



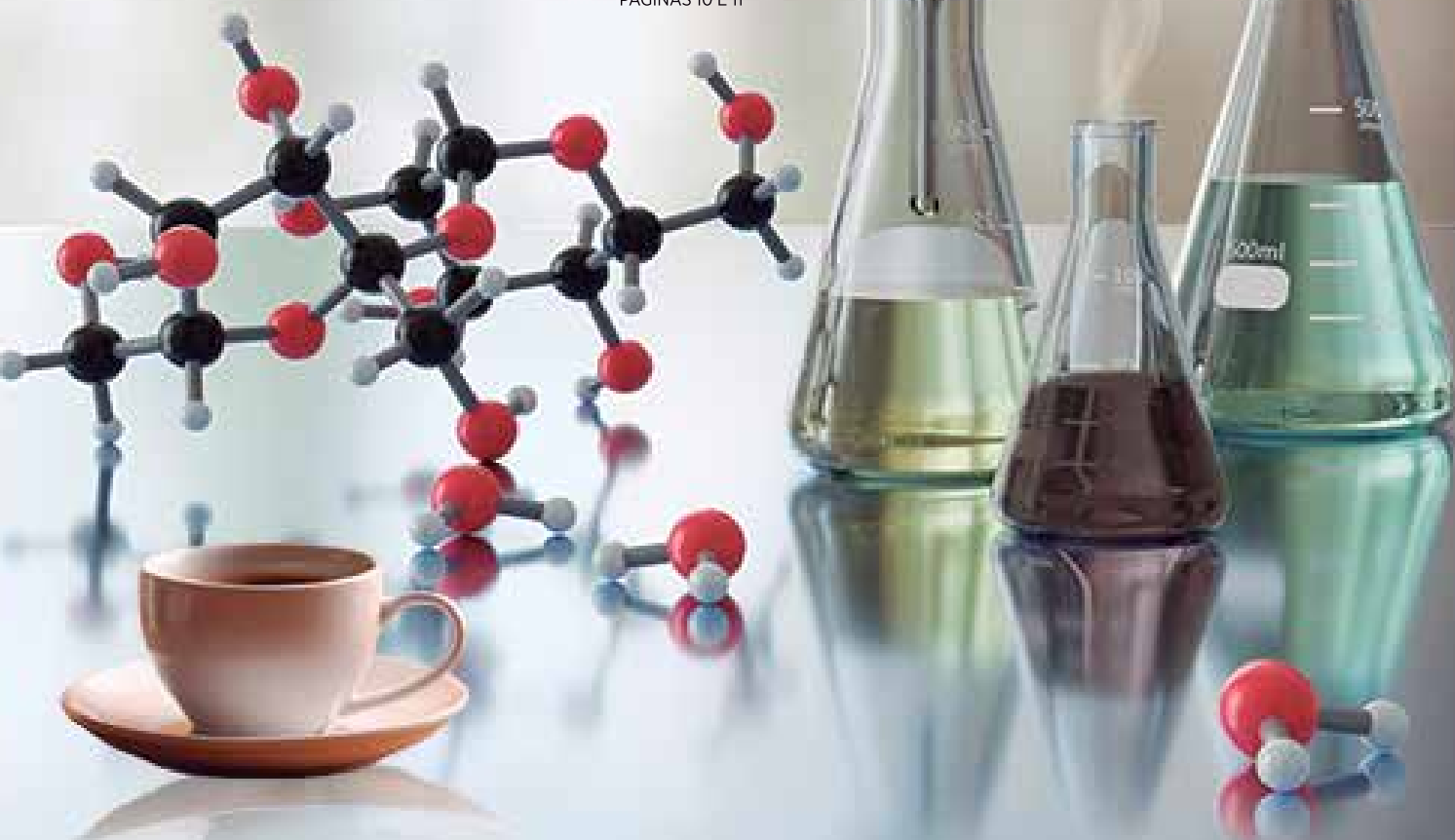
A revista para quem ama café

ANO V • EDIÇÃO 11

JUNHO/JULHO/AGOSTO 2023

Química do CAFÉ

PÁGINAS 10 E 11



Saiba mais sobre café descafeinado
e fermentado - Páginas 8 e 9

ABIC celebra 50 anos
Página 13

Café é o produto com mais Indicações
Geográficas - Páginas 16 e 17



CRÔNICA

Possibilidades e ambientes do café



Você já reparou o quanto é prazeroso quando alguém nos convida para tomar um café em uma cafeteria, uma padaria, na cozinha da empresa ou mesmo em eventos de degustação? Reparou o quanto o café aproxima, reúne

e permite? A pessoa que o admira e o convida para tomar um café vai oferecer uma bebida para que você encontre alívio, sintá-se à vontade e esqueça um pouco os problemas ao sentir o aroma, dar o primeiro gole e saborear algo incrível e vital para o seu bem-estar.

Às vezes penso porque é tão agradável entrar em uma cafeteria. Deve ser algo relacionado ao fato de nos sentirmos próximos de coisas das quais gostamos ou talvez do aconchego que gostaríamos de sentir em nosso lar. Uma das muitas razões pelas quais as cafeterias são um ponto de encontro, além do fato de servirem a bebida mais adorada do mundo, são seus espaços bem projetados, que promovem conforto, relaxamento e produtividade simultaneamente.

É por essas e outras que os estabelecimentos que trabalham com comidas e bebidas possuem três pilares capazes de atrair ou afastar a clientela. Dois deles são amplamente difundidos e vitais: qualidade no sabor e bom atendimento. O terceiro é a própria ambientação, que não pode nunca ser negligenciada por fazer toda a diferença na maioria dos casos. Atualmente,

as pessoas estão mais exigentes e sedentas por novidades, por isso uma boa decoração pode ter tanta influência quanto o sabor do café.

Não é à toa que espaços temáticos têm caído na graça do público em todo o mundo e fazem com que os consumidores enxerguem aquele local não apenas para consumir, mas também para reunir, conversar, fotografar e até mesmo trabalhar ou estudar.

Até a escolha das cores tem o poder de influenciar a mente dos consumidores, principalmente na questão da transmissão de sentimentos e emoções. Assim, já temos parte da solução para quem pretende criar um novo espaço ou melhorar seu ambiente atual: um projeto criativo e inovador, sem deixar de lado a tradição que o café tem na vida dos brasileiros e sua própria identidade.

Ter boa experiência é fundamental. Normalmente as principais sensações que podem ser passadas com um cafezinho são: aconchego, marcado pelas lembranças de família reunida; o prazer de degustar e apreciar a bebida buscando novos sabores; e a de energia, para aqueles que utilizam a bebida como recurso para ter disposição e encarar a rotina apertada – o que pode ser um hábito para muitos. Quem aí já não se admiuiu viciado em café?

Você já se convidou para um café? Ofereceu essa possibilidade para suas emoções? Falamos acima de convites para um café, mas ter esse momento somente para você pode fazer toda a diferença. “Mas vou tomar café sozinho?” Óbvio que sim! Boa parte das cafeterias que conheço (e graças a Deus são muitas!) eu vou sozinho. Entrar em um ambiente agradável; escolher

um bom café e um acompanhamento, como uma torta, um croissant ou um pão de queijo; curtir a atmosfera; saborear com calma, com tranquilidade e ter a pausa que merece. Isso é magnífico e, se você nunca fez ou faz pouco, é hora de repensar melhor, pois está perdendo grandes oportunidades.

Vou finalizar com alguns trechos que usei na crônica da segunda edição da revista e que têm tudo a ver com a maneira como penso sobre tudo isso. Ao ouvir aquela clássica e prazerosa frase “vamos tomar um café?”, você tem a oportunidade de colocar os pensamentos em ordem, inspirar-se, reforçar os vínculos com pessoas importantes e assim romper um fluxo neutro e indiferente da vida. Use o café como a melhor desculpa para bons encontros, conversas interessantes, como o elixir material que nutre sua mente e seu corpo, assim como um antídoto para descrenças e desânimos. Certamente ele proporcionará a você uma explosão de sentimentos e imensas perspectivas e esperança de um mundo melhor, com pessoas mais humanas e positivas.

Um bom café pela manhã, saboreado com calma e prazer, é sempre a promessa de um dia formidável e cheio de boas energias. O café inspira e torna tudo possível! Que assim seja! Deus abençoe seus momentos com café, as pessoas que lhe servem e as que o acompanham!

Fabily Rodrigues
(Editor da revista Café e Motivação e gestor 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) 98342-2277 | 99991-0125
cafe@emfocomidia.com.br

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



EXPEDIENTE

A revista Café e Motivação é uma publicação trimestral da Em Foco Mídia para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater sobre as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (8 mil exemplares) é realizada gratuitamente em pontos estratégicos e de grande circulação, como cafeterias, padarias, restaurantes, clubes e os mais variados estabelecimentos do segmento relacionados ao lazer e ao café, além das cidades que visitarmos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line é divulgada via e-mail, newsletter, além das redes sociais, e pode ser acessada em nosso site. Veja também como ser assinante da revista. Enviamos para todo o Brasil.

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
(redação e edição)

Edição / Revisão

Rodrigo Castelo

Jornalismo / Marketing

Ana Carolina Oliveira, Fabily Rodrigues,
Lucas Mendonça, Rafaela Ferreira

Diagramação e Design

Mayra Perdigão

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e banco de imagens

Gestão de Processos

Joseani Vicente

Contato / Publicidade

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

Em Foco Mídia

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

Endereço

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

Informações

Tiragem: 8 mil exemplares
Periodicidade: Trimestral
Impressão: Gráfica Star7

f Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao



Cafés Especiais de Destaque



Ao longo dos últimos meses, recebemos muitos cafés especiais para degustação, divulgação e sorteio em nossas redes sociais. Experimentamos todos, sem exceção, e listamos abaixo alguns dos

que mais nos surpreenderam, aqueles que realmente fizeram diferença em nosso paladar e cujos sensoriais nos agradaram. Muitos tornaram-se parceiros e somos muito gratos pela confiança e pelo carinho com nosso

trabalho. A maior parte dos cafés listados neste espaço fez ou fará parte do nosso Clube de Assinaturas de Cafés Especiais. Na próxima edição, listaremos outros. Seja também parceiro da revista Café e Motivação!



MARITACAS COFFEE

Guilherme Oliveira
Nova Venécia (ES)
@maritacascoffee



OITENTA E OITO
CAFÉS ESPECIAIS
Kamilla Lorenzie Luan Martins
Campinas (SP)
@oitentaeoitocafes



CAFÉ VILA SABARÁ

Gleyson Roberto
Machado (MG)
@cafevilasabara



BONIFÁCIO CAFÉ

Anderson Alan Mendes
Maria da Fé (MG)
@fazenda.progressomg



SAGA CAFÉS

Alessandra Ferreira
Piedade de Caratinga (MG)
@sagacafes



DOMINUS CAFÉS

Romildo Corrêa de Oliveira
Caratinga (MG)
@dominuscafes



FAZENDA LAGOINHA

Tatiana Chagas e Ana Luísa
Carmo da Cachoeira (MG)
@faz.lagoinhaoficial



OITENTA CAFÉS

Juliane Maciel
Belo Horizonte (MG)
@oitenta.cafe



FAZENDA CEGÊ

Celio Vieira Borges
Perdizes (MG)
@fazendacege



BELLA'S CAFÉ

Claudiane de Moraes Neves
São Domingos das Dores (MG)
@belascafespeciais



PEDACINHO DO CÉU

Vanderlucio, Elizangela,
Lais e Mateus
Piedade de Caratinga (MG)
@cafepecadinhodoceu



Entre em contato e
torne-se nosso parceiro:
(31) 98342-2277 ou
cafe@emfocomidia.com.br

Você também pode enviar o seu
café pelo correio ou entregar
pessoalmente em nossa sede:
Rua Orozimbo Nonato, 595,
Dona Clara, Belo Horizonte (MG),
CEP: 31260-230.

Melhor barista do mundo é brasileiro



GARAM UM E BORAM UM

Finalmente, depois de muita espera, um barista brasileiro conquista o título de Campeão Mundial de Barista. O feito foi alcançado pelo Boram Um, no dia 24 de junho, na World Barista Championship (WBC), em Atenas, na Grécia.

O evento é considerado "as Olimpíadas do Café" e teve a participação de mais de 40 países. Esse foi o melhor resultado do Brasil na história da competição desde o sexto lugar da barista Silvia Magalhães, na edição de 2007.

Durante a prova, os participantes tiveram 15 minutos para preparar três cafés para cada um dos quatro juízes, que avaliaram vários detalhes. O primeiro foi um espresso, seguido de uma bebida

com leite e finalizando com um coquetel de café que não podia ter álcool. "Ainda estou processando toda essa emoção. Foram muitos meses de jornadas e treinos intensos, que envolveram montar o conceito da apresentação, escolher os cafés que seriam servidos, desenvolver as receitas dos drinques, e tudo tinha que estar muito bem alinhado. É como o treinamento de um atleta de alta performance, pois temos toda uma rotina, ajustes, técnicas etc.", afirma Boram.

Ele reforça dizendo que é muito gratificante colocar o Brasil no mapa, não apenas como produtor, mas agora também como conhecedor de consumo de café torrado, de baristas, de profissionais do setor: "As pessoas vão buscar cada vez mais os cafés brasileiros. Éramos o único país produtor na final, e ainda usando o café do Brasil".

Boram Julio Um é paulista, filho de sul-coreanos e tem 32 anos de idade. Formado em Administração de Empresas pela Boston University, Q-Grader certificado pela CQI (Coffee Quality Institute), é fundador e sócio da Um Coffee Co, eleita duas vezes melhor cafeteria de São Paulo. Campeão Nacional de Barista em 2019 e Forbes Under 30 naquele mesmo ano, em 2022 ficou em sétimo lugar no mundial da Austrália.

OUTRA CONQUISTA

Antes dessa importante conquista, tivemos também a grata satisfação de outra ótima e inédita colocação: o terceiro lugar de Garam Um na

World Brewers Cup Champion, de preparos de café filtrado.

O Brewers Cup, ou Campeonato de Café Filtrado, é uma competição que objetiva selecionar o profissional com melhor desempenho no preparo de cafés, utilizando métodos manuais de extração. A competição é composta por duas fases: Serviço Obrigatório e Serviço Livre.

"Está sendo um momento incrível e muito especial para nós. São meses de preparação para 15 minutos de apresentação. Antes de vir para cá eu treinava em média 10 horas por dia", revela Garam Um. E que esse seja apenas o início de um reconhecimento merecido e que inspire muitos profissionais para elevar o Brasil ao patamar que merecemos.



OS SEIS FINALISTAS DO WBC



Saga Coffee

"Saga" representa a busca incessante pela essência mais pura, impregnada de amor, dedicação, força e cuidado, nosso maior desejo é que esse café chegue à mesa de vocês e possa aquecer não somente o corpo, mas também a alma e o coração!

Produzido em Piedade de Caratinga
MG | Região das Matas de Minas

(33) 999918-4882 @saga_cafes

www.sagacafes.com.br



Expandindo fronteiras e degustando bons cafés



FOTOS: FÁBILY RODRIGUES

Nossos eventos de degustação de cafés especiais, que começaram em fevereiro de 2022, têm conquistado cada vez mais paladares exigentes e pessoas curiosas para saber mais sobre o universo dos cafés de qualidade. Desde março deste ano, nossa equipe tem se dedicado a levar experiências sensoriais para outras cidades do interior de Minas Gerais, como Nepomuceno e Varginha. Nesta última, o evento foi realizado na Fazenda dos Tachos, um dos nossos parceiros nesse trabalho, e contou com a presença de mais de 70 pessoas.

No mesmo período também estivemos em São Paulo, Piracicaba e Campinas, o maior município do interior do Brasil, onde fomos recebidos com entusiasmo por profissionais e consumidores de café, resultando em ótimas vendas e ingressos esgotados. Empolgados com essa receptividade, começamos a ofertar a experiência para as empresas privadas, em especial nas capitais paulista e mineira, fechando parcerias e realizando eventos particulares para fintechs, corretoras, dentre outras.

EXPERIÊNCIA

Durante as apresentações, os participantes têm a oportunidade de degustar vários cafés provenientes de diversas cidades e produtores, com variedades e sensoriais diferentes em métodos de extração variados. Além disso, são fornecidas valiosas dicas para que as pessoas compreendam melhor o processo de preparo dos cafés especiais e como cada etapa influencia no sabor final. Esses conhecimentos são de extrema importância para que os apreciadores de café possam desfrutar de uma experiência mais prazerosa em casa, com qualidade e refinamento, além de conhecer melhor toda a realidade e os processos da cadeia produtiva.

Até o momento, o Café e Motivação já realizou um total de 35 encontros, sendo 20 em Belo Horizonte,



MARCO MESSI FOTOGRAFIA



quatro em Campinas, três abertos ao público e seis particulares na capital paulista, além de eventos em Nepomuceno e Varginha. Essas iniciativas têm reunido centenas de apaixonados por café, e os feedbacks são sempre positivos.

Agradecemos a todos pelo apoio e entusiasmo e convidamos nossos leitores a participarem dos próximos eventos, que em breve contemplarão outras cidades, como Rio de Janeiro, Lavras, Divinópolis, Contagem, Piedade da Caratinga, Ribeirão Preto, Franca, Jundiá, Vinhedo e Brasília.

Accesse o nosso site para mais informações: www.cafeemotivacao.com.br/eventos

"A curated selection for people who love coffee"



Seção do Erick
Cafés especiais torrado

Escolha nossos **cafés especiais** pelo sensorial e descubra o sabor de cada café torrado por um **mestre de torra** diferente.


Curadoria de cafés realmente especiais.
Sensoriais sem repetição!




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




www.selecaodoerick.com

 (12) 98203-9319

#cafeuneaspessoas

 @selecaodoerick

 /selecaodoerick



ABIC apresenta novo protocolo de avaliação sensorial



FABÍLY RODRIGUES

os objetivos e expuseram as novidades das Certificações, enquanto Camila Arcanjo (Consultora de Certificação e Qualidade da ABIC e responsável técnica da Coffeccina) enfatizou o tema principal.

“Por nós sermos um grande país produtor e consumidor nada melhor do que termos uma linguagem para comunicar esses cafés no mercado interno, mas precisamos fazer isso de maneira bem compreensível e por isso optamos por dividir nosso embasamento técnico, teórico e científico com as percepções dos profissionais que estiveram nesse evento. Toda contribuição de quem entende é de extrema importância para a aplicação”, explica Camila.

Ela completa dizendo que o que será informado na embalagem é exatamente o que está sendo medido nas avaliações: “Não podemos avaliar apenas o café cru (verde), mas também após a sua torra. Existe uma maneira de fazer isso para que o consumidor não se sinta frustrado e consiga comprar exatamente o que é informado”. Neste ano em que a ABIC completa 50 anos, essa foi mais uma iniciativa para levar mais profissionalização ao mercado.

A ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) promoveu um workshop exclusivo e intimista – no qual a revista Café e Motivação esteve presente – sobre a Introdução ao Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados. O evento ocorreu no dia 22 de junho, na sede do Sindicafé, em São Paulo, e teve como objetivo oferecer informações valiosas sobre a nova Metodologia de Análise Sensorial de Cafés Torrados e Moidos, bem como a recém-implementada Portaria 570/SDA, ao mesmo tempo em que aprofundou o conhecimento sobre a ciência do café.

Além de assistir à explanação sobre os temas em pauta, os profissionais presentes participaram de uma prova técnica para avaliar vários atributos e características sensoriais de diferentes tipos de cafés. Giuliana Bastos (Consultora ABIC e São Paulo Coffee Hub) e Aline Marotti (Qualidade ABIC) abordaram

Café especial com propósito social e humano



Imagine o que um projeto com a harmonia entre equoterapia, plantio e consumo de café de qualidade e desenvolvimento humano pode proporcionar para estimular a evolução física, cognitiva e emocional das pessoas. O projeto Vila Sabará (Piracicaba-SP) foi idealizado pelos sócios Pedro Castro e Gleysson Roberto com o objetivo de potencializar o desenvolvimento humano por meio de aulas de equitação, equoterapia e atividades terapêuticas.

A revista Café e Motivação, admirada pela ideia, quis conferir de perto e, inclusive, realizou um evento de degustação de cafés especiais, em março deste ano, no local. Gleysson Roberto compartilhou com nossa equipe sua paixão por cavalos, café e pessoas: “A natureza e o ambiente tranquilo da fazenda proporcionam bem-estar, enquanto o método Horsemanship ensina a viver melhor e estabelecer relações saudáveis com os outros. Além disso, a fazenda decidiu trazer o café como forma de potencializar o desenvolvimento social”. A Vila oferece ainda aulas de equitação e diversas atividades suplementares.

Ele ainda ressaltou os três principais objetivos do projeto: fortalecer a agricultura familiar, contribuir para uma nação sustentável e financiar atendimentos de equoterapia para pessoas com deficiência. “O Café Vila Sabará e o projeto de equoterapia não acontecem no mesmo local. Os cafés são provenientes de cafeicultores familiares de Machado, no sul de Minas Gerais. Parte da receita obtida com a venda é destinada para viabilizar atendimentos de equoterapia para pessoas de baixa renda, buscando o desenvolvimento biopsicossocial dos praticantes”, relata Gleysson.

BENEFÍCIOS

A interação com os cavalos estimula o sistema sensorial, fortalece a musculatura, melhora a postura e o equilíbrio. Além disso, promove a interação social. Cada sessão é personalizada de acordo com os objetivos e as características individuais, visando alcançar resultados terapêuticos significativos ao longo do tempo. Embora o projeto seja novo, já houve contribuições importantes. Três famílias de cafeicultores do sul de Minas Gerais foram beneficiadas, seguindo os princípios da agricultura familiar e de práticas sustentáveis. Recentemente, o projeto conseguiu financiar o primeiro plano terapêutico de equoterapia.



O Café Pedacinho do Céu é produzido nas montanhas de Piedade de Caratinga (MG), com muito zelo, pelas mãos de uma família que trabalha há mais de 25 anos no ramo de cultivo de café. Cada etapa da produção é executada com precisão e em cada embalagem você está prestes a degustar uma história de dedicação, tradição e qualidade. Toda xícara é um encontro de intenso e doce paladar, além de um convite para saborear um pedacinho do céu que será encontrado em cada grão cultivado por quem é apaixonada por café.




(33) 99912-8963
 PEDACINHO DO CÉU
 CAFEPEDACINHODOCEU

EMFOCOMIDIA

Eventos movimentam setor, reforçam parcerias e geram novos negócios

O segundo semestre de 2023 começou e com ele vem uma série bem interessante de eventos envolvendo o café para que empresas, produtores, associações, cooperativas e cafeterias possam reforçar seus negócios ou começar novas parcerias. É também uma oportunidade para que o público entenda melhor sobre esse incrível universo dos cafés brasileiros. Mesmo quem tem experiência e conhece um pouco mais se surpreende quando vai pela primeira vez a esses eventos. A revista Café e Motivação estará presente em todos.

Em junho, passamos por São Paulo e junto a outras 13 mil pessoas participamos e cobrimos o 2º São Paulo Coffee Festival, nos dias 23, 24 e 25, no pavilhão da Bienal (Ibirapuera), cumprindo o objetivo de celebrar e apresentar a comunidade dos cafés especiais para ainda mais consumidores. O festival é realizado há mais de 10 anos em outras capitais do mundo e recebeu, neste ano, o dobro de expositores, de espaço e um público bem considerável para conhecer as mais de 110 marcas presentes e tomar em torno de 80 mil copos de cafés.

A presença de cafeterias, microtorrefações, empresas de acessórios e métodos de preparo e de máquinas de espresso, além das principais marcas do segmento, foi complementada com a participação de pequenos produtores e fazendas que fazem o processo completo, do grão à xícara, aumentando a conexão com o público apaixonado. Outro ponto forte foi a realização de oficinas, masterclasses, apresentações ao vivo de Latte Art e a 7ª edição da Copa Barista, que reconheceu o carioca Daniel Vaz como o melhor profissional da categoria. Em segundo lugar ficou Emerson Nascimento e em terceiro, Renan Dantas.



A próxima edição já tem data marcada: 21, 22 e 23 de junho de 2024, no mesmo local. Acompanhe pelo site www.saopaulocoffeefestival.com.br.

SIC 2023

A Semana Internacional do Café (SIC) é um momento de incontáveis encontros e muitas conexões. E neste ano o evento, que está programado para os dias 8, 9 e 10 de novembro, promete ainda mais. Em 2022, foram realizadas mais de 10 sessões de cupping, 70 palestras e workshops, além de muitas novidades divulgadas durante a Semana. Ainda tivemos os novos vencedores do COY (Coffee of The Year), que premia os melhores cafés arábicas e canéforas cadastrados no evento.

Caio Alonso, Co-Founder da Café Editora e um dos organizadores da SIC, afirmou que a edição passada superou as expectativas e espera mais para este ano. "A feira é um reflexo do mercado, ou seja, reúne e gera a potência das conexões dentro da cafeicultura. Estamos em uma etapa nova do café especial e a SIC é a plataforma que quer contribuir e ser agente de transformação. O mercado é novo, mas organizadamente maduro", pontua. Para ele, os anos de pandemia seguraram o crescimento do mercado, mas, daqui para a frente, existe um alinhamento de todos para o crescimento ainda maior dos cafés especiais. Mais informações: www.semanainternacionaldocafe.com.br.

ENCAFÉ E RIO COFFEE NATION

Outros interessantes eventos serão realizados em todo o país, mas destacamos mais uma vez o Rio Coffee Nation, agendado para os dias 20 a 22 de outubro no Armazém 1B do Pier Mauá, no centro do Rio de Janeiro. Já o Encafé, que sempre surpreende por suas grandes dimensões, celebrará neste ano o cinquentenário da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e será realizado entre os dias 15 e 19 de novembro, no estado de Alagoas.

Os participantes da 29ª edição do Encafé terão, além de muita troca de conhecimentos, experiências e relacionamentos comerciais, palestras exclusivas, workshops, exposições históricas e degustações, com a participação de produtores, torrefadores, baristas, compradores, exportadores e outros profissionais do setor cafeeiro. O evento será marcado, certamente, por um clima de festa e celebração por toda a trajetória repleta de conquistas da principal entidade representativa do setor.

Cafés Especiais
ACIMA DE 84 PONTOS

Cultivados no Sul de Minas
POR PESSOAS QUE AMAM O QUE FAZEM

Torrados Artesanalmente
NO PONTO CERTO

Entregues
EM TODO O BRASIL




ACESSE E DESCUBRA



(011) 96775-2812
@originalcoffee
@obc.br



ORIGINAL BRAZILIAN COFFEE

Plataforma de Exportação de Café Especial "Made in Brazil"

Instagram: [cafe_obc](https://www.instagram.com/cafe_obc) | Telefone: (11) 9 4294-6225

Café descafeinado: como funciona o processo de retirada da cafeína

A cafeína é um composto natural encontrado em bebidas como cafés, refrigerantes e chás. Quando consumida em pequenas doses, tende a provocar uma sensação de bem-estar, mas em grandes quantidades pode gerar desconforto, insônia e dores de cabeça.

O café descafeinado, como sugere o nome, é aquele com quantidade reduzida de cafeína. Mas engana-se quem pensa que não há vestígio da substância em sua composição: tem 3% – o que é pouquíssimo se comparado à quantidade contida em um café convencional.

Para retirar os 97% de cafeína, a indústria do café desenvolveu quatro métodos de descafeinação, de acordo com a substância utilizada para a extração: água ou hídrico; acetato de etila; CO₂ supercrítico ou líquido; e cloreto de metileno.

No método hídrico, o café é imerso na água e a cafeína se dissolve. São usados componentes hidrossolúveis para haver a certeza de que o aroma do fruto permanecerá. Quando a cafeína se dissolve, ela é retirada da água com carbono ativado.

No método do acetato de etila, são usadas uma mistura de água e o próprio acetato de etila, substância presente em vários alimentos e que ajuda na potencialização dos aromas de diversas frutas. Para extrair a cafeína, o acetato circula ao redor dos grãos imersos na água. Em seguida, a mistura é escorrida, restando os grãos verdes descafeinados. O processo é



repetido até o teor de resíduos da cafeína alcançar ou estar abaixo de 0,1% (nível máximo permitido por lei).

Métodos do dióxido de carbono supercrítico e líquido: o CO₂, muito presente em nossos dias por fazer parte da troca de gases que ocorre na respiração, é um dos componentes que ajudam a extrair a cafeína do grão verde. Ele pode ser usado em seu estado muito

crítico (entre o líquido e o gasoso), no qual é mais rápido, mas exige uma pressão muito alta – até 250 atmosferas; ou no estado líquido, em que deve ser trabalhado em pressões e temperaturas mais baixas, porém com mais tempo para a extração.

Por último, o método do cloreto de metileno ou diclorometano (DCM). Esse só retira a cafeína quando circula ao redor do grão ainda verde (antes de ser torrado e moído), e o ponto de fervura é baixo. Assim como o acetato de etila, a mistura de cloreto de metileno e cafeína é escorrida, e essa etapa é repetida várias vezes até a taxa de cafeína do grão atingir 0,1%.

PROCESSO

O processo de retirada da cafeína pode fazer algumas propriedades do grão do café se perderem, e assim, o descafeinado fica com composição diferente da bebida convencional. Dependendo do método utilizado, ele pode ficar com o sabor um pouco mais suave em relação ao convencional. O valor nutricional da semente é o mesmo em ambos.

O café descafeinado torna-se opção para as pessoas que gostam, mas que realmente não podem consumir cafeína por questões de saúde ou que evitam consumi-la por terem o metabolismo acelerado e ficarem muito agitadas. Mas nada se compara ao potencial da cafeína nossa de cada dia.



DOMINUS CAFÉS
AGRICULTURA FAMILIAR COM PARCERIA AGRÍCOLA
Nanolotes especiais das Matas de Minas
APA Pedra Itaúna, Caratinga, MG.

EMFOCOMIDIA

NOSSOS PILARES:

PRODUZIR Cafés naturais de alta qualidade	EDUCAR para o consumo e experiência sensorial	SERVI nosso amor em pacotinhos
---	---	--

FALE CONOSCO:
 (31) 98450 4703
 @dominuscafes



Fazenda Lagoinha
Produtora de cafés especiais e especializada em cafés fermentados com levedura Selvatech

(35) 99182-0495 | @selvatech_leveduras
lagoinha.faz@gmail.com - www.cafelagoinha.com.br
Rodovia Fernão Dias (BR 381), KM 735 sentido São Paulo

EMFOCOMIDIA

FAZENDA LAGOINHA

Cuidados e benefícios da fermentação induzida



SABORES.CO.ZA

O processo de fermentação do café não é algo novo, mas muitas pessoas ainda não conhecem ou nunca experimentaram a bebida proveniente dele. Ao contrário do que se pensa, a boa fermentação produz bebidas únicas e exóticas, potencializando suas características sensoriais. O leque de sabores frutados e a licorosidade também são aumentados.

O procedimento pode ser realizado em bombonas (foto no fim da matéria), tanques, terreiros, estufas, sacarias, com ou sem leveduras e com ou sem água. Cada um desses processos permite ressaltar de maneira específica as características do fruto e gerar um resultado distinto. O ideal é que os frutos estejam bem maduros, e é preciso acompanhar de perto o processo para alcançar um bom resultado, pois as fermentações ruins podem ser bem desagradáveis ou até mesmo tóxicas para aqueles que ingerirem.

Natan Soares, diretor executivo do Café Raiz, reforça que a fermentação pode ressaltar e potencializar a percepção das notas sensoriais já presentes no grão, o que pode, inclusive, elevar a pontuação do café, e também proporcionar uma experiência olfativa e sensorial extraordinária ao consumidor: "Acredito que todos os processos resultam em bebidas diferentes com sensoriais diferentes. Eu gosto de conhecer o máximo de processos de fermentação possível e ter uma experiência incrível sendo representada na xícara".

Milena Reis, mestre em ciência dos alimentos e empreendedora do Café Florada Serrinha,

complementa dizendo que a fermentação deve ser realizada com cafés que já são de alta qualidade. "Esse processo vai apenas contribuir com a melhora do aroma e do sabor, por meio das reações que ocorrem. Assim, a fermentação proporciona notas sensoriais mais exóticas, aumentando ainda mais a diferenciação do café no mercado", aponta. No caso do café que ela produz, é utilizada a fermentação anaeróbica com a própria microbiota advinda da lavoura, permitindo uma bebida mais elaborada quando comparada aos cafés não fermentados.

CUIDADOS E PROCESSOS

Outro apreciador das fermentações é o produtor de cafés especiais Klayton Paiva. Ele realiza seu trabalho no Sítio Santa Cruz, na cidade de Campos dos Gerais, e utiliza três fermentações, sendo elas a selvagem vulcão, na grota dentro de um saco e de camada grossa no terreiro de cimento. Os cafés também são fermentados com as próprias leveduras de origem. "Todas as três fermentações deram ótimos resultados na conservação da semente, na densidade e nos sensoriais diferentes, agregando sabores bem doces", explica. Ele também acredita que o processo vem crescendo bastante no mundo da bebida e agrega sensoriais diferentes, além de ser um nicho no mercado de cafés especiais.

Carlos Alberto Cabral é Q-Grader do Jairo Soares Cafés Especiais e destaca que todo processo de fermentação exige cuidados específicos, por ser realizado com vida bacteriana. Ele também ressalta que controlar as horas e acompanhar a oscilação da temperatura ambiente são precauções essenciais para decidir quando encerrar o processo induzido. "Descobrir a fermentação induzida anaeróbica nos proporcionou experimentar bebidas mais doces e frutadas, abrindo uma nova estrada na qualidade e alcançando resultados mais exóticos, com pontuação acima de 85 e com uma diversidade de sabores", relata Carlos sobre a experiência com seus cafés.

ESCOLHAS E POSSIBILIDADES

Eduardo Santos, Q-Processing na Fazenda Santiago, afirma que é realizado mais de um processo de fermentação na produção do Café Santiago na busca de perfis sensoriais mais exóticos e complexos. "Realizamos processos de fermentação aeróbica (com a presença de

oxigênio) e anaeróbica (sem a presença de oxigênio), com ou sem adição de água. Também temos mapeado as diversas possibilidades, desde caixas d'água, bombonas, carretas, até mesmo deixar o café amontoado no terreiro por um determinado tempo e temperatura", cita o profissional. De acordo com ele, essa escolha traz uma amplitude de sabores que não seria alcançada sem a fermentação. Eduardo também orienta que é necessário não ultrapassar os limites da fermentação e higienizar bem os cafés após o processo, pois as bactérias e as leveduras continuam a fermentação mesmo após o grão estar seco.

Diante dessas considerações, é possível esclarecer as complexidades da fermentação induzida no processo de produção do café e as escolhas feitas pelos produtores. Para que o processo efetivamente agregue valor ao produto, são necessários diversos cuidados, evitando que o grão fique prejudicado ou intoxicado, o que impossibilitaria o consumo posterior. Caso opte por esse modelo de produção, procure profissionais qualificados para orientação e materiais ideais para o processo produtivo fermentado.



ALESSANDRA FERREIRA / SAGA COFFEE



-  **Carta de Cafés Especiais**
-  **Agricultura Familiar**
-  **Rastreabilidade Controlada**
-  **Envio para todo Brasil**
-  **(31) 98439-1616**
-  **comercial@caferaizespecial.com**
-  **www.caferaizespecial.com**

TENHA UMA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL!



Aponte a Câmera

QUÍMICA DO CAFÉ: M

O café vem acumulando muitas curiosidades ao longo de sua história. Algumas são inimagináveis para a maioria das pessoas. Sabia que a água corresponde a 98% do que você bebe em uma xícara? Mesmo assim, tão diluído, o café é um fruto poderosíssimo, com ação oxidante, rico em minerais (pelo menos 19), traz muitos nutrientes importantes ao organismo e pode até prevenir o aparecimento de células cancerígenas. Você sabia também que existem mais de 1.500 compostos químicos no café?

Muitos deles podem se perder dependendo do tipo da torra, atenuando aromas e sabores. Isso acontece por causa da formação de novos compostos bioativos, conhecidos como quinídeos (que têm o poder de bloquear sentimentos relacionados à depressão). Além disso, proteínas, aminoácidos (partículas indispensáveis ao sistema imunológico e para formação de músculos), lipídeos e açúcares são substâncias voláteis à alta temperatura, o que provoca a quebra e o surgimento de novos compostos.

A cafeína leva a fama, mas a composição do café é rica em fitoquímicos e polifenóis, além de diversos antioxidantes. Há ainda forte presença de sais minerais, como ferro, zinco, potássio (ajuda na transmissão de impulsos nervosos, diminui a possibilidade de câimbras e auxilia no controle da pressão arterial), magnésio, vitamina B, açúcares (sacarose e frutose, os principais responsáveis pela reserva de energia), polissacarídeos, aminoácidos, proteínas, lipídios e os naturais polifenóis antioxidantes (que podem auxiliar no combate à celulite), também conhecidos como ácidos clorogênicos.

Estes últimos pertencem à mesma classe dos antioxidantes do vinho e são comumente encontrados nos grãos verdes de café na proporção de 5% a 9%, dependendo da espécie, ou seja, cerca de três a cinco vezes mais que a cafeína. Os antioxidantes são considerados aliados da saúde e da qualidade de vida por neutralizarem a ação dos radicais livres no organismo, prevenindo uma série de doenças. Pesquisas realizadas pela Universidade de Scranton (EUA) mostram que ingerir a bebida diariamente reduz o risco de diabetes tipo 2, Mal de Alzheimer e câncer de próstata. Muitos benefícios até aqui, concorda?

SUBSTÂNCIAS CURIOSAS

Vamos começar com o agradável aroma gostoso do café. O ETILFENOL é um dos responsáveis por isso, caso não esteja isolado nem em alta concentração.



Inclusive, acredite se quiser, ele é um dos feromônios da barata para comunicar perigo. É encontrado também no vinho tinto, no whisky e no peixe. Mas é claro que existem outros compostos voláteis, como cetonas, aldeídos e ésteres metílicos. Eles se formam durante o processo de torrefação dos grãos, que por sua vez ficam presos na estrutura do fruto. E são as gorduras que retêm esses elementos.

O DIMETIL DISSULFETO, gerado na torra do café, é outro componente do aroma. Mas isolado cheira a carne podre. É também um aditivo sintético aprovado pela indústria alimentícia e pode ser usado ainda como lubrificante, aditivo de combustíveis e pesticidas. Claro que estamos falando de substâncias isoladas e que não influenciam em nada de negativo da bebida.

Vamos falar resumidamente de mais três exemplos, antes de passar para o mais conhecido. O ACETIL METIL CARBINOL tem um gosto amanteigado e é usado para dar o aroma artificial à manteiga da pipoca de micro-ondas. A TRIGONELINA é o que dá o gosto adocicado de terra ao café e ajuda a combater bactérias causadoras de cáries, impedindo a fixação delas nos dentes. E o 3,5 DICAFEILOQUÍNICO é um ácido clorogênico antioxidante que combate os radicais livres.

CAFEÍNA

Eis a mais famosa: a 1,3,7-TRIMETILXANTINA, popularmente chamada de cafeína, é uma toxina alcaloide da planta, assim como a nicotina e a cocaína. Por mais que seja a mais falada e conhecida do café, tem uma concentração bem pequena,

variando entre pouco menos de 1% a 2,5% dependendo da espécie do café (arábica ou canéfora). Mas a cafeína de fato tem um papel importante, pois estimula o sistema nervoso central, melhorando a concentração, e ainda possui ação termogênica, o que aumenta seu gasto calórico.

Então, o que acontece em nosso corpo ao bebermos café? Logo no primeiro gole, a cafeína passa facilmente pelas nossas membranas internas e entra na corrente sanguínea. Em apenas 45 minutos, 99% de toda essa cafeína já foi absorvida. Quando esse sangue chega ao nosso cérebro, ele se liga ao receptor de adenosina, que tem papel importante no ciclo do sono, pois quando ela se conecta a um número suficiente de receptores, o cérebro entende que é hora de descansar, reduzindo a atividade cerebral, a frequência cardíaca e dilatando os vasos. A cafeína inibe tudo isso, bloqueando a sensação de cansaço. É por esse motivo que você se sente mais concentrado depois do café.

Quando a cafeína chega ao cérebro, ocupa o lugar da própria adenosina e conecta-se aos receptores. É uma maneira de nos iludir, já que o corpo continua cansado, só que paramos de sentir. Ela faz mais ou menos o que a cocaína faz, obviamente, em menor escala. Não é à toa que você se sente bem e é por isso que alguns estudos relacionam a dependência de cafeína a essa etapa.

Além disso, a cafeína interfere na regulação da dopamina, o neurotransmissor do bem-estar, fazendo com que este seja mais abundante. A adenosina, que ficou em stand by, então, começa

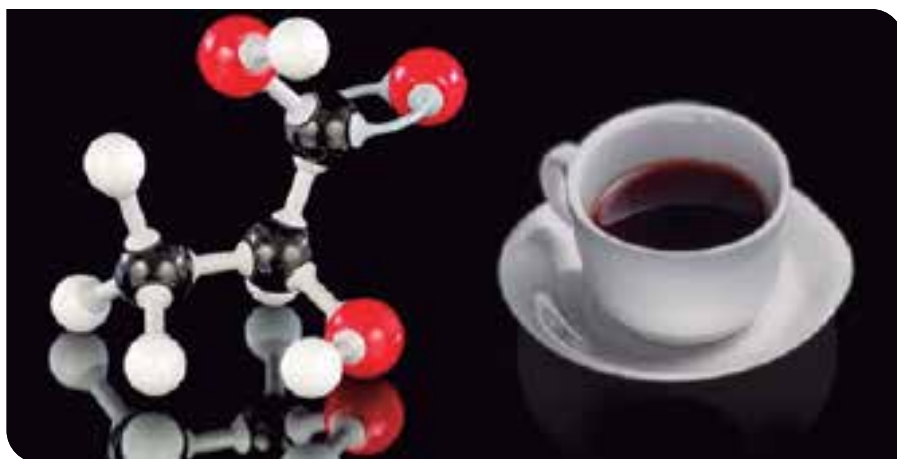
Melhor que o destino,
celebramos a Travessia

Entre em contato e adquira o Café TRAVESSIA.
Enviamos para todo o Brasil.

(41) 99953-3204 WWW.CAFETRAVESSIA.COM.BR @CAFETRAVESSIA



ALTO ALÉM DA CAFEÍNA



a circular em maior quantidade, nossa glândula suprarrenal entende que existe uma emergência e começa a disparar doses de adrenalina na corrente sanguínea. Ela também ativa os receptores de RIANODINA, que são canais liberadores de íons de cálcio intracelulares. Essa liberação excita os neurônios causando aumento na atividade cerebral. Isso é o que faz muitos não conseguirem dormir.

ATIVIDADE INTENSA

Resumindo outros processos no corpo: quebras de gorduras, liberando ácidos graxos; aumento da glicogenólise; diminuição da liberação da insulina, entre outros fatores que aceleram os batimentos cardíacos, o aumento da pressão sanguínea e a dilatação das pupilas, deixando o corpo em estado de alerta e com energia para momentos de esforço e/ou de estresse. Assim, dá para se ter uma melhor ideia do efeito estimulante da substância.

Nossos rins demoram – dependendo do organismo, do peso, entre outros fatores – de quatro a seis horas para reduzir pela metade a quantidade de cafeína. Estudos dizem que um adulto pode consumir até 400 mg de cafeína por dia, o equivalente a quatro xícaras (225 ml) ou 10 latas de Coca-Cola ou cinco latas de energético ou oito xícaras de chá preto.

MORRER TOMANDO CAFÉ?

Já imaginou como alguém poderia morrer só tomando café? Foi a pergunta que vimos no canal do YouTube, reVisão. Para morrer intoxicado de

cafeína seria necessário ingerir pelo menos 150mg por quilo do seu corpo. Ou seja, uma pessoa de 70 kg teria de ingerir mais de 70 copos de 100 ml. Mas é sempre muito importante ressaltar que a velocidade de processamento do organismo varia de pessoa para pessoa. Nem todos sentem os efeitos da mesma maneira. Há pessoas que tomam uma xícara e ficam muito agitadas; enquanto outras podem tomar às 22h e dormir normalmente. Mas em ambas, a cafeína estará arduamente trabalhando no organismo.

Com tudo isso percebemos que existe bastante química envolvida em todo o processo do café e das demais substâncias em nosso corpo. É possível perceber também a série de benefícios que ele apresenta e como uma xícara pode literalmente deixar você mais feliz e de bom humor. Mais dois exemplos para mostrar como o café é incrível: não é uma bebida calórica, pois trata-se de uma solução aquosa, ou seja, não tem proteínas e nem gorduras (obviamente, se consumido sem açúcar), e também, por conta de boa parte dessas substâncias, a pessoa perde o desejo de usar nicotina, álcool e drogas ilegais.

Estudar isso é fascinante e existem vários outros detalhes que valem a pena ser pesquisados, como fizemos em sites e canais especializados. Reforçamos que todos esses pontos são positivos quando consumimos na medida certa. Sempre é válido lembrar que tudo em excesso faz mal, inclusive o café nosso de cada dia. **(Fabily Rodrigues)**



SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS NO CAFÉ

Cafeína: descoberta no início do século XIX, faz parte da família dos alcalóides e é a substância mais conhecida do café. A porcentagem varia de acordo com a espécie (arábica ou robusta) e não sofre perdas relevantes após o processo de torra;

Minerais: representados em sua maioria pelo potássio, encontram-se também pequenas quantidades de cálcio e magnésio;

Proteínas: devido ao efeito da torra, desnaturam-se e transformam-se parcialmente em compostos castanhos chamados "melanoides";

Aminoácidos: também se decompõem após a torra, liberando dióxido de carbono, e reagem formando a parte aromática;

Lipídios: o principal constituinte desta categoria é o óleo de café, contido no interior do grão. O grão apresenta uma pequena quantidade de óleos em sua parte externa;

Hidratos de Carbono: contribuem para a formação de pigmentos castanhos (melanoides, caramelos);

Água: corresponde a 98% do que você bebe em uma xícara. Sua porcentagem presente no café verde tende a reduzir-se até cerca de 1% devido aos efeitos de evaporação e transformações provocadas pelo processo de torrefação.



DESCUBRA O SABOR AUTÊNTICO DE MARITACAS COFFEE



Aprecie essa experiência e presenteie seu paladar com um dos melhores cafés da variedade Canephora do Brasil.

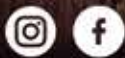
@maritacascOFFEE

(27) 98164-0073

@guilhermeoliveiracoffee



Café cultivado em lavouras próprias nas regiões da Alta Mogiana e Sul de Minas!



16 3662 9400 | 16 99958 9400
www.cafeanancias.com.br



CAFÊ ANANIAS
ORIGEM CONTROLADA

50 anos da ABIC: jornada de qualidade e inovação

Em comemoração ao seu 50º aniversário, a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) reflete sobre seu papel pioneiro na certificação da qualidade do café e na promoção da satisfação do consumidor. Em uma entrevista exclusiva para a revista *Café e Motivação*, a Gerente de Marketing da entidade, Mônica Pinto, compartilha momentos dessa notável jornada da qual faz parte já há 26 anos.

Ela começa enfatizando os esforços pioneiros da ABIC em combater fraudes na indústria de café: "Quando introduzimos o selo de pureza, em 1989, o setor cafeeiro enfrentava um grande desafio com práticas fraudulentas. O café era visto como uma mera commodity, com pouca diferenciação. Preparar uma xícara de café era apenas adicionar água quente, coar e pronto!".

Ao longo dos anos, a ABIC capacitou os industriais e educou os consumidores, resultando na criação do selo de qualidade em 2004. Mônica explica: "A certificação foi introduzida para fornecer aos consumidores a garantia de que o café que eles compravam correspondia às suas preferências de qualidade. A pureza é uma obrigação para todos os cafés, independentemente de sua categorização como tradicional, superior ou gourmet".

Respeitar as preferências do consumidor e validar suas escolhas têm sido a base da ABIC.



Pinturas da artista plástica Valéria Vidigal, cedidas exclusivamente para ilustrar o novo livro sobre os 50 anos da ABIC

A gerente acrescenta: "Estamos comprometidos com a satisfação do consumidor e o respeito às suas escolhas, certificando a qualidade do café e

alinhando-nos às suas decisões". Ao longo desses 50 anos, a ABIC educou e capacitou os consumidores, promovendo mudanças significativas no mercado e fortalecendo a credibilidade de seus programas.

Um marco dessas mudanças é a parceria com o setor varejista de supermercados, que hoje representa 86% das vendas de café no Brasil. Mônica revela: "Nosso objetivo é aumentar a distribuição e a disponibilidade de café de qualidade para a população brasileira, e a parceria com o setor supermercadista, que é o maior canal de distribuição do produto, é fundamental para alcançar esse objetivo".

EVENTO

Para comemorar o cinquentenário da ABIC, está programado um dos mais importantes eventos do setor no Brasil: o Encafé, que acontecerá de 15 a 19 de novembro, no estado de Alagoas, com a presença da revista *Café e Motivação*. Será um marco histórico para a associação e servirá como uma plataforma para registrar suas conquistas. Além disso, a renomada artista Valéria Vidigal foi convidada para criar um livro que oferecerá insights sobre a rica história da entidade e do café no Brasil. Parabéns à ABIC pelos 50 anos de dedicação ao café brasileiro!

O CLUBE DE ASSINATURAS IDEAL PARA QUEM AMA CAFÉ!

CLUBE **Café** MOTIVAÇÃO

FRETE GRÁTIS

A CADA BOX, 2 CAFÉS DENTRE OS MAIS BEM CONCEITUADOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DO BRASIL, ALEM DE MUITOS MIMOS. Você ainda pode escolher entre 5 opções de planos que se adaptam à sua realidade.

ASSINE HOJE MESMO!
☎ 0800342-2277 ou pelo Instagram

www.cafeemotivacao.com.br/clube

Revista **CAFÉ E MOTIVAÇÃO**

R\$ 115,00

CONTEÚDOS EXCLUSIVOS SOBRE O CAFÉ!
Receba 4 edições da revista, além de 4 cafés personalizados de 30 g e 4 mimos.

WWW.CAFEEMOTIVACAO.COM.BR

ASSINE E RECEBA EM CASA!

HOLY COFFEE, TRAZENDO ENERGIA PARA VOCÊ VENCER!

FEITO PARA QUEM APRECIA UMA TORRA DE EXCELÊNCIA. O GRÃO MINEIRO COM PADRÃO DE QUALIDADE INTERNACIONAL.

HOLY COFFEE CO. CAMPAÑA - MG

HOLY COFFEE EQUILIBRIUM CAMPAÑA - MG

PEÇA O SEU!
☎ (35) 99830-9550 | HOLYCOFFEECOMPANY

RUA ATÍLIO CASADEI, 1701 - CAMPANHA - MG

EMF000MIDIA

Fluire: combinação de qualidade e design no universo do café

A cultura do café tem despertado paixões ao redor do mundo, e empresas inovadoras têm se dedicado a trazer métodos e produtos que valorizem essa tradição. A Pressca, indústria brasileira com sede em Santa Catarina, tem se destacado nesse cenário há seis anos, desenvolvendo produtos de alta qualidade, embasados tecnicamente e com um design único. Em entrevista exclusiva para a revista *Café e Motivação*, seu diretor e fundador, *Ciro Pereira*, compartilhou os detalhes da jornada da empresa e de sua mais recente inovação, o *Fluire*.

Desde sua fundação, a Pressca se empenha em criar produtos que atendam às necessidades dos apaixonados por café. *Ciro* comenta: "Buscamos sempre desenvolver produtos com qualidade e embasamento técnico, trazendo experiência na parte funcional e no design". O primeiro produto lançado foi a cafeteira *Pressca*, em 16 de novembro de 2016, e desde então a empresa vem trabalhando em parcerias para trazer ainda mais novidades ao mercado.

Uma dessas parcerias importantes foi estabelecida com *Renato Moelin*, da *Café com Arte*, idealizador e criador do conceito e da forma inicial do *Fluire*. "Por meio de amigos em comum, conhecemos o Renato, e em parceria estamos elaborando outras novidades. O *Fluire* foi o primeiro método que desenvolvemos juntos", revela *Ciro*.



O projeto levou mais de um ano, desde o desenvolvimento até o layout final, e enfrentou desafios devido ao contexto da pandemia.

Ao projetar o método, a Pressca priorizou tanto a ergonomia quanto a funcionalidade. "Pensamos na ergonomia e na parte funcional. A partir do momento em que você prepara, é possível sentir um sensorial muito legal devido ao decaer em formato de ampulheta", explica o diretor. Além disso, houve um cuidado extremo com a proporção na parte inferior da cafeteira, visando obter maior liberação de sabores e aromas.

CARACTERÍSTICAS

A receptividade do público e dos baristas, além do desempenho do produto, tem sido extremamente gratificante para a Pressca. "A decisão de manter o porta-filtro aberto foi uma escolha consciente da empresa, permitindo que as características únicas de cada café sejam destacadas. O nome *Fluire* está justamente ligado à vazão e à fluidez, pensamos também no mercado internacional. O processo de expansão é extremamente importante para a marca, e estamos alcançando novos mercados, como o Japão", acrescenta *Ciro*.

Além de sua funcionalidade e qualidade, o *Fluire* também se destaca como um método acessível para quem está iniciando no mundo dos cafés especiais. "Queremos mudar a ideia de que a indústria brasileira é retrógrada e mostrar que temos esse conceito de apresentar métodos que valorizam a cultura do café", enfatiza o executivo. A Pressca não apenas oferece uma experiência enriquecedora aos apreciadores de café, mas também busca criar objetos decorativos que complementem o ambiente.

Com uma visão clara de inovação e um compromisso com a excelência, a Pressca continua a surpreender os amantes de café com seus produtos únicos, práticos e de muito bom gosto. Mais informações sobre seus produtos e acessórios: www.pressca.com.br

NOVIDADE NO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS

O BONIFÁCIO É UM CAFÉ ESPECIAL CULTIVADO EM MARIA DA FÉ, CIDADE DO SUL DE MINAS, NA SERRA DA MANTIQUEIRA, A 1.500 METROS DE ALTITUDE. SOMOS UM PROJETO FOCADO EM PROCESSOS SUSTENTÁVEIS, PRODUTOS SAUDÁVEIS, E QUE CARREGAM A ESSÊNCIA DE TUDO AQUILO QUE É DE EXCELÊNCIA. NOSSO GRÃO POSSUI AROMAS DOÇES E SUAVES, COM NOTAS SENSORIAIS DE MEL, CANA, CHOCOLATE E AÇÚCAR MASCADO. SEU CORPO SUAVE ADICIONA UM TOQUE FINAL SENSACIONAL À QUALIDADE DO PRODUTO, O QUE LHE DÁ A NOTA 86,75 E COM ISSO CONTRIBUÍMOS PARA O CRESCIMENTO E A POPULARIZAÇÃO DO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS.

FAÇA SEU PEDIDO:

☎ (11) 94757-9830 🌐 FAZENDAPROGRESSO.NET

📷 FAZENDA.PROGRESSOMG

✉ CONTATO@FAZENDAPROGRESSO.NET





Benefícios de moer o grão na hora

Apesar do costume que a maioria das pessoas tem de comprar o café moído em supermercados e demais pontos de venda, moer o grão no momento do preparo da bebida oferece uma experiência sensorial única e faz toda a diferença na qualidade da bebida. O grão funciona como proteção para as características, os aromas e os óleos essenciais do café. Ao moê-lo, essa proteção é rompida e os compostos ficam mais expostos ao oxigênio e à umidade, o que aumenta a probabilidade de oxidação do produto.

Para realizar o processo de moagem, é necessário, claro, ter um moedor em casa, seja elétrico ou manual, e também conhecer os diferentes tipos de moagem: fina, média e grossa. Assim, você saberá definir a medida ideal para o seu método de extração

preferido. Os moedores mais modernos e profissionais têm o ponto/número certo da moagem para cada tipo de método e preparo.

Alguns estabelecimentos, como empórios, padarias e cafeterias, podem moer o grão para o cliente, porém, não é o mesmo que fazê-lo na hora de preparar a bebida, pois o intervalo entre a compra e o consumo levará, igualmente, à perda de características sensoriais.

O QUE DIZEM OS ESPECIALISTAS

Cristiano Moreira, barista, destaca o fato de que o oxigênio e a luz são fortes oxidativos para o café, sendo que, quando ele está em grão, a área de contato com esses fatores é menor e, consequentemente, a oxidação será mais lenta. “Além da preservação de aromas e sabores, o café estará mais fresco e gostoso de apreciar. Às vezes, o café já moído perde as notas sensoriais”, pontua o especialista.

Apesar de defender o café moído na hora e o investimento em cafés em grãos, Cris “o barista”, como é conhecido, aconselha que, no caso daqueles que já vêm moídos, é importante mantê-los em seu pacote e retirar todo o ar, fechando com um elástico. Outras dicas são: manter longe da umidade, da luz e do calor e não armazenar na geladeira.

Para Alda Barros, barista e consultora em negócios de café, a moagem é fundamental para a obtenção de uma boa bebida. “O tamanho da moagem é um dos fatores que mais influenciam quando se prepara o café. Mantê-lo em grão e moer na hora, de



FOTOS: BANCO DE IMAGENS

acordo com o método escolhido, preserva por mais tempo as características do gostoso, evita a oxidação do pó e os sabores desagradáveis do ambiente”, explica. A barista também orienta que é importante verificar a data de torra, pois, após a abertura da embalagem, os aromas e os sabores vão diminuindo, e comprar pequenas quantidades, para evitar essa perda sensorial.

Mesmo que o processo seja mais demorado, a experiência de tomar uma bebida preparada com um grão que acabou de ser moído é intensa e vale muito a pena. Além de termos um melhor rendimento do café comprado, podemos sentir melhor suas características e trazer mais sabor para a nossa xícara.

**Precisa envasar
o seu café?**

A Elba apresenta a você os melhores cafés das principais origens produtoras do Brasil. Grãos de café arábica especialmente selecionados.




• Envase de cápsulas • Envase de Drip Coffee
 • Industrialização do café torrado e moído

FAÇA SEU PEDIDO!
 19 3651-8387 | 98194-4405

elbabraziliancoffee.com
[@elbabraziliancoffee.brazil](https://www.instagram.com/elbabraziliancoffee.brazil)



RURALMAC

**TORRADORES
ÚNICOS PARA
ATENDER O
SEU NEGÓCIO**



TENHA UMA TORRA DE QUALIDADE!

☎ (33) 98404-7761 ruralmac.com.br
 @rural_mac ✉ vendas@ruralmac.com.br

Café é o produto com maior número de Indicações Geográficas no Brasil

O café é o produto agrícola brasileiro com o maior número de registro de Indicações Geográficas (IG) e Denominação de Origem (DO) no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). São 14 no total, sendo nove IG e cinco DO. Em levantamento realizado pela Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG) do Ministério da Agricultura (Mapa), com técnicos das Superintendências Federais de Agricultura nos estados, foram identificadas mais de 200 regiões potenciais no Brasil para uso de IG ou Marca Coletiva (MC), outro tipo de ferramenta de uso por uma coletividade com benefícios parecidos com os das IG.

As duas modalidades de Indicação Geográfica - a Denominação de Origem e a Indicação de Procedência - previstas na Lei da Propriedade Industrial (Lei nº9.279/96), estão relacionadas à proteção do nome geográfico vinculado ao produto, que, no caso do Brasil, pode ser agrícola ou não. Os termos se firmaram quando produtores, comerciantes e consumidores começaram a identificar que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis à sua origem geográfica, e começaram a denominá-los com o nome que indicava sua procedência.

Segundo a Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação do Ministério da Agricultura, essa proteção e a visibilidade dada por uma IG permitem



FEDERAÇÃO CAFEICULTORES DO CERRADO

que os produtores desenvolvam ações promocionais dos seus produtos, com potencial de agregação de valor, podendo alcançar mercados específicos, movimentar o turismo e a gastronomia locais, além de enaltecer o desenvolvimento, a tradição e a cultura do território.

O Chefe-Geral da Embrapa Café, Antonio Fernando Guerra, complementa dizendo que as IG dão ao consumidor a garantia de estarem comprando um produto de qualidade. "Além das cultivares desenvolvidas para atender às necessidades de cultivo de cada microrregião, o uso dos conhecimentos gerados pela pesquisa, tanto em termos de manejo do solo, da água e da lavoura, como na administração da propriedade como um todo, permite aos produtores diferenciarem seus cafés e atenderem aos consumidores mais exigentes.

Estamos trabalhando para que esse produto seja cada vez mais sustentável e competitivo", avalia.

REGIÕES

A primeira região produtora de café reconhecida foi a do Cerrado Mineiro, sendo a segunda IG brasileira, com o registro de Indicação de Procedência concedido pelo INPI em abril de 2005, embora o primeiro pedido tenha ocorrido em 1993, porém com outro nome e em outra modalidade. Em 2011 foi a vez da Região da Serra da Mantiqueira, também em Minas Gerais, seguida pelo Norte Pioneiro do Paraná (2012), Alta Mogiana-SP (2013), Região do Pinhal-SP (2016), Oeste da Bahia (2019), Campo das Vertentes e Região das Matas de Minas, ambas em 2020.

As regiões do Cerrado Mineiro e da Mantiqueira de Minas tiveram seus registros de IP alterados para registro de Denominação de Origem, respectivamente, em 2013 e 2020. O Cerrado é a única região que tem os dois registros. Juliano Tarabal, diretor executivo da Federação dos Cafeicultores do Cerrado Mineiro, explica que ambos têm o mesmo propósito de proteger e controlar o nome geográfico da região: "A diferença é que na DO há a possibilidade de avançar para um entendimento e uma comprovação da exclusividade do produto, como no caso do nosso café, levando em consideração características como clima, solo, pluviosidade, relevo, processo de



EMFOCOMIDIA

Aqui se produz o melhor café do Brasil



WWW.CAFESANTIAGO.COM.BR

produção. A IG se atém mais à fama e à notoriedade da região, mas uma não é superior a outra, embora hoje seja mais fácil trabalhar com a DO no aspecto de comunicação, principalmente no mercado internacional, até mesmo por já ser utilizada por outras cadeias, como as do vinho e do queijo na Europa, por exemplo. A Indicação de Procedência só existe no Brasil com o INPI".

Em 2021, Caparaó, Montanhas do Espírito Santo e Matas de Rondônia (RO) receberam registros de Denominação de Origem e o café conilon do Espírito Santo obteve a Indicação Geográfica. A Região de Garça (SP) foi a que conseguiu o registro mais recentemente.

EXEMPLOS

"Pelo fato de a uva ser mais conhecida para a produção de vinho, é normal acharmos que há várias regiões asseguradas no INPI. Não necessariamente. No Brasil, são apenas três IG para a uva e duas para o vinho, por exemplo. O queijo tem apenas quatro: Minas do

Serro, Queijo Canastra, Marajó e da Colônia Witmarsum (PR). Nenhum produto tem mais IG e DO que o café e nem o apelo por questões sensoriais agregadas ao terroir. Nem todos se preocupam em proteger e assegurar a notoriedade da produção agrícola da região. Ou não são regiões de fato com notoriedade e com um produto único", explica o professor do Instituto Federal do Sul de Minas - Campus Machado, Leandro Paiva.

Para entender melhor, podemos citar produtos específicos que são assegurados, como o capim dourado do Jalapão e o estanho de Tiradentes. Ou quando falarmos de regiões que já têm uma notoriedade conhecida, um nome forte, como Canastra, Pico das Agulhas, Região dos Lagos (RS) ou Chapada Diamantina, ou seja, regiões que teriam mais chances de serem reconhecidas para o café, por exemplo.

Tudo isso é fundamental para assegurar a procedência pela forma única e pela técnica de fazer o produto, que tem a qualidade assegurada e os

processos de produção regulamentados. "Por isso, daqui para a frente haverá mais chances de termos novas IG e DO e as regiões estão se organizando e atentas a isso para ter esse reconhecimento. Gerar essa concorrência é muito bom para o café", completa o professor.

A Serra da Canastra, localizada na cabeceira do Rio São Francisco, em Minas Gerais, é conhecida pelo título de Patrimônio Cultural Imaterial por causa de seu queijo, que com sutis variações possui uma receita que o identifica como único no mundo. Agora, chegou a vez de o café da Canastra iniciar sua jornada em busca de uma marca territorial, tendo em vista que são produzidas cerca de 750 mil sacas de 60 kg em mais de 1,1 mil propriedades rurais. São 33 mil hectares de área plantada, em um território formado por 10 municípios: Bambuí, Capitólio, Delfinópolis, Dorasópolis, Medeiros, Pimenta, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas e Vargem Bonita.

CONCEITOS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas possuem duas funções principais: agregar valor ao produto e proteger a região produtora e sua herança histórico-cultural como área de produção definida, tipicidade, autenticidade com que os produtos são desenvolvidos e disciplina quanto ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade.

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA: de acordo com a Portaria N° 4 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI/INPI/PR, de 12 de janeiro de 2022, considera-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM: nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, que lhes atribuem reputação, valor intrínseco e identidade própria.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

- Cerrado Mineiro (1993/2005)
- Região do Pinhal-SP (2016)
- Região das Matas de Minas (2020)
- Norte Planalto do Paraná (2012)
- Oeste da Bahia (2019)
- Café Conilon do Espírito Santo (2021)
- Alta Mogiana-SP (2013)
- Campo das Vertentes (2020)
- Região de Garça-SP (2022)

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

- Cerrado Mineiro (2013)
- Caparaó (2021)
- Matas de Rondônia (2021)
- Mantiqueira de Minas (2020)
- Montanhas do Espírito Santo (2021)

Um café com propósito de desenvolver pessoas



Desenvolver as pessoas e a sociedade é mais do que um objetivo – é nosso propósito! O Café Vila Sabará é especial por dois motivos: pela sua qualidade e pela sua contribuição social. Esse propósito fundamenta-se em três principais pilares: contribuir com uma nação sustentável, fortalecer a agricultura familiar e, principalmente, financiar atendimentos de equoterapia para pessoas com deficiência. Você, que aprecia e valoriza todos os momentos da vida, desfrute de uma nova emoção em uma xícara de café.



cafevilasabara@gmail.com | @cafevilasabara | (19) 99897-5455



CÁPSULAS COMPOSTÁVEIS & BIODEGRADÁVEIS

Coloridas, charmosas, mas pouco sustentáveis: assim eram as cápsulas de café quando foram lançadas. Elas se popularizaram em todo o mundo, ocupando pouco espaço físico e oferecendo diversas variações de bebidas, com facilidade para a sua degustação. Mas, com o passar do tempo, as cápsulas não recicláveis tornaram-se um problema, pois os consumidores simplesmente as descartavam no lixo, sem muita consciência ecológica. Uma questão social que precisava ser enfrentada pelas empresas fabricantes, pelo poder público, pelas entidades ambientalistas.

Até que surgem as cápsulas compostáveis e biodegradáveis, utilizadas por nós e feitas de materiais que se decompõem em 12 semanas, como a cana-de-açúcar e livres de OGM. A tampa da cápsula de papel foi patenteada e garante a mesma crema e densidade, porém livres de alumínio e bisfenol A.

Graças à tecnologia de alta barreira ao oxigênio, a cápsula, importada da Suíça, é hermeticamente fechada para preservar o frescor aromático do café e aumentar sua vida útil, sem riscos de "contaminação" externa.

Ao oferecer essa alternativa, a expectativa é de que mais consumidores se engajem na destinação correta desses resíduos. Além disso, as cápsulas poderão ser descartadas junto com o lixo orgânico onde houver esse tipo de coleta.

Nosso café é da variedade Catuai amarelo, 84 pontos, notas sensoriais de caramelo, frutas secas, retrogosto excepcional, cultivado a 1.143 metros na região da Serra da Mantiqueira e certificado pela Rainforest Alliance. É desenvolvido, selecionado e processado por parceiros de relevância no mercado, trazendo ao nosso consumidor final a memória sensorial e a experiência de degustar um café capaz de tirar a concentração da vida corrida, com o dom de mudar o humor, revigorar nossa energia e nos acompanhar dia a dia.



www.colinadosgois.com.br

 @colinadosgoiscafe



(11) 96472-8836

Cotia-SP



Por que esquentar o filtro de café?



Quando se trata de café, o mínimo detalhe pode fazer a diferença no sabor final na xícara. Isso vale para toda a cadeia produtiva, os métodos de extração, o tipo de filtro e o modo de preparo. Nem todo ritual ou maneira de fazer um bom café é “frescura” ou precisismo. Para preservar o sabor e a qualidade da bebida, e ainda melhorar a experiência na degustação, uma dica importante e fundamental que muitos esquecem (ou nem sabem) é esquentar o filtro com a água fervente antes de colocar o pó de café.

O papel é um material que tem gosto e cheiro. Por isso, o filtro de papel pode liberar resíduos que comprometem o gosto e o aroma da bebida. Escaldá-lo elimina esse sabor residual, que vai sair na “primeira” água. Assim, basta descartá-la e, em seguida, usar o filtro normalmente.

No caso do filtro de pano, a água quente limpa as marcas e os restos de cafés passados, hidrata o tecido e o prepara melhor para receber o pó de café. Inclusive, é fundamental trocar seu coador de

pano com frequência de três a seis meses, dependendo da quantidade de utilização.

Para quem acha bobagem, esquite um filtro de papel com água na temperatura ambiente e depois beba. Você se surpreenderá e nunca mais esquecerá aquele gosto ruim. É possível também observar a tonalidade amarelada ou esverdeada da água. Teste esse processo em casa e observe. Todos esses cuidados têm como finalidade evitar influências negativas no sensorial do café.

TEMPERATURA

Outro fator positivo ao esquentar o filtro sobre o recipiente é pelo fato de este ficar aquecido. Isso ajuda a manter a temperatura do café e evita uma espécie de “choque térmico”. Para sentir melhor as notas sensoriais, é melhor o café estar morno, mas dependendo do momento, nada como um café quente, né?! É quase como um abraço na alma. Aliás, é também recomendável esquentar a xícara ou a caneca também.

Outro fator que poucos sabem ou comentam é o fato de quando se usa o filtro seco ele “rouba” uma parte da água que se usa na pré-infusão (hidratação inicial do café). Uma pré-infusão bem feita, já com o filtro esquentado, faz com que o café fique mais equilibrado.

Para finalizar, lembre-se de esquentar sempre com água quente. Outro lembrete que parece óbvio, mas são muitos os casos de pessoas que esquecem, é descartar a água logo em seguida. Com todas essas dicas e seu conhecimento sobre preparo de café, ou seguindo nossos métodos divulgados nesta e nas edições passadas da revista, você terá uma bebida pura em sabor e aroma.



Bella's
café especiais



Somos uma família de cafeicultores, imersos no mundo dos cafés, por mais de três gerações. O cuidado e o amor que temos pela cafeicultura nos permite proporcionar em sua xícara uma bebida de excelência com belos sabores naturalmente adocicados. Isso só é possível porque cuidamos com total carinho e respeito em todas as etapas. Certamente você terá uma “Bella” experiência de sabores e doçura ao degustar nosso café. Este é o verdadeiro sabor do campo, produzido com ética, transparência e responsabilidade socioambiental por nossa família para a sua família.

☎ (33) 9991 1-4650

📷 BELASCAFESPECIALS

BELLA'S CAFÉ, A MELHOR EXPERIÊNCIA AO DEGUSTAR UM CAFÉ ESPECIAL!

EMFOCOMIDIA



Os apaixonados por um bom café sabem que todos os aspectos contam na hora de preparar a bebida mais saborosa do mundo.

Unindo beleza e sustentabilidade, o **Koar Glass** é um suporte de filtros feito com vidro (reciclado e reciclável) que permite uma extração de altíssima qualidade.

Ele também apresenta uma excelente **condutividade térmica**, mantendo a temperatura do equipamento de forma estável e mais duradoura.

Mesmo sendo de vidro, é muito **resistente** e perfeito para quem curte um café um pouco mais ácido.

KOAR
www.koar.com.br

pressca

Acompanhando sua jornada
na hora do café

LINHA ESPRESSO
TAMPER, TAPETE E LEITEIRAS



APROVEITE E GANHE 10% DE DESCONTO NA COMPRA DE QUALQUER PRODUTO DA PRESSCA
NO SITE: ARMAZEMDOJAYME.COM.BR - ACESSE O SITE E USE O CUPOM: CAFEEMOTIVACAO

