas!

II Fórum Mundial de Produtores de Café

Data: 10 e 11 de julho

Local: Campinas (SP)

Mais informações: (11) 2344-4300

23º Simpósio sobre Cafeicultura das Matas de Minas

Data: 2 a 4 de outubro

Local: Manhuaçu (MG)

Mais informações: (33) 3331-2829

Ficafé 2019

Data: 2 a 4 de outubro

Local: Jacarezinho (PR)

Mais informações: (43) 99977-0933

45º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

Data: 29 de outubro a 1º de novembro

Local: Poços de Caldas (MG)

Mais informações: (35) 3214-1411



X Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil

Data: 8 a 10 de outubro · **Local:** Vitória (ES)

Mais informações: www.consorcioespesquisacafe.com.br

27º ENCAFÉ - Encontro Nacional da Indústria de Café

Data: 6 a 10 de novembro

Local: Resort Transamérica Ilha de Comandatuba, Uma (BA)

Mais informações: www.abc.com.br/eventos

Semana Internacional do Café

Data: 20 a 22 de novembro

Local: Belo Horizonte (MG)

Mais informações: (11) 3586-2233

Fique de olho em nosso site (www.cafeemotivacao.com.br) para não perder as últimas notícias do mercado cafeeiro e conferir os cursos e eventos sobre café em 2019. Caso queira indicar algum evento que não incluímos, envie as informações para cafe@emfocomidia.com.br.



VOCÊ E SUA XÍCARA

O café proporciona muitos benefícios, encontros históricos e incríveis histórias pelo mundo, sendo a maioria bastante significativa. Ele envolve doses de motivação e inspiração, e recarrega suas “baterias” quando necessário. É amor em formato de grão. Criamos este espaço para dar voz às pessoas que são apaixonadas pela

bebida e que querem contar um pouco dessas histórias. Conte-nos o que o café representa em sua vida. Basta enviar um e-mail para cafe@emfocomidia.com.br com seu nome completo, profissão, cidade e uma foto com algo alusivo a essa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas.



Karine de Fátima Coêlho Bezerra (Farmacêutica e Toxicologista), João Pessoa (PB)

“Iniciar meu dia sem café? Jamais! O café representa uma espécie de combustível para mim. Com suas propriedades estimulantes, ele aumenta a dopamina e melhora não só a capacidade de concentração como o humor, e isso traz uma enorme sensação de bem-estar. Logo, uma pausa para um cafezinho durante o dia também é necessária para aguçar os sentidos e valorizar cada minuto que a vida me proporciona.”



Cássia Melo (Jornalista), Resende (RJ)

“O café não é apenas uma bebida. É tudo o que ele envolve. É o que um pequeno grão é capaz de traduzir em momentos. O prazer de sentar por alguns minutos, deixando para trás as obrigações do dia a dia, sendo responsável por encontros e reencontros. Brindando às novas amizades, proporcionando ocasiões e oportunidades de formas variadas. É o conforto e o aconchego, é o contraponto do doce sabor que amarga. É amor na xícara!”



Denise Machado (Corretora de Imóveis), Balneário Camboriú (SC)

“Meu primeiro contato com o café foi ainda na infância. Café de sítio, feito no fogão a lenha e coador de pano. Lembro que meu pai colocava a minha parte no pires para esfriar. Depois disso, veio o cantinho do café em casa, a coleção de cafeteiras e uma infinidade de rótulos de café. Com o tempo, aprendi a apreciar e escolher bons cafés. Não sei começar meu dia sem ele, que me traz coragem para enfrentar os dias difíceis, e celebrando os leves!”



Josiane Ferronato (Fotógrafa), Carlos Barbosa (RS)

“Café é meu companheiro de longa data, sempre presente em momentos que marcaram minha vida! Aqueles cinco minutos antes da primeira aula da manhã, talvez mais um no meio da aula para não pegar no sono. Nas noites que precisava ficar acordada estudando, após o sagrado momento do almoço, quase um ritual pra me sentir pronta para encarar o restante do dia. Café da vó, que me abraça por dentro, encontro com amigos e conexão com pessoas por meio do café. Só posso concluir que realmente ele torna tudo possível.”



Anderson Meireles (Barista), São José dos Campos (SP)

“Minha relação com o café é sagrada. Começou pelo gosto pela bebida, segui com a curiosidade por aprender mais e acabou ficando séria, ao ponto de, por uma ironia do destino (ou seria vocação?), trocar as salas de aula de um curso de teologia por uma bancada de cafeteria. Hoje, ao invés de falar de Deus num microfone, sirvo divindade numa xícara. Fazer café é preparar conforto. Servir café é abraçar por dentro. O café para mim é como um abraço de engolir. É Deus pedindo calma de dentro de uma xícara.”



Dayane Barbosa (Fisioterapeuta), Caldas Novas (GO)

“Café... sempre ele! Puro ou acompanhado, forte ou suave, doce ou amargo. Começou a fazer parte da minha vida desde o golinho na chupeta que a Vovó Zica dava e aprendi com ela a verdadeira função do café em nossas vidas: unir e agregar. Um convite para uma boa e longa conversa. É com ele que começo e termino meu dia. É sempre uma boa companhia em minhas reflexões e nas conversas entre amigos! Aquele golinho quente que desce direto ao coração, massageia o cérebro e aquece a alma!”





Camila Garrido Pereira (Psicopedagoga), Campinas (SP)

“Café é amanhecer, é conseguir ser um alento, às vezes até medicamento. Ele aquece, preenche, perfuma e surpreendente.”



Eliane Rocha Ferreira (Técnico de enfermagem), Limoeiro de Anadia (AL)

“Minha paixão, meu amigo, meu companheiro nas horas felizes e também nas tristes. Está presente constantemente em minha vida.”



Soraya Alves (Advogada), São Paulo (SP)

“Ele é o meu melhor ‘bom dia’, no meio da tarde é a minha energia, é o meu boa noite digno de gratidão, encorpado numa fé de que pra ser feliz eu só preciso de café!”



Michelle Alessandra de Oliveira (Microempresária), Curitiba (PR)

“O café é tão importante na minha vida que hoje vivo dele. Minha paixão por café se transformou em negócio. Sou completamente apaixonada pelo sabor, pelo cheiro e por servir essa bebida que eu chamo de ‘líquido dos Deuses’.”



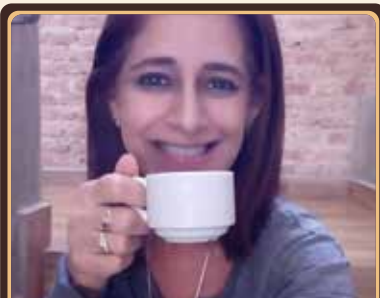
Cássio Laiber (Professor de Biologia), Vila Velha (ES)

“Café é um abraço, um amigo pra papear com amigos, o ‘bom dia’ meio forçado de segunda-feira e o fim da tarde relaxante de sexta. Me faz imaginar o caminho da semente até a xícara, e carinho com a semente até a xícara.”



Aline Garcia de Miranda (Head de estratégia), São Paulo (SP)

“Café é inspiração, é união familiar, é uma palavra de carinho quando precisa parar e pensar. Alimento para boas conversas, apoio para gerar boas reuniões e combustível para o despertar de um dia.”



Ana Cristina Rodrigues Martinez (Estudante de fotografia), Ribeirão Preto (SP)

“Café tem tanto cheiro de casa de mãe que às vezes até confundo com cheiro de saudade. Tem cheiro de afago, cheiro de colo, de carinho. Café é tão bom, mas tão bom, que sempre avisa para o coração que o café que é bom tem mesmo é cheiro de amor.”



Ana Paula Hubert (Autora de Jóias), São Paulo (SP)

“Sem o café é como se eu continuasse a dormir mesmo depois de acordar. Ele me dá energia e disposição para enfrentar o dia a dia. Parar para tomar café durante o dia me dá a oportunidade de respirar melhor e continuar a caminhada.”



Daila Junqueira (Contadora), Cambuquira (MG)

“Café é o desejo de ser e fazer cada vez melhor! Não apenas extraíndo o melhor do café, mas também o melhor de si! O café une, fortalece, faz você querer compartilhar, dividir experiências e multiplicar conhecimentos! Te emociona.”



Gráfica e Editora
O Lutador

(31) 3439-8000
3439-8001

rendas@olutador.org.br - www.olutador.org.br



Destaque o nome da sua empresa na Revista **Café e Motivação**

@cafeemotivacao cafe@emfocomidia.com.br

Café e Motivação (31) 99998-8686
(31) 2552-2525

www.cafeemotivacao.com.br



Músicas inspiradas pelo café

O café faz o mundo funcionar melhor! A bebida é o combustível necessário para manter muitos artistas criativos e inspirados, sejam eles do mundo da pintura, da literatura, do cinema,

e, claro, da música! A bebida também inspirou muitos artistas a criarem letras que colocam o café como personagens de suas histórias. Por isso, separamos algumas músicas nacionais

e internacionais – de vários estilos e épocas – que falam sobre o amado cafezinho das mais variadas maneiras! Confira nossa seleção, aumente o volume e sinta o som!

NACIONAL

- 1 - **Melim: Ouvi Dizer**
Gênero: Pop / Ano: 2018
- 2 - **Ana Muller: Te faço um Café**
Gênero: MPB / Ano: 2017
- 3 - **Ana Larousse: Café a Dois**
Gênero: MPB / Ano: 2014
- 4 - **Duo Aveso: Café Quente**
Gênero: Pop / Ano: 2018
- 5 - **Tiago Vilela: Xícara de Café**
Gênero: Música vocal/ligeira / Ano: 2015
- 6 - **Cícero: Açúcar ou Adoçante**
Gênero: MPB / Ano: 2011
- 7 - **Paula Cavalciuk: O Poderoso Café**
Gênero: Rock / Ano: 2016
- 8 - **Gragoatá: Café Forte**
Gênero: Pop / Ano: 2017
- 9 - **Sobrado 112: Café**
Gênero: MPB / Ano: 2009
- 10 - **Projeto Coletivo: Café Forte**
Gênero: MPB / Ano: 2014
- 11 - **Gaab, MC Hariel: Tem Café**
Gênero: Funk / Ano: 2017
- 12 - **Roberto Carlos: Café da Manhã**
Gênero: Romântico / Ano: 1978
- 13 - **Leci Brandão: Café com pão**
Gênero: Samba / Ano: 1988
- 14 - **Vinicius de Moraes: Samba do Café**
Gênero: Bossa Nova / Ano: 1965
- 15 - **Jorge Ben Jor: Café**
Gênero: MPB / Ano: 1995
- 16 - **Otto: Café Preto**
Gênero: MPB / Ano: 1998
- 17 - **Holger: Café Preto**
Gênero: Rock / Ano: 2014
- 18 - **João Suplicy: Cafezinho**
Gênero: MPB / Ano: 2002
- 19 - **Móveis Coloniais de Acaju: Café com Leite**
Gênero: Rock / Ano: 2009

- 20 - **Evora: Café em Sol Maior**
Gênero: Rock / Ano: 2010
- 21 - **Martinho da Vila: Café com Leite**
Gênero: Samba / Ano: 2012
- 22 - **Gilberto Gil: A Luta Contra A Lata Ou A Falência do Café**
Gênero: MPB / Ano: 1968
- 23 - **Doris Monteiro: Cafezinho**
Gênero: Bossa Nova- MPB / Ano: 1958
- 24 - **Fred Tavares: Moça do Café**
Gênero: Samba / Ano: 2014
- 25 - **Memória do Samba Paulista: Festa do Rei Café**
Gênero: Samba / Ano: 2009



INTERNACIONAL

- 26 - **Blur: Coffe & T.V.**
Gênero: Rock / Ano: 1999
- 27 - **Beabadoobee: Coffee**
Gênero: Alternativa/Independente / Ano: 2017
- 28 - **Foreign Air: Caffeine**
Gênero: Alternativa/Independente / Ano: 2016
- 29 - **Skip the Use: Cup of Coffee**
Gênero: Rock - Ano: 2012
- 31 - **Black Coffee: Ella Fitzgerald**
Gênero: Jazz / Ano: 1949
- 32 - **Frank Sinatra: The Coffee Song**
Gênero: Jazz/pop / Ano: 1961
- 33 - **Faith No More: Caffeine**
Gênero: Rock / Ano: 1992
- 34 - **Red Hot Chili Peppers: Coffee Shop**
Gênero: Rock / Ano: 1995
- 35 - **Everlast: Black Coffee**
Gênero: Blues / Ano: 2000
- 36 - **The Cranberries: Wake Up and Smell the Coffee**
Gênero: Rock / Ano: 2001
- 37 - **Garbage: Cup Of Coffee**
Gênero: Rock / Ano: 2001
- 38 - **Katy Perry: A Cup Of Coffee**
Gênero: Pop / Ano: 2009
- 39 - **Jason Mraz: Coffee Cup Song**
Gênero: Pop / Ano: 2009
- 40 - **Ed Sheeran: Cold Coffee**
Gênero: Pop / Ano: 2011
- 41 - **Alice Cooper: Caffeine**
Gênero: Rock / Ano: 2012
- 42 - **Bob Marley: One Cup Of Coffee**
Gênero: Ska / Ano: 1962
- 43 - **The Outsiders: Cup Of Hot Coffee**
Gênero: Rock / Ano: 1968
- 44 - **Johnny Cash: Cup of Coffee**
Gênero: Country / Ano: 1966
- 45 - **Cream: The Coffee Song**
Gênero: Rock / Ano: 1966
- 46 - **Bob Dylan: One More Cup of Coffee**
Gênero: Rock / Ano: 1976
- 47 - **Kate Bush: Coffee Homeground**
Gênero: Pop / Ano: 1978
- 48 - **Black Flag: Black Coffee**
Gênero: Punk Rock / Ano: 1984
- 49 - **Prince: Starfish & Coffee**
Gênero: Pop / Ano: 1987
- 50 - **Mike + The Mechanics: Another Cup Of Coffee**
Gênero: Rock / Ano: 1995

BANCO DE IMAGENS

