



A revista para quem ama café
ANO VI • EDIÇÃO 13
MAIO/JUNHO/JULHO 2024



A MAGIA DA TORRA

Páginas 10, 11, 12 E 13



Conheça os
defeitos do café
Páginas 6 e 7

As singularidades do
café orgânico
Página 9

Lançamentos, parcerias
e eventos
Páginas 4 e 15



EDITORIAL

União para difundir ainda mais a cultura do café



Por conviver e estar próximo em grande parte do segmento de cafés, percebo a imensa distância que ainda existe entre o consumidor final – que está interessado em consumir um bom café, já ciente (ou ainda não) sobre seus benefícios e

sua qualidade e os profissionais que se especializam cada vez mais e conseguem trabalhar seus cafés e produtos em grande escala no mercado mundial. Apesar disso, estamos claramente evoluindo. Hoje não temos apenas o melhor café do mundo, mas também profissionais que se destacam com produtos de altíssima qualidade e outros vencendo competições mundiais de barismo e prova de cafés, por exemplo, elevando ainda mais o nome do país.

Quando começamos o trabalho, nos diziam que deveríamos escolher apenas uma linha editorial: ou falávamos para o mercado ou para o consumidor final. Mesmo sendo conselhos sensatos de quem já estava no mercado, eu pensei que isso não faria sentido. Como vou falar sobre cafés apenas para um público e não poder conversar com a outra ponta? Como mostrar a realidade para os *coffee lovers*, mas não conversar com o produtor, os especialistas, as empresas, as universidades e as associações? E, ao estudar tudo que pude na época para entrar nessa empreitada com conhecimento, foi nítida a noção de que eu deveria falar com todos, mesmo que isso desse mais trabalho e não houvesse um foco de direcionamento. Foi uma aposta. Para mim, certa.

Hoje temos os produtores / cafeicultores como nossos principais parceiros. Chegar às grandes empresas ainda é um desafio, pois não são todas que valorizam a propagação de informações com discernimento sobre cafés de qualidade. Mas seguimos dentro do nosso propósito, iniciado há quase sete anos.

Temos também ao nosso lado os apaixonados por café, os *coffee lovers*, e aqueles que já tem a noção de que existe um café com melhor qualidade e querem ampliar sua experiência sem ter que beber um produto de baixa qualidade de torra excessiva, tendo que mascarar o sabor com açúcar e agredindo seu organismo.

Todas as semanas “evangelizamos” novas pessoas para os rituais, as notas sensoriais e a agradabilidade que existe em um café de qualidade. Em nossos eventos de Degustação de Cafés Especiais (com orgulho, já realizamos mais de 80 nas mais diversas cidades) percebemos a satisfação que a maioria tem em conhecer algumas realidades, aprender maneiras de fazer bons cafés em casa, esclarecer dúvidas e mitos e ter a mente aberta a um mundo com diversas possibilidades. É uma imensa satisfação ouvir os depoimentos de mudança de percepção, de surpresa e os comentários nas pesquisas de avaliação que aplicamos no final de cada evento, nas quais um comentário muito comum é: “Hoje percebi que pouco sabia da bebida que mais amo no mundo”.

Um trabalho prazeroso, que me permite conhecer diariamente, um pouco mais sobre o setor a cada encontro, a cada evento e com as constantes conversas que temos com todos os públicos. Quando você se permite, é possível ir muito além, colecionando momentos incríveis e conquistando parcerias e amizades riquíssimas.

Pena que nem todos pensem assim. Embora haja o mesmo propósito em difundir a cultura do café especial, ainda existe certo distanciamento entre parte dos profissionais e setores. E, como em todo nicho, existem os grupos mais fechados, que conversam entre si e nem sempre difundem conhecimento. Por essas e várias outras questões, o café especial corresponde ainda a menos de 4% a 5% do consumo no país, apesar de sermos o maior produtor e exportador e o segundo maior consumidor de café do mundo.

Há muito ainda que se fazer, muito que se estruturar e muitas informações e ensinamentos a serem repassados, em especial para o público final que, cada dia mais, está ávido para conhecer as várias oportunidades que ele tem de preparar seu café com mais qualidade, usando um novo método de extração, aprendendo técnicas sem regras e muitas teorias (é preciso descomplicar o café) e criando seus próprios rituais.

Por fim, é sempre bom lembrar que café bom é aquele de que você gosta. Cada profissional tem suas regras, seus gostos e seus tempos. Não existe certo ou errado. Quem faz o café acontecer no campo é o produtor; na torrefação, o mestre de torra; na cafeteria, o barista. Mas em casa é você quem manda! Apenas se permita explorar esse fascinante universo! Que Deus abençoe você, sua família e o café nosso de cada dia!

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
f Café e Motivação
@cafeemotivacao

Rua Luiz Peçanha, 279 - Santa Cruz
Belo Horizonte-MG
☎ (31) 98342-2277 | 99991-0125
✉ cafe@emfocomidia.com.br

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



EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação trimestral da Em Foco Mídia para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater sobre as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (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 visitamos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line é divulgada via e-mail, newsletter, além das redes sociais, e pode ser acessada em nosso site. 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

Administrativo/Processos / Eventos

Joseani Vicente

Diagramação e Design

Livia Danielli

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e banco de imagens

Contato / Publicidade

☎ (31) 98342-2277 | 99991-0125

Em Foco Mídia

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

Endereço

Rua Luiz Peçanha, 279
Santa Cruz / CEP 31155-030
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!*



CRIA CAFÉ
Alessandro Almeida e Jéssica Almeida
Belo Horizonte-MG
@criacafes



ZANELLI COFFEE
Mateus Zanin
São Gonçalo do Sapucaí-MG
@zanelliscoffee



ROGERIO'S COFFEE
Taila Moraes, Rogério Silva e Helena Moraes
Muzambinho-MG
@rogerios_coffee



SPLEND'ORE CAFÉ
Pedro Cyrino
São Paulo-SP
@cafe_splendore



CAFÉ MARICOTA
Ana Paula de Sá e Fernanda Eloise de Sá
Uaporanga-MG
@caffemaricota

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 Luiz Peçanha, 279,
Santa Cruz - Belo Horizonte-MG
CEP 31155-030

REVISTA CAFÉ E MOTIVAÇÃO
Um novo brinde a cada edição

Faça sua assinatura por apenas

R\$ 115,00
VALOR ÚNICO

4 edições,
4 cafés e 4 mimos
(uma por trimestre)

ACESSE:
www.cafeemotivacao.com.br/assinatura

EMFOCOMÍDIA

FAZENDA DOS TACHOS

DESDE 1780

SPECIALTY COFFEE
SINGLE ORIGIN

Há 15 anos produzindo cafés especiais

Grãos selecionados de raro sabor
Varginha MG

(35) 99989-0303
@fazendadostachos
www.fazendadostachos.com.br

EMFOCOMÍDIA



Utam lança nova marca para o mercado de varejo



O Grupo Utam, renomada empresa brasileira com quase 55 anos de tradição no setor alimentício, anunciou o lançamento da linha Utam Multi, uma nova marca que traz sete blends de café e bebidas variadas em cápsulas, compatíveis com o sistema Dolce Gusto: Matinal, Espresso, Intenso, Cappuccino, Café com Leite, Achocolatado e Chá de Limão. Essas versões de monodoses chegam aos pontos de venda e ao e-commerce da empresa em cartuchos com 10 unidades cada.

A linha Utam Multi destaca-se não apenas pela diversidade de sabores, mas também pelo conceito de embalagens, criado pela Agência Projeto Integrado - Design e Comunicação Estratégica. Com um visual atrativo, linhas contemporâneas e cores vibrantes, as embalagens transmitem os valores de praticidade, qualidade, inovação e sustentabilidade. Além disso, a abordagem de marketing enfatiza o estilo

de vida dos consumidores modernos, que valorizam momentos de bem-estar. "A ideia é mostrar que a variedade de nossos blends, aliada à praticidade do *single cup*, resulta em tempo extra para curtir a vida com prazer, sem abrir mão de degustar uma bebida saborosa", explica a gerente de marketing, Fabiana Aprile de Freitas Silveira.

EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS

Com esse lançamento, a empresa almeja conquistar um variado leque de experiências sensoriais e uma significativa participação de mercado, prevenindo que a unidade de monodoses represente 10% do seu faturamento total até o final de 2025. "Para inserir no mercado um produto que prima pela qualidade e pela diversificação, investimos em pesquisa, maquinário eficiente e importado, tecnologia, profissionalização e inovação. Continuar a ser referência no mercado cafeeiro e oferecer a linha completa de produtos são nossos principais objetivos", sinaliza a diretora do Grupo Utam, Ana Carolina Soares de Carvalho.

Inovação em cápsulas não é novidade para a Utam, que já se destacou anteriormente com a linha Utam Uno e as cápsulas de alumínio compatíveis com o sistema Nespresso.

Pressca e Bravo Concept se unem em busca da excelência

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Uma nova aliança deu o que falar no mundo do café recentemente. A Pressca e a Bravo Concept anunciaram sua união, visando aprimorar a experiência dos apreciadores dessa bebida fascinante. Essa colaboração promete trazer inovação e qualidade para o cenário do café, marcando um capítulo na história das duas marcas.

A Pressca, conhecida por sua abordagem revolucionária no preparo do café, une-se à Bravo Concept, renomada por sua expertise em acessórios de alta qualidade para espresso. O encontro dessas duas distintas, mas complementares abordagens, promete desencadear uma onda de novidades e melhorias no mercado.

Porém, a trajetória até essa união não foi simples. Iniciadas em 2020, as negociações só foram possíveis graças a uma colaboração prévia em 2018, quando as duas marcas se uniram para desenvolver um produto.

Ciro Pereira, diretor da Pressca, destaca a importância desse passo inicial

na construção de uma relação sólida entre as empresas: "Com a conclusão da aquisição, a Pressca assume os direitos de produção, comercialização e uso da marca Bravo Concept. No entanto, o fundador da Bravo Concept, Gilberto Santos, continuará desempenhando um papel ativo, contribuindo com sua bagagem técnica e comercial".

INOVAÇÃO E QUALIDADE

O foco dessa parceria está na inovação e na qualidade. Ambas as empresas estão determinadas a aprimorar seus produtos existentes e a criar novidades para os consumidores de café em todo o mundo. A expectativa é surpreender o mercado com produtos ainda mais excepcionais e cativantes.

Assim, as duas estão prontas para elevar o padrão da experiência do café, e os apaixonados pela bebida podem esperar uma jornada cheia de surpresas e sabores.



FRETE GRÁTIS

www.cafeemotivacao.com.br/clube

UM BOX REPLETO DE SABOR E AROMAS PARA VOCÊ!

Clube de Assinatura de cafés especiais

ASSINE HOJE MESMO!

☎ (31) 98342-2277 ☎ (31) 99991-0125

📱 @cafeemotivacao 📱 @clubedecafeespecial

Café Especial Brunelli

O Café Especial Brunelli é resultado da seleção dos melhores grãos na Fazenda Três Porteiros, situada em Ingaí, Sul de Minas Gerais, com altitude superior a 1000m.

Trabalhamos com carinho e dedicação para proporcionar a melhor experiência na xícara!

☎ (55) 9 9988 - 5465

📱 @cafeespecialbrunelli

Degustação para difundir a cultura dos cafés de qualidade



Nossos eventos de Degustação de Cafés Especiais, que começaram a acontecer em fevereiro de 2022, têm conquistado cada vez mais paladares e pessoas curiosas para saber mais sobre o universo dos cafés de qualidade. Desde o início de 2023, nossa equipe tem se dedicado a levar experiências sensoriais para outras cidades do interior de Minas Gerais, como Nepomuceno, Lavras, Divinópolis, Betim, Contagem e Varginha; além de São Paulo, Piracicaba e Campinas, no estado de São Paulo. Com presença de público considerável, curioso e cheio de dúvidas, selecionamos de oito a 10 cafés especiais de nossos parceiros para uma experiência bem completa e cheia de aromas e sabores.

Empolgados com essa receptividade, começamos a ofertar a experiência para empresas privadas, em especial nas capitais paulista e mineira, fechando parcerias e realizando eventos particulares para *fintechs*, corretores, locadoras, grupos, dentre outros.

Durante as apresentações, os participantes têm a oportunidade de degustar cafés provenientes de diversas cidades; conhecer perfis sensoriais, espécies e variedades diferentes; aprender a usar métodos distintos de extração. 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 possam desfrutar de uma experiência mais prazerosa em casa.

Até o momento, o *Café e Motivação* já realizou mais de 80 encontros, e essas iniciativas têm reunido centenas de apaixonados por café com *feedbacks* sempre positivos. Convidamos nossos leitores a participarem dos próximos eventos, que em breve contemplarão outras cidades do Brasil. Mais informações: (31) 98342-2277 e no site www.cafeemotivacao.com.br/degustacaodecafes.

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

NOSSOS PILARES:

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

FALE CONOSCO:
☎ (31)98450 4703
📷 @dominuscafes

"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





Conheça os defeitos

O que faz um café ser especial e estar entre os mais desejados pelos apreciadores da bebida? De acordo com a SCA (Specialty Coffee Association) um café pode ser considerado especial quando atinge no mínimo 80 pontos em uma escala de até 100. Essa pontuação é determinada por profissionais chamados Q-Grader, após análise dos grãos e outros atributos, como aroma, sabor e corpo. O que mais leva um café a perder pontos são os defeitos que os grãos podem apresentar. Um café especial pode apresentar no máximo 12 defeitos a cada 300 gramas de amostra.

Essas deficiências acabam por reduzir a qualidade do produto, alterando o sabor da bebida, além de diminuir o valor da saca e reduzir a lucratividade do produtor. Bia Sobral, professora, barista e especialista em cafés especiais, afirma que “o café é avaliado pelo volume de grãos uniformes e para isso segue alguns padrões de qualidade, como tamanho e tipos de defeitos. Os defeitos mais comuns são: grãos quebrados, ardidos, brocados, além de pedras, galhos, casca, boia, concha, dentre outros”.

Para o agrônomo, doutor em engenharia agrícola e pesquisador da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) de Rondônia, Enrique Anastácio Alves, existem muitas questões que envolvem a valorização de uma saca de café. “A primeira delas diz respeito aos aspectos físicos dos grãos. São critérios que envolvem a padronização em relação à forma, à cor e ao tamanho. Também são importantes os aspectos químicos, como teor de sólidos solúveis, cafeínas, fenóis, antioxidantes, lipídeos e outros constituintes. Qualquer característica que fuja dos padrões desejados para a bebida tem a ver com o tipo e a quantidade de defeitos do grão. São os defeitos, ou a ausência deles, que determinarão se o café será comercializado como *commodity* ou no mercado de especialidades”, explica o pesquisador.

TAILA MORAIS



TIPOS

Os defeitos do café são divididos em duas categorias: os intrínsecos, que ocorrem nos grãos por decorrência de falhas agrícolas, genéticas ou industriais; e os extrínsecos, que se manifestam na amostra. Enrique Alves relata que “os defeitos extrínsecos podem ser pedra, terra, galho e outras impurezas alheias aos grãos. Já os intrínsecos pertencem aos próprios grãos e são relacionados a todas as etapas de produção dos frutos, desde a fecundação das flores até a colheita e a pós-colheita”.

Para obter um café de qualidade, livre de imperfeições, é fundamental cuidar de todo o processo, ficando atento a todas as etapas do cultivo à xícara, já que envolve uma série de cuidados, como manejo adequado na lavoura, colheita e pós-colheita, além de capricho no beneficiamento. Lavouras bem nutridas têm maior probabilidade de produzir grãos bem formados. A presença de polinizadores, como abelhas, melhora a fecundação das flores e a formação de sementes de alta qualidade e em maior número.

O processo do café é extremamente complexo e, se toda a sua cadeia for executada da forma correta, o

grão pode trazer experiências incríveis aos apreciadores da bebida. “É impossível um cultivo 100% perfeito, porém é possível diminuir a probabilidade de grãos que não estejam de acordo com os padrões de qualidade exigidos. Esses processos não dependem apenas do fator humano, mas também dos climáticos. Hoje em dia, já existem mecanismos e técnicas para trazer qualidade, como controles hídricos, técnicas de manejo, técnicas para evitar doenças e pragas. O produtor de café já consegue ter mais acesso à informação para melhorar o seu cultivo com manejo integrado, controle biológico, otimizando assim a sua safra futura”, explica a professora e barista Bia Sobral.

SECAGEM E PÓS-COLHEITA

Enrique Alves também aborda sobre a importância do processo de secagem: “A falta de cuidado adequado durante a secagem pode gerar fermentação negativa, grãos ardidos e pretos e uma bebida de sabor acético e iodofórmico. Já a secagem em altas temperaturas e com fogo direto gera grãos esbranquiçados, com microtrincas e aspecto sensorial de fumaça e cereal”.

O pesquisador da Embrapa completa dizendo que a pós-colheita e a armazenagem malfeita podem trazer contaminação por microtoxinas (toxinas de metabolismo de fungos e bactérias). Essas microtoxinas alteram os aspectos físico, químico e sensorial dos grãos, podendo causar danos à saúde dos consumidores.

Dentre várias dicas básicas para qualquer cafeicultor, uma das mais importantes envolve: capricho; colheita com alto índice de frutos maduros ou seletiva; lavagem com retirada dos boias defeituosos; secagem lenta à temperatura entre 35 °C e 45 °C; e armazenagem em local adequado com embalagens novas, limpas e apropriadas. Que tenhamos sempre bons cafés à nossa mesa!

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, desfruta de uma nova emoção em uma xícara de café.

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



CAFÉS ESPECIAIS

ACIMA DE 84 PONTOS

(19) 99776-2812

@OITENTAEOITOCAFE

88CAFE.COM.BR



Compre em nosso site, com o cupom PRIMEIRACOMPRA e ganhe 10% de desconto.

DESCUBRA
O VERDADEIRO CAFÉ
ESPECIAL DO BRASIL!

Orgulhosamente produzida no Sul de Minas Gerais.

s dos grãos do café

TIPOS DE GRÃOS COM DEFEITO

Grãos com defeitos são alterações que não caracterizam um grão de café saudável e bem beneficiado.

- **Grão preto:** grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.
- **Grão ardido:** grão ou pedaço de grão que apresenta a coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos.
- **Grão preto-verde:** grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada.
- **Grão verde:** grão imaturo com película prateada aderida com sulco ventral fechado e de coloração verde em tons diversos.
- **Grão mal granado:** grão com formação incompleta, apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada.
- **Grão esmagado:** grão que apresenta forma alterada devido ao esmagamento durante o processo de beneficiamento.



• **Grão brocado:** grão danificado pela broca do café (parasita dos cafezais) apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos.



• **Grão triângulo:** grão de formato triangular por terem se desenvolvido no fruto três ou mais sementes.



• **Marinheiro:** grão que, no benefício, o pergaminho (película que recobre o fruto do café, que se encontra entre ele e a casca) não foi total ou parcialmente retirado.



• **Quebrado:** pedaço de grão de forma ou tamanho variado.



• **Concha:** defeito genético resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.



• **Miolo de concha:** grão plano e pouco espesso, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.



• **Coco:** grão que não teve a sua casca retirada no processo de beneficiamento.



• **Café cabeça:** grão composto por dois grãos imbricados, oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário. Não será considerado defeito, a menos que se separe, dando origem à concha e ao miolo de concha.

• **Café melado:** (peliculado) grão perfeito, tendo, entretanto, a película do espermoderma aderida, devido a fatores climáticos, e coloração marrom, ligeiramente avermelhada.

• **Grão grinder:** grão quebrado que vaza nas peneiras inferiores à peneira 14 (14/64"), com pelo menos 2/3 de grãos inteiros.

• **Grão pálido:** grão que se apresenta com coloração amarelada, destoando na amostra.

FABILY RODRIGUES



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



EMFOCOMIDA



CRIE SEUS MOMENTOS COM OS CAFÉS ESPECIAIS DA CRIA CAFÉ!

Experimente os cafés especiais da Cria Café. Ideal para quem tem um estilo de vida dinâmico, mas aprecia momentos de qualidade e requinte.



@criacafes

www.criacafe.com.br

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

As singularidades do café orgânico



BANCO DE IMAGEM

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo e conta com diferentes classificações em todos os lugares. Entre elas, está a classificação de orgânico. Os produtos orgânicos são a opção ideal para quem quer levar uma vida mais saudável. Sua fabricação é realizada sem a utilização de fertilizantes químicos, como agrotóxicos, fungicidas, herbicidas e inseticidas, entre outros. Além disso, é sustentável, pois há sempre a preocupação de não prejudicar o meio ambiente e nem destruir os recursos naturais.

O agricultor responsável pela produção do café orgânico deve tomar inúmeros cuidados para manter o equilíbrio do ecossistema envolvido. Durante o processo, o solo é protegido e, após a colheita, é recuperado para continuar fértil e aguardar os próximos plantios. Também não é permitido o cultivo de produtos transgênicos no cafezal, para

não colocar em risco a diversidade da natureza. O orgânico apresenta características mais puras do fruto. Conseqüentemente, torna-se mais saudável para aqueles que o consomem. A ausência de aditivos químicos ou de qualquer outra substância sintética reforça ainda mais esse benefício.

O produtor do Café Orube, Philippe Maillard, é bem rigoroso quanto aos processos para preservar toda a sustentabilidade local e reforça que nem tudo que é natural pode ser considerado orgânico: “Essa prática não deve estar presente apenas no consumo, mas também em toda a cadeia produtiva. Por meio do produto orgânico, trabalhamos para desenvolver a agricultura sustentável e regenerativa em nossas plantações”. O Orube é certificado por auditoria, pelo Sistema Participativo de Garantia e pelo Certifica Minas.

CAMINHO SEM VOLTA

Cecília Seravalli, gerente de sustentabilidade da Nespresso, ao falar do lançamento das cápsulas orgânicas 100% brasileiras, destacou a relevância dessa iniciativa e como ela reflete um cultivo que é tão importante para uma agricultura mais sustentável. “Temos alguns dados que dizem que daqui a 50 anos teremos uma área para cultivo de grãos reduzida a 15% do que é hoje. Se os produtores e as indústrias que

atuam nesse setor não trabalharem para mitigar o aquecimento global, não teremos café daqui a alguns anos”, alerta. A especialista também ressalta que a sustentabilidade é um caminho sem volta e que um dos pilares da agricultura regenerativa é a mitigação e a redução dos insumos químicos, sendo o café orgânico endereçado exatamente nesses pretextos.

Já Luana Oliveira, CEO do Café Bello Grão, utiliza em suas fazendas o sistema agroflorestal, deixando árvores no cafezal para trazer sombra. Além disso, a compostagem é feita de folhas de café e mamona, serragem, esterco de vaca e a própria palha dos grãos para adubar. Para ela, o cultivo orgânico vem ganhando força, mas será um processo gradativo: “Ainda acho que essa cadeia produtiva vai crescer lentamente, devido à menor demanda da comercialização”.

Arthur Prado, cafeicultor agroecológico, trabalha com a produção do Café Flora Alba e tem como princípio cuidar do solo. As lavouras estão inseridas em sistemas agroflorestais em que a ciclagem de nutrientes decorrente das podas alimenta o solo e este, por sua vez, garante a saúde para os pés de café. “Alguns países da Europa já restringiram a compra do produto brasileiro por conta do excesso de contaminação por agrotóxicos. A certificação orgânica vem

BENEFÍCIOS DO ORGÂNICO PARA A SAÚDE

Evita problemas de saúde, devido à ausência de agrotóxicos;

É mais nutritivo e mais fresco por ter mais nutrientes;

O produto é certificado e tem qualidade e garantia de origem asseguradas;

Conserva a qualidade da água e tem menos impacto no solo;

Evita a contaminação química em gerações futuras;

Contribui para a qualidade de vida de produtores e consumidores.

para reabrir essas portas e mostrar que existe outra forma de produzir, com respeito às pessoas no campo, ao meio ambiente e aos consumidores”, destaca. O produtor também reforça que o maior benefício de adesão ao orgânico é a defesa da vida em sua essência.

Todo café orgânico deve conter em sua embalagem o selo de Produto Orgânico do Brasil, em consonância com o Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica, responsável pela certificação.

Ao adquirir o *Café Grão Bão*, você tem a garantia de consumir um café artesanal de excelência do plantio a xícara e alta qualidade com nanolotes exclusivos.



EMFOCOMÍDIA

www.cafegraobao.com.br (35) 98825-5125 @cafegraobao Campos Gerais-MC

EMFOCOMÍDIA



A LOJA PARA QUEM AMA CAFÉ!



CAFÉS ESPECIAIS MÉTODOS DE EXTRAÇÃO KITS, CANECAS, QUADROS, LIVROS E MUITO MAIS!

(31) 98342-2277

@cafeemotivacao

www.cafeemotivacao.com.br/loja

A arte de transformar grãos em uma experiência sensorial única depende de diversos fatores. Um dos mais importantes e complexos está no processo de torrefação. A jornada do café da lavoura à xícara é repleta de nuances, mas é na torra que a verdadeira alquimia acontece. Imagine todo o cuidado de um produtor de café para plantar, colher, processar, secar e armazenar. Um árduo e longo trabalho que de nada adianta se não houver um bom mestre de torra para observar e ressaltar todas as características daquele grão e encontrar o seu ponto ideal, já que é nesse processo que os aromas, os sabores e os óleos essenciais presentes nos grãos serão evidenciados.

Neste universo de aromas, sabores e experiências sensoriais o resultado alcançado em cada xícara de café está na maneira, nos processos e no tempo da torra. Sem ela, o grão não tem sabor, não tem aroma e não expressa o que de melhor pode oferecer.

Para a Diretora de Marketing da Atila, Sefora de Paula, a torra é uma ciência, e por isso é necessário saber o que acontece com os grãos durante cada fase do processo e assim tomar a decisão que levará ao resultado que se espera. “Costumamos dizer que podemos matar

ou aproveitar o que há de melhor no café em três momentos: na pós-colheita, na torra e na extração. É na torra que ocorrem as transformações de aromas e sabores agradáveis ao paladar, a partir do que há na matéria-prima: o grão verde. Geralmente se busca obter na torra um café equilibrado em corpo, acidez e doçura”, explica.

Segundo Nayra Caldas, barista, mestre de torra e CEO da Joana Café, “o procedimento influencia 100% no produto que será obtido ao fim da extração. É nesse momento que a essência do produtor se manifesta, e o cuidado dedicado a manter as características sensoriais do grão é fundamental para que seu esforço resulte em uma bebida de qualidade”. Ela finaliza dizendo: “Você pode ter o melhor café, o mais bem pontuado e estragá-lo se a torra não for primorosa”.

PROCESSO DE TORREFAÇÃO

Antes de comentar os detalhes que permeiam a magia da torrefação, é preciso compreender do que se trata o processo. O café, assim como todo produto final, passa por uma jornada antes de chegar ao seu destino. No caso do café, a xícara. O que o bebedor de café comum conhece como grão é, na verdade, a semente do fruto

Alquimia que traz o mel

do cafeeiro, e é a torra que possibilita a extração de seu sabor.

Juliana Ganan, mestre de torra da Tocaya Torraores de Café, destaca: “Para chegar a um estado em que seja possível extrair seu sabor e seus compostos aromáticos, esses grãos verdes passam pelo processo da torra, no qual reações químicas e físicas resultarão na liberação de compostos voláteis responsáveis pelo sabor e pelo aroma do café torrado como conhecemos”.

Embora o processo influencie em todo e qualquer café, a torra se faz ainda mais relevante na produção de bebidas de maior qualidade. “No café especial, a torra é ainda mais importante, pois nossa matéria-prima é de alta qualidade e podemos modular perfis distintos para realçar e destacar determinadas características sensoriais de cada lote de café”, completa Juliana.

Segundo Amandha Ramos, barista, mestre de torra e especialista em cafés especiais, o processo é bem complexo e envolve muitas reações químicas. “A torra acontece em um período entre 10 a 15 minutos em temperaturas acima de 200 °C (dependendo de cada torrador e de cada perfil). Nessa evolução, temos o principal carboidrato que se desprende do grão verde, sendo a sacarose em geral. O



grão da espécie Arábica possui duas vezes mais sacarose que o grão Canéfora. Essa pequena quantidade de sacarose sofre um processo inicial chamado de pirólise. Uma pequena quantidade dessa sacarose residual é hidrolisada em glicose e frutose, que assumem papel importante no processo de *Maillard*, que é o responsável por dar sabor ao café. Por fim, temos a caramelização com o padrão definido pelo mestre de torra”, detalha.

Para Eduardo Carvalho, mestre de torra da Kaffee Torraores, a torrefação é o ponto mais crítico da produção da bebida, momento em que qualquer falha é irremediável. “Sempre digo que a torra

Atilla
Intelligent Roaster

Atilla Huno automático
o único torrador que
toma decisões sozinho.

CLICK PLAY
ATILLA Intelligent Roaster



www.atilla.com.br



Sabor do grão para a xícara



é o ponto crucial, mais importante, mais complexo de toda a cadeia do café”, enfatiza o profissional.

MATÉRIA-PRIMA

Para alguns, a torra é o maior diferencial; para outros, a matéria-prima é a essência e o mais importante. Claro que um processo depende muito do outro e ambos podem ser perdidos se não estiverem em sintonia. É como uma discussão desnecessária sobre quem nasceu primeiro, o ovo ou a galinha.

Para Marcus Vinicius do Carmo, Diretor da Camomaq, a torra é um meio de trabalharmos alguns pontos de qualidade do

café, porém não é o principal. “O principal sempre será a matéria-prima e o que ela pode entregar. A exemplo de sua doçura, seu corpo, ela deve ser cultivada e preparada com a mesma qualidade que se busca na hora de torrar o café. Se é um café de qualidade com um perfil certo, conseguimos trazer as nuances que ele apresenta, assim como os sabores, que vêm em função da genética e do ambiente que está inserido em seu terroir”, avalia.

Ivan Santana, produtor e mestre de torra da Fazenda Jangada, concorda reforçando que é necessário que todo o processo seja bem executado. “A torra é o fechamento de todo o trabalho, mas não faz milagres. Cada produtor tem que conhecer seu nicho de mercado para saber a qual público quer atender e se tem o café adequado para isso”, observa.

TIPOS DE TORRA

A torrefação é um processo químico e físico que busca despertar o maior potencial do café. Uma maneira básica de defini-la é dizendo que os níveis da torra podem ser diferenciados pela cor do grão do café – clara, média ou escura – e pelo aroma. Mas não é tão simples como possa parecer na explicação. É o profissional quem vai definir, dentre várias outras

questões importantes, uma coloração, o que, normalmente, informa ao consumidor muito sobre o perfil do café.

A torra escura gera muita discussão, principalmente no meio dos apreciadores de cafés especiais, que consideram que esse tipo de torra é uma forma de esconder as imperfeições do grão. No entanto, mesmo com toda a polêmica em torno do assunto, essa tonalidade também tem seu público fiel.

Para o barista e mestre de torra, Matheus Tinoco, “as torras mais escuras escondem os atributos do café, o que pode ser ‘positivo’ em cafés de baixa qualidade, porém nos cafés de alta qualidade isso vai ocasionar uma perda das características positivas que deram a ele o seu valor superior”. Ainda assim, segundo Tinoco, é possível ter cafés de qualidade com torras escuras: “A Starbucks, por exemplo, utiliza cafés de ótima qualidade, mas faz uso de torras intensas para facilitar a padronização e a intensidade do sabor nas bebidas com leite e adoçadas. Diversas outras empresas também têm bons cafés com torras mais intensas”.

EQUIPAMENTOS E AUTOMAÇÃO

O mercado de torrefação está em constante crescimento, e a indústria de

torradores oferece máquinas variadas para cafeterias e residências, além de abastecer pequenos, médios e grandes produtores. Com o uso dos aparelhos e das novas tecnologias de automação, é possível um melhor resultado no processo de torra, deixando-a bem mais prática, segura e rápida, além de melhorar a qualidade.

Para Daniel Munari, da Royalty Cafeteria, a tecnologia é fundamental no processo de melhoria nos procedimentos de torra. “Desde que surgiram os softwares de leitura, parece que se acenderam luzes dentro do torrador e com isso ganhamos muito mais controle nos detalhes. A automação chega de forma muito positiva, trazendo mais replicabilidade em níveis incríveis de precisão, diminuindo a margem de erro humano a cada nova batelada. O recurso só vem a somar, tanto para empresas de baixa como de alta escala”, conclui.

Séfora de Paula completa dizendo que é extremamente importante que um produtor de cafés especiais saiba provar e torrar, pois assim conhecerá melhor o potencial do seu produto: “Mesmo que terceirize a torra, é importante conhecer bem seu café”.

Continua nas páginas 12 e 13

O que mais nos motiva: a busca constante pela tecnologia, precisão e inovação.

CSB2



TORRADOR
STRATTO



TORRADOR
SPECIATTO



TORRADOR
CALORATTO



MOINHO PARA
CAFÉ GOURMET
MCG



CARMOMAQ
Exceptional Roasters

Compromisso
com a Qualidade!



www.carmomaq.com.br

 (19) 3651 1970

 @carmomaq

Experiências e conhecimento que fazem a diferença



BANCO DE IMAGEM

Hoje existe um pequeno movimento de *coffee lovers* e consumidores apaixonados por café já adentrando na "Quarta Onda do Café" e torrando seu próprio grão verde em casa. Porém, nem sempre existem conhecimento e maquinário adequado para tal. "Sempre ouvimos falar de pessoas torrando em pipoqueiras, *air fryers*, torradores 'bolinha', dentre outros utensílios caseiros. Porém, sem resultados precisos de torra, e muitas das vezes, esses processos acabam estragando o café. Existem equipamentos de tecnologia com resultados mais precisos para fazer torras de qualidade", explica a CEO da Kaleido Brasil, Daphne Villarreal Rodrigues.

Por outro lado, Ivan Santana ressalta que os mais preparados e conhecedores de técnicas, muitas vezes possuem experiência igual ou até maior que muitas pequenas torrefações. "Por essas e outras que os produtores precisam sair para fora das porteiras para ver isso acontecendo, participar e entender a nova realidade", sugere o mestre de torra da Fazenda Jangada.

CONHECIMENTO

Cada vez mais cursos são promovidos, e novos interessados surgem querendo entender e se aprofundar no processo. E isso amplia as possibilidades de termos um café com cada vez mais qualidade. Isso envolve o próprio produtor, que também busca se aperfeiçoar e torrar seu próprio café ou ter na fazenda um mestre de torra responsável. "É de extrema importância que o produtor tenha equipamentos de qualidade e busque conhecimentos em sensorial e torra, para poder operar seus equipamentos com segurança, pois, só através desse conhecimento consegue-se trabalhar com perfeição em

seus objetivos. Conhecimento nunca é demais para se chegar à excelência.", enfatiza Jaqueline Dornelas, proprietária da Ruralmac.

Conhecido como mestre cafeeiro, Elvio Júnior reforça que torrar o próprio café é a melhor maneira de o produtor ganhar reconhecimento porteira a fora, fechar vendas com maior ágio comercializando com outras torrefações e se posicionar no mercado de cafés especiais: "É com o conhecimento de torra que o produtor vai poder triar qual a melhor lavoura que ele possui, entender qual deve ter prioridade na colheita, saber qual café bebe melhor e qual agrada mais a cada comprador. Em meu livro, digo que café é igual sapato; é preciso ter o tamanho certo e o modelo certo para cada pessoa se sentir confortável. A tríade para o bom resultado é a semente certa para a torra certa para o cliente certo".

Ao terminar de ler esta matéria, você deve se perguntar: afinal de contas, qual é a torra ideal? A resposta é a mesma que damos para quando perguntam qual é o café ideal: é aquela

que você gostar, que fará bem ao seu paladar em vez de agredi-lo. Além disso, tudo depende muito do tipo de grão e dos objetivos do produtor e/ou do mestre de torra. A melhor torra é aquela que desperta o que há de melhor em cada grão.

PROCESSO DA TORRA

- 1) Desidratação dos grãos e preparação para o restante da torra;
- 2) É onde as reações químicas de Maillard e a caramelização começam a acontecer de maneira mais intensa e trazem para o café as características de cor. Aqui já é possível sentir alguns aromas em comum dos cafés e de alimentos assados / torrados / caramelizados;
- 3) Maior presença da reação de pirólise, os grãos estouram e inflam como pipoca e adquirem uma textura mais quebradiça, permitindo a moagem. Está é a fase de maior interesse uma vez que é aqui que definimos o sabor e a tonalidade do café.

Bem-vindo ao meu mundo !

DESCUBRA COMO EU AJUDEI MAIS DE 1800 PESSOAS A CRIAREM SUAS MARCAS DE CAFÉ TORRADO



"Hoje eles já realizam o sonho" de serem reconhecidos pelas torras que encantam os clientes e ainda recebem dinheiro para fazer o que mais gostam :

TORRAR CAFÉ



SAIBA MAIS AQUI

Não seja mais um café com leite na área da torra de café ! Entenda como se destacar com TORRAS que chamam ATENÇÃO

 Mestre CAFFEEIRO

(12) 9 9674 - 5180

@mestrecafeeiro

www.mestrecafeeiro.com.br

 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

A TORRA É DE FATO UM DIFERENCIAL NA QUALIDADE DOS CAFÉS?



“É por meio da torra que o produtor ou o mestre de torra conseguirá extrair o melhor sensorial do seu café e o melhor sabor na xícara. A torra é o ponto final do trabalho do produtor. Ele pode fazer um trabalho de excelência no pós-colheita, mas se errar na torrefação, pode comprometer tudo. Por isso, a importância de um equipamento de qualidade, que proporcione segurança e precisão.”

Jaqueline Dornelas, Proprietária da Ruralmac



“Podemos matar ou aproveitar o que há de melhor no café em três momentos: na pós-colheita, na torra e na extração. É na torra que ocorrem as transformações de aromas e sabores agradáveis ao paladar. Geralmente se busca obter na torra um café equilibrado em corpo, acidez e doçura. Por isso é que é extremamente importante um produtor saber provar e torrar, pois assim conhecerá melhor o potencial do seu café.”

Séfora de Paula, Diretora de Marketing da Atilla



“Se a torra não for feita de maneira correta, os outros processos anteriores e posteriores serão perdidos. Quando um produtor vai torrar seu próprio café, é importante que ele tenha um equipamento adequado, que entregue a quantidade correta de energia térmica necessária e que tenha ajustes que ele possa fazer durante a torra para mudar os perfis quando necessário e escolher o que melhor se enquadra em seus objetivos.”

Marcus Vinícius do Carmo, Diretor da Carmomarq



“Café é uma matéria complexa. A torra é onde podemos clarificar essa qualidade mostrando ao mundo todo o trabalho que foi feito no campo. Uma torra bem feita é um espelho cristalino do que uma fazenda pode produzir, enquanto uma sem técnica adequada é como um vidro opaco e sem brilho. A tríade para o bom resultado é o café (semente) certo para a torra certa para o cliente certo.”

Elvio Júnior, Mestre Cafeeiro



“É preciso entender os perfis que se pode alcançar através de um rastreamento da origem da matriz, tratando o café como único sempre, entendendo que a cada torra o profissional está lidando com uma nova apresentação e que não existe receita pronta. É importante entender o que está em suas mãos para traçar seu destino, usando bons equipamentos e tendo domínio do que se faz.”

Amanda Ramos, Mestre de torra e barista



“Não existe uma torra ideal, mas sim diferentes preferências de produção e consumo. O mesmo café pode ter versões bem distintas. O ponto ou a cor de torra é o que mais vai alterar o sabor do café. É o principal responsável pelo balanço de corpo, doçura, acidez e amargor. É importante conhecer os objetivos, a matéria-prima e as ferramentas utilizadas para atingir os perfis de maneira rápida e consistente.”

Mateus Tinoco, Mestre de torra



“É na torra que a maior parte dos atributos do café serão formados. Para ter qualidade, deve ser dada devida atenção também a outras etapas, como a lavoura, a colheita, a pós-colheita e o beneficiamento do café. É importante lembrar que cafés de alta qualidade exigem um equipamento com a tecnologia adequada para obter resultados precisos. É isso que irá conferir melhores resultados e ressaltar os atributos do café.”

Daphne Villarreal Rodrigues, CEO da Kaleido Brasil



“O segredo é tratar o grão como um diamante bruto. A gente pega uma pedra feia, mas enxerga um diamante bruto que deve ser transformado em uma pedra preciosa, lapidada e valiosa. É na torra que conseguimos fazer com que o grão expresse tudo que ele tem de melhor, pois depois de torrado sofre uma mudança física e química, momento em que vai expressar tudo que tem de mais verdadeiro.”

Eduardo Carvalho, Mestre de torra da Kaffee Torradores



“Todo o processo precisa ser bem executado desde a escolha da variedade até a colheita e a pós-colheita. A torra é o fechamento de todo o trabalho, mas não faz milagres. Cada produtor tem que conhecer seu nicho de mercado para saber a qual público quer atender e se tem o café adequado para isso. Os produtores precisam sair para fora das porteiras para conhecer, participar e entender a nova realidade.”

Ivan Santana, Produtor e mestre de torra da Fazenda Jangada



“A tecnologia é fundamental na melhoria dos processos de torra. Com os softwares de leitura, ganhamos muito mais controle nos detalhes. A automação chega de forma muito positiva, trazendo mais replicabilidade em níveis incríveis de precisão, diminuindo a margem de erro humano a cada nova batelada. O recurso só vem a somar, tanto para empresas de baixa como de alta escala.”

Daniel Munari, Proprietário da Royalty Quality Coffee e Bi-campeão brasileiro do Coffee In Good Spirits

PROSPERE SEU NEGOCIO

COM NOSSOS

TORRADORES DE CAFÉ E CACAU





Kaffee Torradores

33 98412-3895 | 33 98447-4290

Rua Dr. Helder Fernandes Rodrigues, n. 21
Bairro São Jorge | Manhuaçu - Minas Gerais

www.kaffeetorradores.com



EDIÇÃO 2024

GUANABARA ESPECIAL MICROLOTES

CONHEÇA OS CAFÉS EXCLUSIVOS



Faça agora
seu pedido
pelo nosso site



35 988948163 | @guanabaracafe | www.guanabaracafe.com



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) 99918-4882



@saga_cafes



www.sagacafes.com.br



Produtores do Embrão à xícara!
Recebemos visita para turismo técnico
e de experiência, com agendamento



Sabor e Cultura no São Paulo Coffee Festival

FABÍLY RODRIGUES



Esta 13ª edição da revista *Café e Motivação* será lançada durante o São Paulo Coffee Festival, que será realizado nos dias 21, 22 e 23 de junho, na Bienal do Parque Ibirapuera. Este local emblemático na capital paulista será mais uma vez o cenário para três dias de celebração do café, reunindo produtores, torrefadores, baristas, *coffee lovers* e entusiastas em um ambiente acolhedor e vibrante.

Este evento anual, dedicado à paixão pelo café, promete uma experiência repleta de aromas, sabores, música e cultura. Com uma variedade de produtos e equipamentos em exposição, palestras, *workshops* e degustações, o festival é uma oportunidade para os amantes da bebida se reunirem para compartilhar sua paixão, trocar conhecimentos e fortalecer laços. Além de dezenas de expositores, o público poderá conferir torneios de baristas (Copa Barista) e *latte art*; experiências sensoriais; palestras e bate-papos; conteúdos gastronômicos e muitos mais.

Caio Alonso Fontes, Co-Founder da Café Editora e um dos organizadores do SPCF e da SIC (Semana Internacional do Café), reforça que por se tratar de um evento que fala para o público final haverá inovações e muita experiência: “Teremos um novo *Master Class* chamado ‘Barista em Casa’, em parceria com o Senac. A sala Sensorial, que é a mais disputada, terá outras culturas, como o

cacau e a cerveja, com o café como tema de fundo. Temos a expectativa de crescimento de 20% em público e 20% em marcas (quase 150 expositores), gerando ainda mais experiências”.

Ele finaliza dizendo que, mesmo voltado para o público final, o propósito é impulsionar cada vez mais o mercado consumidor na principal capital do país com uma pungência grande de consumo. Mais informações: www.saopaulocoffee-festival.com.br.

SIC

E todo bom apaixonado por café já deve reservar a data de 20 a 22 de novembro na agenda. É quando acontece o principal evento do mercado de café no Brasil: a Semana Internacional do Café, novamente no Expominas, em Belo Horizonte.

“A SIC vem se posicionando cada vez mais como uma plataforma de produto Brasil e Brasil/Mundo, tendo em vista que estamos em uma situação muito diferenciada em relação a todos os outros *players* mundiais de produção. E por isso promove essa conexão com os produtores e os compradores de café. Já começamos o trabalho e em breve divulgaremos o tema do ano, mas olharemos para questões como clima, ciência, tecnologia e consumo”, explica Caio Alonso. Mais informações: www.semanainternacionaldo cafe.com.br.

Expocafé realiza sua maior edição

REPRODUÇÃO DE VÍDEO



A Expocafé 2024 aconteceu entre os dias 4 e 6 de junho, no Aeroporto de Três Pontas, município do sul de Minas, com público estimado em 40 mil pessoas vindas de 160 cidades de todo o Brasil. Os cerca de 150 expositores, distribuídos em dois quilômetros de pista, geraram aproximadamente R\$ 500 milhões em negócios.

Neste ano, o evento, que é um dos mais significativos e consolidados voltado para as especificidades da cafeicultura brasileira, foi organizado pela Cocatrel (Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três Pontas), em parceria com a UFLA (Universidade Federal de Lavras) e a Prefeitura Municipal de Três Pontas.

“Estamos felizes por termos realizado a maior edição do evento. O formato linear facilitou a visitação aos expositores, agora em um local mais acessível. Por ser a maior feita da cafeicultura no Brasil e uma grande fonte de disseminação de conhecimento – com a peculiaridade de termos a UFLA junto nessa parceria – trabalhamos sempre em conjunto com outras importantes instituições, como a Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), a Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) e o IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária)”, celebra o presidente da Cocatrel, Jacques Fagundes Miari.

A equipe do *Café e Motivação* esteve presente e conferiu de perto a solenidade de abertura, as palestras e demais experiências enriquecedoras no intercâmbio de conhecimento e tecnologia do universo cafeeiro. Destaque também para o 7º Encontro Mineiro de Cafeicultores e a Expocafé Mulheres, com palestras focadas em consultoria na lavoura, protagonismo feminino, equidade na atividade, desafios e oportunidades na cafeicultura sustentável, além de muitos outros temas e troca de experiências.

SEMINÁRIO DO CAFÉ

Outro evento em que estivemos presentes foi o 24º Seminário Internacional do Café, realizado entre os dias 21 e 23 de maio, na cidade de Santos (SP). A edição bienal reuniu especialistas, produtores, comerciantes e outros profissionais de todo o mundo. Com uma programação repleta de palestras, *workshops*, degustações e *networking*, o seminário destacou questões cruciais que moldam o presente e o futuro da indústria cafeeira global, desde práticas sustentáveis de cultivo, mudanças climáticas, inovações tecnológicas e certificações de comércio justo até as últimas tendências de consumo, novas oportunidades de mercado e estratégias de *branding*. Mais informações: www.seminariocafesantos.com.br.



ORIGINAL BRAZILIAN COFFEE

Marca de café especial arábica “Made in Brazil” direto do produtor de café da Alta Mogiana/SP

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



COFFEE ART CAFETERIA



Eleita pelo público como “Melhor Cafeteria de Embu das Artes”, a Coffee Art é a primeira cafeteria da cidade a investir e apresentar o café especial. O objetivo é oferecer aos nossos clientes um produto de máxima qualidade e sabor, cheio de benefícios para a saúde.

Esse é o resultado do trabalho administrado por Cláudia Mória e sua filha, Alexia Heck, para dar ao público de Embu das Artes e região o melhor do nosso café brasileiro.

Agora, além de tomar um delicioso café espresso ou coado na hora, na Coffee Art você também pode comprar um pacote do café autoral da loja e levar para casa! Afinal, a Coffee Art acaba de lançar a própria marca de café 100% arábica, atendendo a pedidos do público.

Fora isso, a cafeteria ainda dispõe de várias opções de salgados assados, bolos confeitados, brownies, chás e outras bebidas diversas, além dos mais diversos produtos, que certamente agradarão ao seu paladar.

Por fim, você também pode aproveitar o ambiente acolhedor para coworking, com tomadas e Wi-Fi para conectar seu notebook e trabalhar tomando um café de máxima qualidade.



SAIA DA ROTINA E VENHA VISITAR A COFFEE ART!

🕒 **Horário de funcionamento:**
Segunda: 9h às 19h
Terça a sexta: 7h às 20h
Sábado: 7h às 21h
Domingo: 9h às 17h

📍 **Avenida Elias Yazbek, 2.296**
(Dentro do Lopes Supermercados)
Embu das Artes - SP

☎️ (11) 91284-6754

📷 @coffeeartcafeteria



Brasil tem o melhor provador de café do mundo

Com muito orgulho, divulgamos novamente um título inédito para o Brasil. O provador e classificador de café das fazendas Caxambu e Aracaçu, de Três Pontas (MG), Dionatan de Almeida, é o mais novo Campeão Mundial do World Cup Tasters Championship, competição realizada entre os dias 12 e 14 de abril deste ano, durante a *Specialty Coffee Expo*, em Chicago (EUA).

Ele superou outros 33 provadores de vários países. Meses antes foi o Campeão Brasileiro de *Cup Tasters*, no projeto do “Brazil The Coffee Nation”, desenvolvido pela BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), em parceria com a Apex (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos).

O orgulho aumenta por ele ter tido 100% de aproveitamento na análise das oito xícaras propostas na final da competição, cravando o tempo de 2’19”. Na semifinal, Dionatan bateu o recorde mundial de menor tempo de todos os torneios, com o acerto das oito xícaras em apenas 2’09”.

Para o nosso campeão, a conquista representa o esforço de muitas pessoas, incluindo outros brasileiros que competiram nos anos anteriores e trouxeram orientações que foram fundamentais. “O Brasil merece estar nesse lugar, pois temos excelentes classificadores e provadores. Cresci e fui criado em uma fazenda produtora de café, e minha vida gira



DIVULGAÇÃO

em torno do café. Em vários momentos, lembrei dos meus pais e de todos os princípios e valores que me transmitiram. Ter vivido esse momento foi algo indescritível”, afirma com orgulho.

REGRAS

O degustador profissional deve demonstrar velocidade, habilidade e precisão em distinguir as diferenças de sabor. O principal objetivo é discriminar os diferentes cafés. Três xícaras são colocadas em um triângulo, sendo duas de cafés idênticos e uma diferente. Usando habilidades de olfato, paladar, atenção, experiência e muito treino, o provador identifica a xícara estranha no triângulo no menor tempo possível. Algo realmente para quem tem muito paladar e habilidade.

DEDICAÇÃO E OPORTUNIDADE

A proprietária da fazenda onde Dionatan começou a aprender a provar café, Carmem Lúcia (conhecida carinhosamente por todos como Ucha), que também é a atual Presidente da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), desempenhou um papel importante nessa história. Ela sempre fala com muita emoção sobre a conquista: “É o nosso menino da roça, da fazenda, que viu a oportunidade no café e deu um ‘sim’ para o campo. Ele mostrou que o Brasil não é só alta produção, produtividade, tecnologia, inovação, mas que também temos grandes e talentosos profissionais vinculados ao segmento café. Dionatan deu um verdadeiro show com cafés do mundo inteiro e mostrou que o Brasil sabe o que está fazendo e porque, cada vez mais, alcançamos lugares de destaque”.

Méritos também para o treinador Jack Robson, que fez parte do processo com um treinamento intenso e de muita técnica. “Tivemos muitos desafios, mas viajamos antecipadamente para Chicago, onde traçamos um plano de trabalho bem estruturado, considerando aspectos sensoriais, psicológicos e fisiológicos. Durante os treinamentos, procuramos diversificar ao máximo os tipos de cafés que seriam utilizados na mesa”, revela. Parabéns, Dionatan! E que novos títulos venham por aí.

NOSSO CAFÉ É ADOÇADO NO PÉ!
Prove e viva essa experiência!

A KAFFEEWIT é uma empresa familiar que nasceu com o propósito de **valorizar o Café Especial Brasileiro**.

Como Torrefação, somos a ponte entre o produtor de café e essa incrível bebida. Nossa torra valoriza a doçura natural da fruta do café.

Aprece o melhor Café Especial dos Campos Gerais no Paraná!

USE O CUPOM MOTIVAÇÃO E GANHE 10% OFF NA SUA PRIMEIRA COMPRA!

(41) 98868-6870
Enviamos para todo Brasil! www.kaffeevit.com.br
Siga nossas redes sociais e conheça mais!

@KAFFEEWIT

CAFÉ CANINDÉ

2º LUGAR

@caninderobusta
cafecaninde@gmail.com
Sac: (69) 98427-1708

ROBUSTAS AMAZÔNICAS

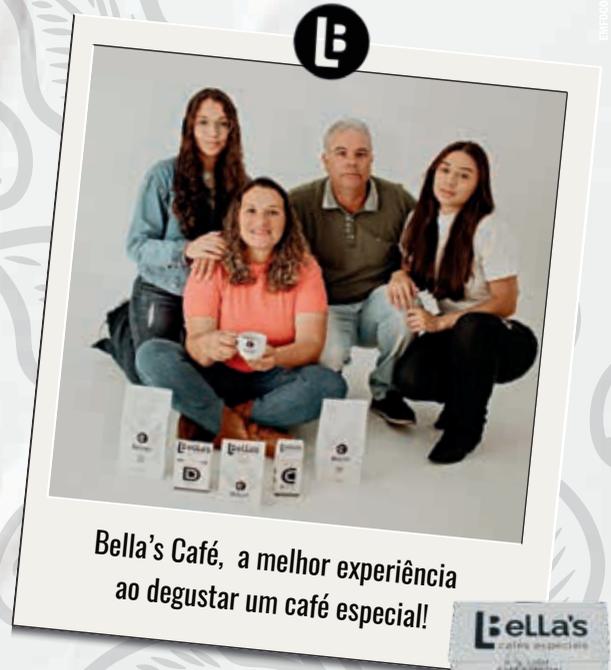
EMPREENDEDORA



Bella's
cafés 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) 99911-4650 | 📷 @belascafesespeciais



*Bella's Café, a melhor experiência
ao degustar um café especial!*



NOVIDADE NO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS

O BONIFÁCIO CAFÉ É UM CAFÉ ESPECIAL CULTIVADO NA SERRA DA MANTIQUEIRA A 1500 METROS DE ALTITUDE, LOCALIZADA NA CIDADE MARIA DA FÉ, NO SUL DE MINAS GERAIS. SOMOS UM PROJETO FOCADO EM PROCESSOS SUSTENTÁVEIS, PRODUTOS SAUDÁVEIS QUE CARREGAM A ESSÊNCIA DE TUDO AQUILO QUE É EXCELENTE. NOSSO GRÃO POSSUI AROMAS DOÇES E SUAVES COM NOTAS SENSORIAS DE MEL, CANA, CHOCOLATE E AÇÚCAR MASCADO. SEU CORPO SUAVE ADICIONA UM TOQUE FINAL SENSACIONAL A QUALIDADE DO PRODUTO QUE AGREGA NOTA 86,75. DESEJAMOS CONTRIBUIR PARA O CRESCIMENTO E POPULARIZAÇÃO DO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS.

FAÇA SEU PEDIDO:

☎ (11) 94757-9830 🌐 FAZENDAPROGRESSO.NET

📷 FAZENDA.PROGRESSOMG

✉ CONTATO@FAZENDAPROGRESSO.NET



BONIFÁCIO
CAFÉ



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

Conte-nos o que o café representa em sua vida. Basta enviar um e-mail para cafe@emfocomidia.com.br ou uma mensagem no WhatsApp (31) 98342-2277, com seu nome completo, profissão, cidade onde mora e uma foto sua com uma xícara ou caneca dessa preciosidade que faz a diferença em nossas vidas. Faça parte do nosso grupo especialmente cafeinado e beba sempre cafés de qualidade.



Nataliana Aparecida Mendes
Designer de sobancelhas
Caratinga-MG

“Minha paixão por café veio de infância, meus pais são produtores, então desde sempre estive envolvida, indo à lavoura levar almoço e café, ajudando em casa mexendo o café, correndo contra o tempo pra cobrir o café antes da chuva. Era lei sentarmos todos juntos à tarde para tomar um café feito na hora no coador de pano... aquele café de vó! Há dois anos, participei a trabalho de um evento sobre café, e o que era só um costume virou uma paixão! Eu me descobri nesse mundo, aprecio e sempre busco aprender e compartilhar sobre essas magníficas e encantadoras possibilidades! Com sorte, conheci pessoas incríveis na área, além de cafés especiais maravilhosos.”



Humberto Rodrigues da Silva
Cafeicultor e Téc. Agrícola em Cafeicultura
Conceição da Aparecida-MG

“Minha história com o café vai muito além de preparar e beber essa bebida que tanto amo. Sou filho de cafeicultor e aprendi, com muito orgulho, a trabalhar na produção desse fruto tão abençoado. Me aperfeiçoei na área tornando-me técnico agrícola para poder enaltecer ainda mais esse fruto. Amo acordar todas as manhãs e preparar meu café! Café esse que me anima, me alegra, me aproxima das pessoas e permite a construção de várias amizades. Tenho o prazer e a satisfação de acompanhar desde a plantação até o delicioso café no copo ou na xícara dando ainda mais sabor à minha vida e às vidas das pessoas que apreciam essa bebida deliciosa.”



Flavia Pascoutto
Fisioterapeuta
Niterói-RJ

“O café representa para mim e para os meus irmãos o elo de saudade com nossos pais. Através dos cafés da tarde das sextas-feiras em família, cresceram minhas memórias afetivas. Quando sirvo uma xícara de café posso ouvir o som das gargalhadas deles contando as histórias do passado e sou levada de volta para lá como num passe de mágica. Ouço meu pai dizer: ‘Tô na área, tem café?’ Hoje, quando a saudade aperta, faço minhas orações, fecho meus olhos e tomo um café agradecida por tantos momentos bons e pelos ensinamentos. Não é apenas café, é meu momento de amor temperado com saudade.”



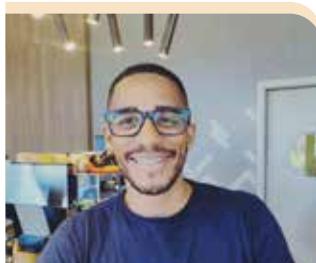
Fabio Carneiro
Servidor Público
São Luís-MA

“Minha história com o café é antiga, mas com o especial é recente. Se um dia eu precisar parar de apreciar a bebida, isso não afetará minha paixão pelo seu preparo. Fazer café para outras pessoas também é um ato de amor, além de ser uma experiência de atenção plena, muito indicada também para melhorar os processos de atenção e concentração. Minhas viagens agora são regadas a visitas a cafeteiras, nas quais procuro sempre conversar com os baristas a fim de conhecer detalhes sobre a origem dos grãos e as diferentes formas de extração. Um mundo novo se abriu e desejo explorar cada vez mais a minha jornada.”



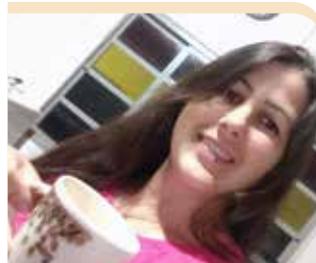
Margarete S. Oliveira
Pedagoga
Sorocaba-SP

“O café representa vida, saudades, doces lembranças. A maior saudade era quando eu ia visitar minha mãe, que morava em outra cidade, e ela corria para pôr água para esquentar e passar um café fresquinho. Era muito bom, pois passávamos horas na mesa conversando e tomando café. Meu pai... esse sem palavras... não sei nem explicar como eram nossos momentos cafezeiros. O que mais me marcou era quando íamos assistir a um jogo de futebol e ele já preparava aquela humilde garrafa de um litro para enchermos a cara durante a partida. E até hoje, mesmo sem eles presentes em minha vida, o café simboliza nossa união com cheiro de felicidade.”



Almir Gomes
Analista de E-Commerce
Belo Horizonte-MG

“Um dia, o café foi pra mim apenas uma bebida que me mantinha acordado em dias mais atarefados. Hoje, aprendendo e entendendo as variedades de cafés e conhecendo as histórias dos grãos e dos produtores, o café tem se tomado pra mim um objetivo. Objetivo de aprender mais e de passar esse conhecimento à frente para que mais pessoas possam, assim como eu, desfrutar dessa bebida maravilhosa. Nesse propósito, e junto com um grande amigo, nasceu um trabalho com o objetivo de compartilhar tudo que aprendemos e as várias possibilidades desse universo com nossos amigos e familiares.”



Jozane Aparecida Moreira Santos
Empreendedora e produtora de cafés
Cachoeira de Minas-MG

“Nasci e fui criada em meio aos cafezais. Toda minha infância tem o café como o protagonista da minha história, e não poderia ser diferente agora que cresci e sou produtora de cafés especiais. O café é o espelho das emoções em uma xícara, transbordando vida com sentimentos, emoções, carinho, amor e dedicação. Quando criança, a diversão na época da colheita era brincar com meus irmãos, pais e avós nos panos de café. Colher e chupar café no pé era o que eu mais gostava. Aquele sabor da fruta no pé hoje tem sabor de infância e eu nem via o tempo passar. Fui uma criança ainda mais feliz pelo café.”



Ricardo Foroni
Professor
Taubaté-SP

“Conheci o café através da minha mãe, que é cafezeira raiz. Ela não fica um dia sem café. É o combustível que me encoraja a encarar os desafios diários. Meu sogro tem uma plantação de café em Minas Gerais e, depois que entrei em uma lavoura, me encantei pelo trabalho que vem desde uma semente e no final se torna aquele cafezinho na mesa. Eu aprofundi meu conhecimento em cursos. Até que conheci o café especial, com notas excelentes. Isso me fez tirar de vez o açúcar e apreciar o verdadeiro sabor do café. Tenho muito ainda para aprender e me encantar com esse fruto que encanta muitos paladares.”

Mitos do café

BANCO DE IMAGEM



O café está profundamente enraizado em nossa história, cultura e economia. Sua importância é totalmente evidente em nossos hábitos e tradições do dia a dia. No entanto, são muitos os mitos acerca do café. São muitas as dúvidas, mas também a falta de informação e conhecimento. Seleccionamos alguns tópicos dos mais polêmicos ou que geram mais dúvidas. E, como sempre dizemos, café bom é aquele que você gosta!

1. **Café gourmet e especial “é tudo” caro:** Questão relativa.

Caro em relação a quê? Qual a referência? Para muitos, o parâmetro é o preço e a quantidade dos cafés comerciais. Mas, como tudo na vida, existem produtos de mais qualidade que normalmente têm mais valor. Se for para

comparar, uma dose de 200 ml de um café especial preparado por você fica mais barata que uma xícara de café comum da padaria.

2. **Água fervendo queima o café:**

Uma das principais dúvidas sobre preparo. A semente do fruto é torrada em temperaturas que podem passar de 200 °C e isso não queima o café. Como uma água fervendo a uma temperatura de até 100 °C queimaria? Você pode deixar ferver, e o tempo de esquentar o filtro de papel fará a água perder um pouco da temperatura. Ou basta esperar um minuto para o primeiro despejo.

3. **Os melhores cafés vão para fora do Brasil:** Um dos maiores mitos.

Claro que muitos seguem para países como Estados Unidos, Alemanha, Itália, Bélgica e Japão (os maiores importadores), mas temos muitos produtores com cafés de excelente qualidade ávidos por vendê-los de maneira justa. As redes de mercado não os compram, pois os cafés comerciais são mais fáceis de vender por terem maior apelo de preço e público.

4. **Café forte tem mais cafeína:** São muitos os comerciais que reforçam esse estereótipo e muitas as pessoas que desconhecem e pedem um café mais “forte” ou

“intenso”. Estes são resultado de torras mais escuras, ou seja, não estão associados à quantidade de cafeína do grão. Isso não quer dizer que por um café ser mais escuro e amargo lhe dará mais energia.

5. **Café é preto:** Esse é um mito cultural!

A cor não está ligada à intensidade, mas sim à torra. Quanto mais torrado, mais preto, mais amargo e, em alguns casos, mais necessidade de esconder defeitos. O café especial tem uma coloração caramelizada, proveniente de uma torra bem elaborada, e que por falta de conhecimento alguns chamam de “chafé”, sem saber da explosão de sabores e de notas sensoriais daquele café.

6. **Café cura ressaca:** A ressaca

ocorre quando o corpo precisa eliminar o excesso de álcool, causando mal-estar, enjoo e dor de cabeça. A cafeína ajuda a diminuir esses sintomas por apresentar efeito analgésico e vasoconstritor, tanto que é adicionada em alguns medicamentos. Porém, ela não é capaz de curar, uma vez que não age diretamente na metabolização do álcool presente no sangue.

7. **Café vicia:** O café não vicia.

No entanto, a cafeína presente na bebida pode causar dependência em

determinadas pessoas. Vários estudos atestam que, embora o consumo de quantidades moderadas seja considerado seguro, doses mais elevadas podem representar risco para certas pessoas, resultando em problemas cardiovasculares. Por não ser uma droga ou o cigarro, nada tem a ver com vício. Mas poderá dar a você um impulso considerável.

8. **Café é “tudo igual”:** Café é um

alimento complexo. Aqueles com mais qualidade são selecionados, processados, lavados e secados de maneira diferenciada para depois serem classificados. O processo de torra complementa e atesta esse diferencial. Outros têm todo esse processamento de maneira completamente diferente e não são selecionados, o que resultará em uma bebida inferior e que pode não ser agradável ao paladar e ao organismo.

9. **Açúcar no café:** Colocar ou

não açúcar no café? Questão de hábito, preferência e gosto. Quando sugerimos que não seja colocado açúcar em um café especial, é pelo fato de o seu processo ser totalmente diferente e com uma torra que não mascara o verdadeiro sabor nem as suas notas sensoriais. Já o café torrado em excesso se torna amargo a ponto de ser necessário adoçar para disfarçar o gosto.

É PRÁTICA, É PORTÁTIL, É PRESSCA!

COMPRE PELO SITE



Aproveite um desconto exclusivo!

Utilize o cupom **PRESSCA10** e economize agora mesmo!