



A revista para quem ama café

ANO VI • EDIÇÃO 12

OUTUBRO/NOVEMBRO/DEZEMBRO 2023

6
Anos

A história do Café no Brasil e no mundo

Páginas 10, 11, 13, 14 e 15



Características ditam
qualidade do café - Página 7

Evolução dos Robustas e dos
Conilon - Páginas 16 e 17

Importância das cooperativas
no mercado - Páginas 19



EDITORIAL

Mais um passo para dias melhores



Quantos momentos incríveis e parcerias riquíssimas conquistamos quando nos envolvemos nesse fantástico mundo dos cafés especiais e de qualidade. Somos envolvidos de uma maneira fascinante e descobrimos, a cada dia, muitas possibilidades, rotas, técnicas e evoluções. Tomar um café especial é um caminho sem volta. Começou, já era, pois paladar não retrocede.

Entramos na reta final de 2023 e todos começam a ficar sobrecarregados, planejando vendas, viagens e/ou as festas de final de ano. Muitos eventos e competições no mundo do café também estão por vir e tudo isso mobiliza intensamente o setor. Esta 12ª edição da revista, em que comemoramos os seis anos do projeto *Café e Motivação*, começa a ser distribuída durante a SIC 2023 (Semana Internacional do Café), momento de novas parcerias e amizades e de reforçar os laços com nossos parceiros e demais envolvidos com esse universo fascinante. É um lugar onde as pessoas, que até então trocavam informações apenas pelo Instagram e WhatsApp, também têm a oportunidade de se conhecerem e trocarem ideias sobre os mais diversos projetos, sem contar os lançamentos, as inovações e os novos negócios que são gerados.

Por falar nesta edição, sempre quis contar o máximo de fatos possíveis da história do café, mas sem aprofundar demais nos detalhes, para a leitura ser breve e concisa.

Conhecer essa história é tão interessante que usamos 1/4 das páginas desta revista para isso, e assim explanar tanto a origem como a maneira que o café entrou e evoluiu em nossas terras brasileiras. É um tema envolvente, pois o café também foi semente de impasses políticos, conflitos econômicos, histórias de amor, obras artísticas, produções intelectuais, tornando-se cenário para importantes encontros sociais.

Nosso conteúdo está bem rico também com a matéria mostrando a evolução dos cafés conilon e robustas, da espécie canephora, que têm surpreendido na qualidade. Estamos sempre conhecendo novos produtores totalmente empenhados e quisermos enaltecer isso nesta edição com a satisfação que cada vez mais teremos produtos de melhor qualidade. Podemos dizer o mesmo da parceria da Illy com o Cerrado Mineiro, em que tivemos a honra de sermos convidados para conhecer e degustar o primeiro café proveniente da agricultura regenerativa com o selo de Denominação de Origem regenagri®. Tema importante, pois a agricultura regenerativa e sustentável é uma carta de amor ao solo, à natureza, à vida.

Aproveitamos para falar das características do café, da importância de usar uma água de qualidade para prepará-lo - tendo em vista que 98% da bebida é composta de água - e os benefícios oferecidos pelas cooperativas. Ainda destacamos os cafés que recebemos e mais nos surpreenderam no último trimestre, e fechamos com várias curiosidades bem legais sobre a bebida mais amada do Brasil.

Otimismo para todos! Sei que a lida não é fácil para ninguém, em especial para quem dá duro no campo dia após dia, enfrentando tantos desafios, ou para aqueles que fazem a gestão de uma cafeteria, por exemplo, e precisam

lidar com tantos processos, como o relacionamento direto com o público. Em suma, são muitos os nichos segmentados de trabalho que demandam resultados imediatos e/ou complexos que exigem contornar obstáculos.

Ouse conhecer o desconhecido, mude o caminho quando necessário, pegue atalhos, admire o que nunca chamou sua atenção; enfim, ganhe o mundo. Explore, vá para a estrada, viaje, permita-se. Há um tempo certo para tudo... talvez o seu seja agora. Se não for ainda, respeite-se e espere. Deus sabe o tempo de agir e de curar, mas já começou a vencer aquele que se levantou para recomeçar o caminho.

É a hora de dar um passo à frente. Então, nunca se esqueça de ser grato nas adversidades. Elas nos possibilitam sermos mais fortes, resilientes e abrem a mente para buscarmos soluções e nos aperfeiçoarmos. A derrota é o melhor preparo para a vitória. Para os dias melhores que virão. Existe um Deus dentro de cada um de nós que pode redefinir o impossível. Defina seu sonho, cure seus bloqueios e ação a materialização.

Por aqui, conte com nosso apoio, e esperamos ter sempre novos parceiros que nos apoiam para mantermos este trabalho que realizamos com tanto empenho, amor e dedicação. Estamos sempre conectados e em constante movimento para buscar as melhores ideias e informações. Que assim seja! Deus abençoe você e toda sua família, um feliz final de ano com muitas alegrias, saúde e realizações!

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
Facebook: Café e Motivação
Instagram: @cafeemotivacao

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

Rua Luiz Peçanha, 279 - Santa Cruz
Belo Horizonte - MG
(31) 2552-2525 | ☎ 9 9998-8686
✉ cafe@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 cafeteria, 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

Aline Pernambuco e
Rodrigo Castelo

Jornalismo / Marketing

Aline Pernambuco, Alison Perpetuo,
Anna Bracarence e Fabily Rodrigues

Diagramação e Design

Amanda Pompeu e
Mayra Perdigão

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e banco de imagens

Administrativo/Processos

Joseani Vicente e
Vanessa Alcantara

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

Informações

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

www.cafeemotivacao.com.br

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!

CAFÉ CANINDE
Marcelo Santos Lopes
Rolim de Moura (RO)
@caninderobusta

CAFÉ NASCENTE DAS MARIAS
Vilson dos Reis Rezende e
Iasmim Fernanda Vilela
Rio Pardo de Minas (MG)
@ocafe.nascentedasmarias

DAS DUAS CAFÉS ESPECIAIS
Lorena de Oliveira
Caratinga (MG)
@dasduascafes

GUANABARA CAFÉ
Luiza Borges Oliveira
Carmo do Rio Claro (MG)
@guanabaracafe

MANTRA CAFÉS ESPECIAIS
Claudia Salazar e Franciele Oliveira
Região Vulcanica (MG)
@cafe_mantra

BELLA MARIA CAFÉ
Selma Salomão Bueno dos Reis
Muzambino (MG)
@cafebellamaria

CARMELA CAFÉS ESPECIAIS
Laís C. do Carmo Leite e Sirlene
Cristina do Carmo Leite
Cabo Verde (MG)
@carmelacafes especiais

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, CEP: 31155-030

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



Seu café especial por quem sabe fazer!



Os grãos são selecionados e processados em um parque industrial moderno com maquinários de alta tecnologia, operados por profissionais altamente qualificados, garantindo uniformidade de torra e revelando as melhores experiências de sabor e aroma.



Cafés em grãos, torrados e moídos, cápsulas e drip coffee, embalagens da forma que preferir: almofada, vácuo puro, stand pack, 4 soldas, cartucho e embalagem valvulada.

www.grupoutam.com.br

Belo Horizonte (31) 3416-7774 Ribeirão Preto (16) 2101-3101
Piumhi 0800 591 3747 São Paulo (11) 3660-1760

Grupo
utam

Illy e Cerrado Mineiro lançam café com selo regenagri



A revista Café e Motivação esteve presente no lançamento do Café Illy Arabica Selection Brasile Cerrado Mineiro, realizado no Museu do Som e da Imagem, em São Paulo, no dia 10 de outubro. O encontro proporcionou aos convidados a oportunidade de conhecer, apreciar e degustar o primeiro café proveniente da agricultura regenerativa com o selo de Denominação de Origem regenagri®. A conquista é resultado de uma parceria de mais de 30 anos entre a italiana illy caffè e a Federação dos Agricultores do Cerrado Mineiro.

Esse selo exige uma série de parâmetros para sua obtenção, não apenas a sustentabilidade das cadeias de produção. A agricultura regenerativa é uma carta de amor ao solo, à natureza, à vida. Além do cuidado para que o plantio não provoque danos à natureza, esse modelo de cultivo trabalha para a cura da terra, com o intuito de restabelecer o equilíbrio natural dos ecossistemas, auxiliando na redução das emissões de CO₂ e do desperdício de recursos

naturais, fortalecendo a biodiversidade e regenerando o meio ambiente.

Frederico Canepa, presidente geral da illy caffè Sud America, filial que importa e distribui os produtos da companhia no Brasil, afirma que a agricultura regenerativa é o único caminho possível para que a humanidade continue cultivando: "Se não conservarmos o solo, daqui a pouco não vai ter mais terra fértil para produzir café e outros alimentos. O Cerrado foi a primeira região na qual estabelecemos uma relação direta com os produtores mais atentos às demandas". A illy encontrou no Cerrado produtores que já estavam aplicando essas práticas, o que facilitou todo o planejamento que envolveu, inicialmente, 20 fazendas. Segundo Canepa, existe o intuito de expandir a iniciativa para outras regiões do país.

Juliano Tabaral, diretor executivo da Federação dos Caficultores do Cerrado, conta que a nova linha de café vai para mais de 50 países, conferindo certificação de origem, além de orgulho e reconhecimento para a região: "A illy está liderando no âmbito internacional a bandeira da agricultura regenerativa e encontrou no Cerrado o ambiente adequado, porque os nossos produtores estão empenhados em promover uma agricultura mais saudável". Fernando Beloni, produtor e presidente do Conselho de Administração da Expocacer, completa dizendo que a valorização da illy com os produtores do Cerrado fará com que esse seja o início de um grande sucesso: "Temos muito orgulho de sermos a primeira região com Denominação de Origem, primeiros produtores certificados na agricultura regenerativa e agora os primeiros nessa parceria inovadora". Que venham mais iniciativas como essa!

SIC divulga finalistas do COY



O Coffee Of The Year (COY) é uma competição realizada durante a Semana Internacional do Café (SIC) que tem como objetivo reunir os melhores cafés do Brasil e eleger os grandes destaques do ano, incentivando o desenvolvimento e o aprimoramento da produção nacional. Neste ano, o evento acontecerá entre os dias 8 e 10 de novembro, no Expominas, em Belo Horizonte. A lista dos 180 finalistas já foi divulgada e está disponível no site da SIC.

O processo de seleção é dividido em duas fases. Na primeira, amostras de todo o país são avaliadas por especialistas licenciados pelo CQI (Instituto da Qualidade do Café). Já na segunda fase, que ocorre durante o evento, os cafés finalistas são provados pelos compradores. As 15 melhores amostras (10 de arábica e cinco de canéfora) avançam para a final, sendo degustadas pelo público da SIC.

Os campeões serão revelados em uma cerimônia emocionante, durante o evento, às 15h do dia 10 de novembro. Confira mais informações em: www.semanainternacionaldocafe.com.br.



Seleção do Erick
Cafés especiais torrados

PRESENTEIE QUEM VOCÊ AMA NESSE NATAL.

RESERVE SUA CAIXA COM
LATAS DE CAFÉS ESPECIAIS
NO QR CODE





www.selecaodoerick.com

 (12) 98203-9319

#cafeunepessoas

 @selecaodoerick

 /selecaodoerick





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 APAIXONADO POR CAFÉ.



(33) 99912-8963
 PEDACINHO DO CÉU
 @CAFEPEDACINHODOCEU



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 docura 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 | @belascafes especiais

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

Bella's
café especiais

Características do café ditam qualidade

O café é uma bebida com muitas características e complexidades que podem ser avaliadas e apreciadas. Com treino e estudo é possível perceber muitas dessas qualidades, responsáveis por controlar o seu sabor final: a genética da planta, o terreno de cultivo, o tipo de torra e até a maneira de realizar a moagem dos grãos. Notas, aromas, sabores, fragrância, acidez, corpo: delicioso desafio que pode se transformar em um incrível ritual. Citaremos algumas para que você possa entender melhor esse processo e senti-las em suas próximas degustações. Ou seja, a bebida que está na xícara vai muito além de um cafezinho.

Para que você possa perceber tudo isso, é preciso experimentar cafés especiais, pois eles cumprem uma série de requisitos, como grãos uniformes e quase sem defeitos, torrados com equilíbrio e de acordo com o seu perfil. Uma expressão muito utilizada no universo dos vinhos, o *terroir* se aplica também aos cafés, sendo responsável pelas características resultantes dos processos de cultivo, torra, condições climáticas da plantação, características do solo e a forma como o grão é tratado após a colheita.

Por meio da classificação do café e sua análise sensorial ou prova de xícara, padronizada por entidades que promovem a qualidade do produto como a Specialty Coffee Association (SCA) e o Coffee Quality Institute (CQI), é possível, inclusive, pontuá-los para obter uma referência sobre a sua excelência (embora um café menos qualificado possa ser mais agradável para alguns que os mais bem graduados). Assim, é emitido um laudo com as características da amostra, com avaliações quanto a espécie, tipo, bebida, peneira, cor, safra, entre outras.



10 CARACTERÍSTICAS DO CAFÉ

Corpo: é a sensação tática de persistência no paladar, de viscosidade de preenchimento na boca. Observando a textura do café, pode haver dois extremos: do peso da água na língua a algo mais pastoso, como o de uma sopa ou um iogurte;

Doçura: é o dulçor natural do fruto. Quanto menos torrado, maior a facilidade de perceber a doçura da bebida, que pode se assemelhar a frutas maduras, caramelo ou mesmo chocolate;

Acidez: é a capacidade de fazer você salivar (notada nos lados posteriores da língua) e, por isso, é desejável em um bom café. Diferente do que chamamos de "azedo", quanto maior a sua acidez, mais intensa é a sensação de "água na boca", semelhante ao suco de limão, por exemplo. São substâncias que podem ser cítricas, acéticas, máticas, tartáricas, fosfóricas e lácticas;

Amargor: sabor percebido ao fundo da língua pela presença de substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafeicos e outros compostos fenólicos. Deve ser leve ou equilibrado quando o café é de qualidade. Os inferiores possuem um sabor amargo, pois tem a torra muito escura e forte. Isso também pode ocorrer quando, no seu preparo, há um contato excessivo da água quente com o pó. Em geral, quanto mais escura for a torra maior o grau de amargor;

Equilíbrio: um café equilibrado apresenta todas as características listadas acima de maneira harmoniosa, sem que uma se sobreponha à outra. Um achado! **Fragrância:** percepção olfativa do café já torrado. Sua intensidade revela o frescor da amostra;

Aroma / sabor: combinação das sensações dos sabores doce, salgado, amargo e ácido. Elementos perceptíveis ao olfato da bebida do café, que pode ser frutado, nozes, amêndoas, malte, cereal, caramel, floral, aveludado, queimado, terra, herbáceo, tabaco, entre outros. O aroma depende da experiência do degustador. Um bom café tem uma fragrância pronunciada, que pode ser mais intensa conforme maior for a acidez. O tipo da torra (clara, média, escura) também pode alterar o aroma;

Retrogosto (Aftertaste): assim como outras bebidas, o café também deixa aquele gosto no fundo da boca depois que você o engole. Alguns chamam de "baixinho de café", pois é a sensação percebida após o ingerirmos. O sabor residual é desejável quando deixa um gosto que lembra chocolate ou algo frutado, e indesejável quando perde essa doçura e tem mais amargor;

Adstringência: sensação de secura na boca deixada após a sua ingestão;

Qualidade Global: percepção conjunta dos aromas da bebida. Quanto mais aromático, melhor a qualidade e os sabores característicos do café; de um amargor típico, mas não o resultante de excessiva torra do grão (carbonização); da presença não preponderante do gosto dos grãos defeituosos (verdes, escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência, para o caso dos cafés especiais, do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo em uma sensação agradável durante e após a degustação.



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



Vila Sabará
CAFÉS ESPECIAIS



NASCENTE DAS
MARIAS
CAFÉS ESPECIAIS



Celebre momentos especiais e
descubra a pureza do café
Nascente das Marias.

Campeã Nacional ABIC 2022
Campeã Regional Floripa Premiada
Vice Campeã Regional Emater 2022

(38) 99037-0640
@cafe.nascentedasmarias
Rio Pardo de Minas-MG



das duas

• CAFÉS •

Cafés Sustentáveis e feito por mulheres

Parte da venda revertida para projetos sustentáveis de recuperação da Mata Atlântica

✉ @dasduascafes
📞 (31) 97229-0930

Terras Altas do Caratinga
Matas de Minas

DOMINUS CAFÉS

Nanolotes especiais das Matas de Minas

📍 APA Pedra Itaúna, Caratinga-MG

NOSSOS PILARES

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

FALE CONOSCO:
 📞 (31) 98450-4703
 📱 @dominuscafes

Seja um revendedor KOAR

Leve os melhores produtos para seus clientes.

👉 www.koar.com.br 📲 @koar_cafe

MATRIZ	FILIAL
📞 (81) 98408-2777	📞 (16) 98175-0191
✉ atendimento@koar.com.br	✉ contato@ritual.com.br



Influência da água no preparo do café



BANCO DE IMAGEM

Para preparar um café cada detalhe influencia no sabor que você terá em sua xícara. Um deles é a qualidade da água. Saber escolher o grão com uma boa torra é fundamental para ter uma bebida saborosa, mas selecionar o líquido utilizado na preparação pode deixar sua experiência ainda mais interessante. Alguns mitos podem ajudar ou atrapalhar na extração do café e de seus compostos químicos. Um deles, que não colabora no momento de fazer a bebida, é a falsa ideia de que fervor água de qualidade ruim resolverá o problema. Não é bem isso que acontece.

A fervura vai apenas exterminar os microrganismos vivos que estão presentes nela, contudo, os compostos minerais, como o cloro, ainda permanecem após o aquecimento. A presença deles interage com os

componentes do café e, com isso, podem causar reações que prejudicam a extração e o resultado final da bebida, como sabor e aroma.

Mas então qual seria a água mais adequada para preparar seu café e obter a melhor experiência? Para quem quer um maior nível de pureza, que vai além da água filtrada, o recomendado é utilizar aquelas com níveis de pureza elevados e com menos compostos minerais sólidos diluídos, ou seja, mais neutras. Para isso, ela tem que ter um pH de pelo menos 7,0. Para fazer o café, segundo a *Special Coffee Association*, a recomendação é utilizar um líquido com pH de 6,5 a 7,5, ou seja, nem ácida nem alcalina. "Água altamente alcalina pode resultar em uma xícara sem sabor e acabar contribuindo para

a formação de calcário", explica o barista Cristiano Moreira. Já para o barista Anderson Meireles não existe uma resposta definitiva para a pergunta, mas ele resalta: "São infinitas as possibilidades que diferentes águas e cafés podem nos proporcionar. Porém, para o preparo do café, a água deve ser obrigatoriamente filtrada ou mineral, já que ele é composto praticamente por água".

PERFIS

Contudo, cada água tem seu perfil sensorial. É importante averiguar o rótulo e, caso contenha um cálculo de no máximo 90 mg de minerais por litro, ela é recomendável para o café. Em contrapartida, se passar dessa medição, o líquido pode provocar alterações no sabor. Atualmente muitos baristas e preparadores de cafés vêm utilizando águas mais puras. Cristiano Moreira conta que já fez alguns testes com águas encontradas no mercado. Para ele, as melhores são provenientes de gelo dos Alpes e as do Sul de Minas. "Altera basicamente o corpo do café, que é a sensação tátil do líquido com a nossa língua e céu da boca", completa o barista.

Você pode escolher uma água mineral com as propriedades adequadas ou um bom filtro, que também contribui positivamente no resultado final. As melhores são as neutras, para preservar as propriedades do café, já que 98% dele é composto de água, deixando-o encorpado e com um sabor irresistível. Assim, você poderá saborear o melhor que o café pode entregar, tornando sua experiência ainda mais surpreendente.

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. Nossa grão possui aromas doces e suaves, com notas sensoriais de mel, cana, chocolate e açúcar mascavo. 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

BONIFACIO
CAFÉ



A FASCINANTE

O ritual diário de preparar um café em nosso lar é apreciá-lo é tão fascinante quanto conhecer a história dessa bebida que integra a essência de nossas vidas. Seu percurso histórico é como um sedutor enredo cinematográfico, permeado por reviravoltas, mistérios e magia, como a própria trajetória da humanidade. Disputas políticas e comerciais, polêmicas sociais e religiosas, sedução e persuasão, conflitos e estratégias de expansão e evolução do cultivo e da bebida fazem parte dessa história sedutora, com capítulos bem delimitados e momentos marcantes. São muitos os países que têm participação especial nessa saga, deixando seu próprio legado na evolução e difusão do café, fruto que se solidificou como marco histórico no comércio, na agricultura, na cultura e na política globais.

O PASTOR, AS CABRAS E OS MONGES

Existem muitos relatos sobre a origem do café, sendo uma das histórias mais conhecidas a lenda de Kaldi, que narra seu surgimento por volta de 575 d.C., em Kaffa, no sudoeste das altas regiões da Etiópia (antiga Abissínia, na África). Conta a lenda que o pastor observou que suas cabras ficavam mais energéticas e bem dispostas quando mastigavam umas frutinhas amarelo-avermelhadas carregadas em um arbusto dos campos e, então, ele decidiu experimentá-las também.

O sábio Kaldi sentiu que aquelas frutinhas tinham mesmo algo especial e, intrigado, levou-as a um monastério islâmico, no Iêmen, Península Arábica. Chegando lá, apresentou-as a um monge, que não aprovou, julgou os frutos como algo ruim e demoníaco, jogando-as na fogueira. Foi então que o acaso se fez destino e o aroma da torra dos grãos de café enfeitiçou a todos. Curiosos com a fragrância surpreendente que preencheu a atmosfera, tiveram a brilhante ideia de fazer uma infusão, à semelhança dos chás. Assim, descobriram os maravilhosos benefícios medicinais do café, que lhes proporcionou mais vigor e bem-estar para enfrentar as noites de rezas e meditações.

INÍCIO DE UMA HISTÓRIA MILENAR

Desde então, o fruto (polpa e folhas) passa a ser utilizado como alimento ou bebida, mas ainda restrito a um pequeno círculo social do Iêmen. Além de mastigar as folhas ou preparar a bebida como infusão, eles também produziram um suco fermentado, que se transformava em bebida alcoólica.

Com o tempo, o café se mostrou uma promessa para a economia do Iêmen, que avançava em sua política mercantil. A descoberta de suas propriedades medicinais, inclusive para transtornos psíquicos



desconhecidos, também contribuiu significativamente para a sua consolidação.

Nesse cenário, os árabes logo dominaram a técnica de plantio e preparação da bebida, que naquele momento recebeu o nome de *Kahwah* ou *Cahue*, que significa "força". Eles tomaram medidas para manter o domínio da comercialização do produto, como, por exemplo, vendê-lo apenas torrado. Conhecido também como "vinho da Arábia" (*Gahwa*), o café ganhou proporção comercial de exportação no século XIV, saindo da região de Moca, principal porto do Iêmen, para Meca, onde surgiram as primeiras casas de café, que atualmente conhecemos como cafeterias.

INÍCIO DA PROPAGAÇÃO

Da Arábia, o café foi levado para o Egito, no século XVI. Em 1554, já era conhecido pelos europeus, que passaram a cultivá-lo em suas colônias do Índico e do Pacífico (Ceilão, Java e Sumatra).

Foi em Constantinopla, no Império Otomano, que se popularizou, por ser uma bebida que une as pessoas em seus lares e em espaços coletivos. O início da difusão e do caráter social da bebida no mundo ocorreu em 1574, quando as cafeterias de Cairo e Meca viraram referência para artistas e poetas. Muitas dessas casas eram temáticas e atraíam aqueles que gostavam de apreciar a arte (canto, dança, música, entre outras expressões), jogar xadrez, promover debates intelectuais e/ou fazer negócios. Esses locais foram fechadas muitas vezes, mas persistiam e reabriam novamente até que, ao serem tributados, puderam finalmente permanecer de portas abertas.

Uma curiosidade: apesar de o café ter demorado para sair da Arábia, há relatos de que a primeira cafeteria do mundo, chamada de *Kiva Han*, foi fundada em 1475, em Constantinopla, na Turquia.

EXPANSÃO COMERCIAL E CIENTÍFICA

A excentricidade e o apelo exótico dos produtos do Oriente já eram alvo da cobiça dos comerciantes do Ocidente. Desde então, a expansão da "bebida preta", tão apreciada pelos árabes, despertava também o interesse de cientistas. Conforme ela se apresentava para o mundo, aumentavam os estudos sobre as propriedades da planta do cafeeiro. Uma das primeiras publicações foi feita pelo botânico veneziano Prospero Alpino, professor da Universidade de Pádua. Nos livros, ele reuniu relatos científicos sobre o café.

OCIDENTALIZAÇÃO

Os árabes monopolizaram durante muito tempo o cultivo e o comércio do café, retendo as camadas externas ou torrando o grão para torná-lo infértil, antes de comercializá-lo. Assim, somente eles detinham a posse do fruto. Foi no Ocidente que a história do café começou a ficar interessante e ganhou o seu charme.

Em 1615, o café chega à Europa por meio dos venezianos, em especial pela *Botteghedel Caffè*, um dos pontos responsáveis pela propagação das técnicas de torra e moagem. Eles também inventaram o costume de bebê-lo coado, adoçado e com leite.

Inclusive, a cafeteria mais antiga do mundo, ainda em funcionamento, fica em Veneza (Itália):

CAFÉS ESPECIAIS
ACIMA DE 84 PONTOS

(19) 99776-2812
@OITENTAEOITOCAFE
88CAFE.COM.BR

LOJA VIRTUAL

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

DESCUBRA
O VERDADEIRO CAFÉ ESPECIAL DO BRASIL!

ORGULHOSAMENTE PRODUZIDO NO SUL DE MINAS GERAIS.

HISTÓRIA DO CAFÉ



a lendária *Caffè Florian*, que sobreviveu a duas guerras mundiais, enchentes históricas e à gripe espanhola, mas quase fechou as portas na pandemia! A cafeteria italiana, cujo nome original era *Alla Venezia Trionfante* (1720) tornou-se um espaço tão popular que acabou conhecida pelo nome do proprietário, o senhor Floriano Francesconi, por isso o "Florian". Até hoje, o espaço recebe ícones do universo artístico e intelectual, tendo já passado por lá Charles Chaplin, Margaret Thatcher, Friedrich Nietzsche, Charles Dickens, entre outros nomes. Um ano depois, os holandeses deram um

"jeitinho" de conseguir mudas de café para cultivo na Europa e em suas colônias asiáticas, contrabandeando-as e escondendo-as como se fossem pedras preciosas.

A CANTATA (BACH)

O café se tornou muito mais do que um produto, sendo inspiração para debates religiosos, políticos, filosóficos, científicos e artísticos. Foi até tema de uma composição musical do célebre erudito Johann Sebastian Bach, autor da Cantata do Café, uma miniópera cômica, que enfrenta o machismo e a

rigidez em suas diferentes e petrificantes faces. Na época, as mulheres eram proibidas de tomar café, pois a bebida estimulante poderia deixá-las "estéreis" e "descontroladas", especialmente durante os encontros em que ocorriam debates intelectuais. Os homens achavam que somente eles tinham esse direito e diziam que, para elas, era um "negro veneno". A composição *Schweigstille, plaudernicht*, BWV 211, narra a história de um pai rabugento, que sofre com a filha "viciada em café" e, para resolver o "problema", ele tenta casar a moça que, muito esperta e perspicaz, exige a inclusão de uma cláusula no contrato matrimonial, que a permitisse tomar café quantas vezes lhe "apetecesse".

Tudo bem que a obra foi encomenda de Zimmerman, proprietário da cafeteria *Kaffeehaus*, em Leipzig, na Alemanha. Mas ser defendido e elogiado pelo "pai" da música erudita é uma honra de valor inestimável. A *Kaffee-Kantate* foi um sucesso, apresentada por quatro anos seguidos (1732 a 1735), exaltando a alegria, o amor e os benefícios do café. Na época, até os personagens femininos eram interpretados por homens, pois isso também era proibido às mulheres. É uma composição muito bem-humorada, portanto, fica aqui a dica, especialmente se você for mulher: ouça a música enquanto saboreia um delicioso café especial, pesquise a apresentação na internet e dê boas risadas.

Continua nas páginas 13, 14 e 15

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



O CLUBE DE ASSINATURAS IDEAL
PARA QUEM AMA CAFÉ!



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

ASSINE HOJE MESMO!
C (31) 98342-2277 ou pelo Instagram
[@cafeemotivacao](https://www.instagram.com/cafeemotivacao/) [@clubedecafeespecial](https://www.instagram.com/clubedecafeespecial/)
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!

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

Visite nosso stand
G45

SIC. SEMANA
INTERNACIONAL
DO CAFÉ
2023



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

CAFÉ ANANIAS
ORIGEM CONTROLADA



EXPANSÃO GLOBAL POSSIBILITA EVOLUÇÃO E POPULARIZAÇÃO

Artistas e intelectuais tomavam cada vez mais gosto pelo café, associando sua degustação à apreciação artística e aos encontros sociais. No entanto, considerada inicialmente a “droga do Oriente”, a nova bebida, que também inspirava novos costumes, desagradou aos religiosos, especialmente tendo em vista que a Europa vivia conflitos como a contrarreforma, que queria consolidar novamente a hegemonia do cristianismo católico. Por ser de origem muçulmana, o café era visto como herege. Foi o Papa Clemente VIII, um dos mais importantes da Igreja Católica, quem liberou a “bebida do diabo” na Europa, em 1570, ao batizá-la e torná-la cristã.

Tratada como especiaria e artigo de luxo, a semente teve muitos entraves até a sua popularização no velho continente. O aumento do consumo sofreu restrições mercantis, afinal, os comerciantes de vinho e queijo acreditavam que a bebida era uma concorrente que atrapalharia suas negociações.

Mesmo assim, o café foi ganhando importância no mercado internacional, tornando-se bebida de luxo também na Inglaterra e nos Estados Unidos. Quando chegou à Prússia, o rei Frederico, o Grande, também tentou impedir sua entrada. No entanto, assim que ele percebeu que poderia obter



Reprodução da primeira cafeteria em Constantinopla

vantagens políticas e econômicas, tentou cultivar a planta em seu país com o intuito de monopolizá-la.

TRANSFORMAÇÃO

Felizmente, o café e o povo venceram! Os esforços que se opunham à sua popularização foram em vão e sua trajetória histórica não parou de evoluir. Por volta do séc. XVII, conforme florescia o Iluminismo e o ideal da Revolução Francesa, as cafeterias começaram a se desenvolver junto

aos ideais que transformariam o mundo ocidental. Enquanto a Europa vivia o início da Revolução Industrial (século XIX), o aumento do consumo de café exigia processos mais ágeis, como a sua produção em máquinas a vapor.

No mesmo intervalo de tempo, ele foi levado, pelos holandeses para a América do Norte, à chamada Nova Amsterdã (atual Nova York) e para a Filadélfia. A partir de então, o café se alastrou para o resto do mundo. Foi plantado em Madagascar, na Índia e nas Filipinas. Chegou à Martinica, às Antilhas e conquistou a América Central. O continente sul-americano recebeu suas primeiras mudas do Jardim Botânico de Amsterdã, para serem cultivadas no Suriname, antiga Guiana Holandesa, e também da Franca (cultivadas na Guiana Francesa).

Com o aumento da produção e a elevação do nível de vida das populações dos países industrializados, o café deixou de ser produto de luxo e seu consumo se generalizou. No Brasil, o Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta, sob pretexto de resolver litígios territoriais e usando táticas de sedução, trouxe as primeiras mudas e sementes para Belém, no Pará, por volta de 1720. Mas essa história você vai descobrir nas próximas páginas.



Aqui se produz o melhor café do Brasil



WWW.CAFESANTIAGO.COM.BR

História do Café no Brasil: processos,

Há milênios, o café vem cruzando oceanos de água, sal e sortilépios. Já atravessou o Mar Vermelho e, com muita luta e persistência, também o Mediterrâneo, até enfim atravessar o Oceano Atlântico e chegar ao Brasil, em 1727. Foi no estado do Pará que entraram as primeiras mudas da planta, trazidas pelas mãos do Sargento-Mor Francisco de Melo Palheta. Ele foi convocado para uma missão diplomática na Guiana Francesa com o objetivo de fiscalizar um tratado que sinalizava, no território, a soberania portuguesa e reconhecer trajetos fluviais ainda não conhecidos a fim de defender as fronteiras de possíveis invasores. Mas havia um pedido extraoficial: com muita cautela, conseguir mudas de café, tendo em vista que o país tinha conseguido cultivar algumas com sucesso desde 1719.

Essa história é sempre curiosa. O sedutor Palheta recebeu, em Caiena, cinco pés de cafés e algumas porções de sementes da planta - clandestinamente - da esposa do governador da Guiana Francesa, o francês Claude d'Orvilliers. A gratidão da Madame d'Orvilliers sempre deu o que falar nas várias versões contadas.

PRIMEIRAS PLANTAGENS

As primeiras plantações de café do Brasil aconteceram em modestas lavouras de Belém do Pará, mas ali seria o início da maior fonte de riqueza do país. Tem-se notícia de que a primeira exportação de café do Brasil ocorreu em 1731, para Lisboa. Foram exportadas sete libras do produto, o equivalente a 3,17 kg, chegando até a ser noticiada no jornal *Gazeta de Lisboa*. A cidade de Ilhéus (Bahia), também teve um destaque importante no início do cultivo de café no país: em 1798, 254 sacas foram exportadas dali. Um número bem considerável para a época.

Em Belém, a cultura não foi muito difundida, sendo levada nos anos seguintes para o Maranhão e chegando à Bahia em 1770. Nesse meio tempo passou também pelo Amazonas, Ceará, Alagoas, Goiás, Pernambuco e Paraíba, mas não rendeu o desejado pelo fato de o solo ser inadequado para o cultivo.

ABERTURA DOS PORTOS E DESENVOLVIMENTO

A chegada da corte portuguesa ao Brasil, em 1808, foi decisiva para a abertura dos portos, possibilitando o fortalecimento do comércio internacional, das atividades industriais e do processo de urbanização do país. A partir de 1830, temos a construção de estradas ferroviárias, a chegada dos imigrantes,



BANCO DE IMAGEM

entre outros acontecimentos que marcaram uma histórica virada de chave.

VALE DO PARAÍBA

Um pouco antes, no ano de 1774, o desembargador João Alberto Castelo Branco trouxe do Maranhão para o Rio de Janeiro algumas sementes, que foram semeadas na chácara do Convento dos Frades Barbadinos. A partir de então, espalhou-se pela Serra do Mar, atingindo a riquíssima "terra roxa" do Vale do Paraíba por volta de 1820, onde havia um terreno perfeito para o plantio dos cafezais.

Foi nesse abençoado solo que nosso "ouro preto" se consolidou como potência econômica, no início do século XIX, ganhando elevada representatividade no âmbito global. Esse "achado" era o que a aristocracia precisava para se manter no poder durante o Império, já que os mercados do ouro e do açúcar não estavam mais fluindo tão bem, por escassez e alta concorrência, respectivamente. Um novo ciclo econômico iniciava-se no Brasil, e junto com ele o desenvolvimento de algumas regiões e as consequentes transformações no setor político.

Dessa plantação, as mudas e as sementes espalharam-se pelo atual estado do Rio de Janeiro, tendo a província de Vassouras se transformado na capital do café brasileiro nas primeiras décadas do séc. XIX. Após a independência, a predominância do café na economia daquela região já era evidente. Até 1860, o Rio de Janeiro manteve-se em primeiro lugar na produção

de café. Em 1859, sua posição em relação ao total da produção brasileira atingiu 78,5%, seguido de São Paulo, com 12,1%.

No Brasil, a abolição gradual da escravatura e a proibição do tráfico de escravos causaram falta de mão de obra para a cafeicultura. A tentativa de comprar escravos no Nordeste logo foi proibida por lei. A partir de 1848, quando ocorreram na Europa várias crises políticas e revoluções, os fazendeiros do interior e do oeste de São Paulo, mais prósperos que os da região do Vale do Paraíba, começaram a utilizar em suas propriedades mão de obra de imigrantes europeus, mais rentáveis que a escrava.

Em 1845, o Brasil produzia 45% do café mundial. Na década de 1890, pulou para cerca de 70% e exerceu um certo poder de influência na oferta do produto. Àquela altura, ele sustentava a economia brasileira, representando mais de 3/5 de suas fontes. Até o ano de 1910, o número de pés de café em São Paulo mais que triplicou e configurou as terras paulistas como o maior foco de produção cafeeira do Brasil.

Assim, o cultivo vai se difundindo pelo território brasileiro, seguindo para Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná. A expansão é tão intensa que coloca o Brasil na liderança do mercado mundial, dando sequência aos 100 anos de domínio econômico, conhecido como o "Ciclo do Café". Entre os séculos XIX e XX, o país se posicionou como o maior exportador do mundo, liderando o setor de exportação. Desde então, os processos de produção evoluíram gradativamente.

ORIGINAL BRAZILIAN COFFEE

Plataforma de Exportação de Café Especial "Made in Brazil"

Persistência e os caminhos percorridos

A CRISE DE 1929

A queda da Bolsa de Valores de Nova York, em 1929, destruiu a economia global, desencadeando um colapso econômico e político em diversos setores e países do mundo, com grande impacto no comércio cafeeiro do Brasil. Vários empresários e latifundiários faliram e o desemprego assolou a nação. Com a queda brusca das exportações de café e a baixa avassaladora dos preços, uma decisão polêmica foi tomada pelo então Governo Getúlio Vargas.

De 1920 a 1930, a produção brasileira alcançou 167 milhões de sacas, sendo exportadas 137 milhões. Em junho de 1931, a tradicional fogueira junina foi acesa na Baixada Santista, dando início à queima de 71 milhões de sacas de café (historiadores afirmam que essa quantidade poderia abastecer o comércio global por três anos). O café queimou por meses e a fumaça e o cheiro percorreram todo o litoral paulista, sendo contidos apenas pela Serra do Mar. A intenção era reduzir a oferta para elevar os preços. Esse episódio marcou o fim da República Velha e o início da industrialização e do investimento em novos setores econômicos. No entanto, alguns cafeicultores continuaram investindo no café, modernizando e industrializando os processos de produção.

OUTRAS REGIÕES

Bastante tempo depois, quando tudo se estabilizou, a cafeicultura voltou a crescer e se expandiu para Bahia, Rondônia e Goiás. Em 1975, São Paulo e Paraná eram os responsáveis por 70% da produção nacional, mas infelizmente nesse mesmo ano ocorreu a geada negra, que queimou grande parte da produção.



ATUALIDADE

Atualmente, o Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo e se destaca por sua intensa produção de grãos de alta qualidade, que evoluem cada vez mais, atraindo clientes de paladar apurado e valores elevados, preocupados com as problemáticas ambientais e sociais que envolvem o mercado cafeeiro. A cafeicultura do país, tornou-se uma das mais rígidas, pois a produção está constituída em uma regulamentação que respeita as pessoas e a biodiversidade. Finalmente, a agricultura sustentável e regenerativa é uma realidade que está em evidência.

Hoje, centenas de municípios têm o café como fonte de receita. A produção da espécie arábica predomina e a canéfora (Robusta e Conilon) apresenta uma evolução de qualidade muito significativa. As maiores produções estão concentradas em Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo,

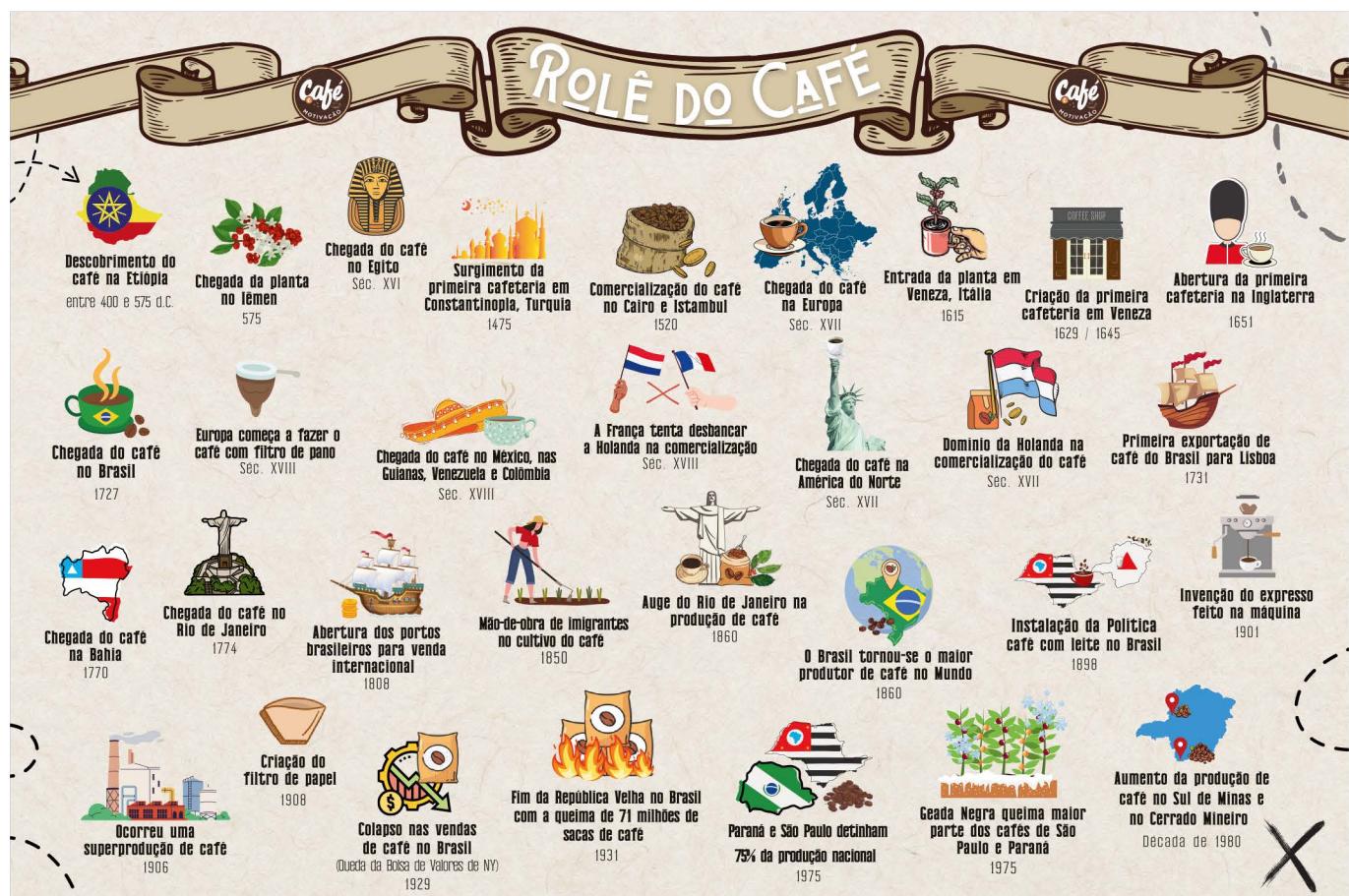
Bahia, Paraná e Rondônia. Só em Minas, encontra-se um pouco mais da metade da produção nacional nas mais diversas regiões do estado.

Apenas no ano passado, exportamos cerca de 2,2 milhões de toneladas para 145 países, sendo nossos principais compradores Estados Unidos, Alemanha, Itália, Bélgica e Japão, respectivamente. Atualmente, de 5% a 10% do nosso consumo interno é de café especial, que são aqueles avaliados pela Specialty Coffee Association (SCA). A Metodologia de Avaliação Sensorial verifica uma série de atributos que garantem uma procedência confiável, a fim de levar experiências sensoriais diferenciadas, como corpo, sabor, aroma, entre outros atributos. Estamos falando de um produto de múltiplas qualidades, que tem alavancado o comércio de cafeterias e demais espaços gastronômicos e culturais, sendo fonte de inspiração, lazer e negócios.

FUTURO PROMISSOR

Segundo o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), as projeções para o mercado são excelentes. De acordo com o órgão, até 2030, o crescimento médio anual será, em média, de 2% ao ano, o que significa que das 169 milhões de sacas produzidas passaremos para uma demanda de 208,8 milhões, em um ponto médio de projeção.

Concluindo, toda essa incrível trajetória do café no Brasil vai muito além dos fatos e detalhes escritos aqui. Os episódios históricos e tudo que aconteceu nos bastidores para chegarmos à excelência atual está entrelaçada a muitos outros acontecimentos. Por isso, valorize o café brasileiro de qualidade e deguste sempre com muita calma, prazer e carinho!



Unificamos o periódico "Em Foco Turismo" a esta revista porque em todas as nossas viagens os assuntos estão entrelaçados. Exploramos a fundo todos os pontos turísticos e sempre procuramos as cafeteria, fazendas e outros estabelecimentos voltados ao café. Sejam bem-vindos e sigam nesta viagem com a gente!

A evolução e a qualidade dos cafés da espécie Canéfora

Assim como a arte, o café de qualidade pede por composições mais abrangentes e complexas, repleta de sensações e uma diversidade que representa a personalidade e as riquezas da nossa terra. O vasto universo dos cafés é realmente fascinante, pois a variedade genética de grãos e de solos, formas de cultivo e produção, que só o Brasil tem, proporcionam um riquíssimo leque de possibilidades para que consumidores de todo o planeta possam usufruir de múltiplas experiências sensoriais. Os cafés Canéforas vem se destacando cada vez mais, compõe sua própria orquestra de sabores e aromas que, puros ou combinados, surpreendem os paladares mais exigentes.

A espécie *Coffea Canephora* é proveniente da África Ocidental e tem duas variedades: Robusta e Conilon. Apesar do seu grande potencial, nem sempre foi visto e valorizada, mas de três anos para cá esse cenário passou por uma revolução e vem ganhando cada vez mais espaço nos mercados nacional e internacional, além do reconhecimento de coffee lovers e especialistas.

Até então, visto apenas para compor blends e cafés solúveis, o grão agora faz parte de um ciclo de produção refinado e criterioso, do cultivo à xícara, apresentando uma nova paleta sensorial. Hoje, existe uma produção significativa de canéforas finos (termo equivalente aos arábicas especiais), com pontuação superior a 80



FOTOS: RENATA SILVA

pontos. Já representam cerca de 40% da produção mundial e 20% da nacional, sendo Rondônia, Espírito Santo e Sul da Bahia as principais áreas de cultivo. O Brasil exporta, atualmente, Robustas e Conilons para a

Europa e países como Estados Unidos, Rússia, Japão e Coreia do Sul.

Essa evolução é fruto da ciência e do trabalho no campo, do empenho de pesquisadores e produtores rurais.

RURALMAC

TORRADORES ÚNICOS PARA ATENDER O SEU NEGÓCIO

A large, industrial-grade coffee roaster machine, modelled after a vintage espresso machine, sits prominently in the center. It has a dark red cylindrical body with a control panel featuring several buttons and a small screen. Above it is a vertical roasting drum with a circular opening. The machine is mounted on a sturdy metal frame with wheels, allowing it to be moved around easily.

TENHA UMA TORRA DE QUALIDADE!

(33) 98404-7761 | ruralmac.com.br
[@vendas@ruralmac.com.br](mailto:rural_mac)

CAFÉ CANINDÉ

Three white bags of Café Canindé coffee beans are displayed in the center. Each bag features a blue parrot illustration and the text "CAFÉ CANINDÉ". The bags are labeled with different coffee types: "100% ROBUSTA FERMENTADO PESO LIQ. 250g", "100% ROBUSTA AMAZÔNICO FERMENTADO PESO LIQ. 250g", and "100% ROBUSTA AMAZÔNICO NATURAL PESO LIQ. 250g".

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

ROBUSTAS AMAZÔNICOS



"Após décadas de pesquisa da Embrapa, do INCAPER, de institutos federais e universidades foram comprovados cientificamente o valor, a qualidade e o potencial de evolução do canéfora, além do desenvolvimento de tecnologias que hoje estão sendo aplicadas no campo graças à difusão da informação, que transforma vidas", observa Renata Silva, jornalista da Embrapa de Rondônia.

O pesquisador Enrique Alves, da mesma instituição, explica que esse processo começou a mudar em 2010, mas foi só em 2021 que ocorreram as primeiras indicações geográficas para cafés canéforas do mundo e a denominação de origem Matas de Rondônia, para os Robustas Amazônicos, e o Espírito Santo, com os Conilon Capixabas.

PROCESSOS E DIVERSIDADE

O Espírito Santo produz cerca de 80% do Conilon no Brasil e 20% no mundo. Guilherme Oliveira é produtor do Maritacas Coffee, vice-campeão do concurso de café natural da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), a maior de conilon no Brasil. O café natural é aquele cujo grão seca naturalmente, não passa pelo processo de fermentação e nem é despolpado. Guilherme pertence à terceira geração de uma família de cafeicultores, sendo ele o primeiro a produzir especiais. Empenhado não apenas na qualidade do produto que chega ao consumidor, mas também na relação justa com os trabalhadores e o meio ambiente, ele também se dedica ao reflorestamento de áreas. "Temos que nos preocupar com as próximas gerações, inclusive com meu filho, que está crescendo e vai querer dar continuidade a esse trabalho", afirma o produtor, com ótimas expectativas para o futuro.

Os Robustas são produzidos na Amazônia por mais de 17 mil famílias, que preservam a cultura dos povos indígenas e dos pioneiros mineiros, paulistas e paranaenses,



promovendo um cultivo sustentável. "Nosso foco é qualidade, agregação de valor à região, toda a riqueza que a Amazônia produz em história, cultura, relevo, solo, entre outras", salienta Renata Silva. Para o produtor do Café Canindé (Robusta Amazônico), Marcelo Lopes, esse foco em qualidade é resultado de uma série de fatores como investimentos em pesquisa, melhoramento genético, melhor manejo das lavouras e da colheita, indução de fermentação natural, aumento da demanda dos mercados interno e externo.

Enrique Alves explica a complexidade da paleta sensorial dos Robustas e Conilon, que apresentam características botânica, agronômica, física, química e sensorial diferentes, proporcionando ampla riqueza de diversidades. Cada café tem uma nota sensorial, um sabor único, sua própria personalidade. "Os naturais são maravilhosos, mas os fermentados trouxeram ainda mais diversidade. Então, hoje, o consumidor pode escolher em uma paleta sensorial grande de cafés fermentados, que têm notas de nozes, aachocolatado, caramelo, despolpados e descascados,

que são via úmida, que apresentam suavidade. E os cafés fermentados, que agregam acidez, aromas mais florais, frutados, licorosos à bebida", avalia. É um parque de diversões para um barista e um cafezeiro ávidos por novas experiências.

ESPERANÇA E FUTURO

Segundo o pesquisador da Embrapa de Rondônia a expectativa de crescimento e evolução dos canéforas é surpreendente e pode até representar uma solução para o futuro diante do aquecimento global, embora a ciência já venham estudando novos cultivares. Resistente, capaz de prosperar em condições adversas, como climas quentes, além de possuir um grão de casca mais dura, tornando-a resistente às pragas, é uma espécie bem adaptável, o que representa também uma perspectiva de popularização de cafés de qualidade, tornando-os mais acessíveis. Também vale ressaltar que, diferentemente de outras culturas, o cultivo dos canéforas não concentra terras e possibilita a geração de renda para muitas famílias que também trabalham no reflorestamento e na regeneração do solo, na cura da terra. É a natureza entregando alimento para produtores e consumidores que reconhecem, respeitam e honram a terra.

O produtor Marcelo Lopes complementa dizendo que o mercado tende a evoluir e novas marcas de especiais vão surgir, exportando para o mundo cafés de qualidade em quantidade e regularidade: "Nossa região tem muitas áreas 'abertas', que não necessitam de desflorestar mais, e sim aproveitar e recuperar as que estão sob outras culturas, além da diversificação destas".

Temos um futuro grandioso. Embora já tenhamos um cenário nacional e internacional de canéforas muito positivo, novos caminhos se abrirão na cadeia de produção e transformação, trazendo perspectivas altamente favoráveis para produtores, consumidores e meio ambiente.



BELLA MARIA
café gourmet

Desfrute do prazer de cada momento
com o nosso Café Bella Maria.
A cada xícara, uma experiência
única de sabor e aroma.
Elevando o seu dia, um gole de cada vez.

📞 [35] 99114-6367 | 📸 @cafebellamaria
www.cafebellamaria.com.br Muzambinho - MG



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



Cápsulas compostáveis e biodegradáveis

Melhor que apreciar um café de qualidade, é saboreá-lo com a consciência limpa! Originalmente, as cápsulas eram práticas, mas pouco sustentáveis. Até que inovamos para levar a praticidade para sua casa sem agredir o meio ambiente!

Oferecemos uma experiência delicada, marcante e 100% sustentável. Feitas com ingredientes orgânicos como a cana-de-açúcar, nossas cápsulas de café especial são totalmente compostáveis e biodegradáveis. Usamos material que se decompõe em 12 semanas, livre de OGM. Além disso, é hermeticamente fechada para preservar o frescor aromático do café e aumentar sua vida útil, sem riscos de “contaminação” externa.

Nosso café é da variedade Catuaí amarelo, 84 pontos, notas sensoriais de caramelo, frutas secas, cultivado a 1.143 metros na região da Serra da Mantiqueira e certificado pela Rainforest Alliance.

Levamos um café de qualidade com a praticidade das cápsulas enquanto fazemos nossa parte para preservar os recursos naturais. Experimente a praticidade das cápsulas e aproveite cada gole dessa bebida incrível.



📞 (11) 91996-6671
Cotia-SP

✉️ @colinadosgoiscafe
www.colinadosgois.com.br

A relevância das cooperativas para o produtor no mercado cafeeiro

As cooperativas têm um papel muito importante na economia, contribuindo com o mercado, com seus cooperados e com a geração de renda e empregos. Essa realidade não é diferente no ramo cafeeiro. O volume de café produzido no Brasil é bastante significativo para o consumo global, já que somos os maiores produtores e exportadores mundiais.

De acordo com o artigo publicado pelo Conselho Nacional do Café (CNC), o cooperativismo tem como intuito unir produtores rurais para juntos fortalecerem o poder de escala e a atuação no mercado global. Esses ambientes oferecem suporte de assistência técnica, industrialização, estocagem e comercialização da produção dos cooperados, além de contribuírem para levar mais modernidade para o campo.

Carlos Augusto Rodrigues, presidente da Cooxupé (Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé), maior cooperativa de café do Brasil, enfatiza que essas entidades só existem porque são formadas por pessoas: "A união deve ser o alicerce na relação entre cooperativa e cooperados. Os recursos humanos são fundamentais para uma cooperativa de sucesso e para uma cafeicultura sustentável e em constante desenvolvimento. A Cooxupé mantém atualmente mais de 19 mil cooperados, dos quais mais de 98% representam a agricultura familiar". Ele conta ainda que a entidade tem uma série de ações de fortalecimento e expansão dos negócios dos seus associados, o que comprova ao mercado internacional que o café produzido pela Cooxupé é sustentável, de qualidade e de procedência.

SUporte e orientações

Marco Valério Araújo, presidente da Cocatrel (Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três Pontas), defende que as cooperativas protegem e ajudam os cooperados nas suas soluções, assim como promovem uma rentabilidade melhor. "A grande maioria dos cooperados são pequenos produtores. Toda a operação do café, como financiamento, operação de recebimento, benefícios de venda, estruturação financeira, operação de termo de exportação, dentre outros, fica mais difícil se você for trabalhar sozinho", analisa reforçando



a importância do suporte oferecido por essas instituições.

Flavia Penha, diretora-secretária da Coopfam (Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região), revela como sua missão de vida a possibilidade de favorecer outros produtores. "Temos um corpo técnico que faz o acompanhamento completo com os cooperados. São todos voltados para esses produtores, dando assistência



que eles precisam", explica, enfatizando que o café é a base do sustento de famílias na região, o que tornam ainda mais relevantes as orientações e os direcionamentos oferecidos pela cooperativa.

OUTRAS POSSIBILIDADES

O diretor-presidente da Minasul, José Marcos Rafael Magalhães, destaca que a cooperativa traz inovação e tecnologia em seu DNA, investindo em diversas iniciativas, como a Fazenda Digital, algoritmos desenvolvidos por inteligência artificial e a Coffee Coin®, uma criptomoeda que também pode transformar o produto em um meio de pagamento. Além disso, a entidade também investe na formação de seus quase 10 mil cooperados, sendo 85% deles pequenos produtores, responsáveis por 50% de todo o café captado pela Minasul. "O pequeno produtor é sempre muito representativo e estamos antenados às tendências globais para fomentar a produtividade e a rentabilidade dos nossos associados, incluindo a formação e captação de recursos para o cultivo sustentável, por meio da Agricultura Regenerativa. Temos muitas iniciativas da porteira para dentro e da porteira para fora. Entendemos que a solução cooperativista é a melhor para a cafeicultura" afirma o executivo.

UNIÃO PARA FORTALECER

O produtor agrícola e presidente da Expocacer (Conselho de Administração da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado), Fernando Beloni, destaca que as cooperativas são mais um braço do produtor, a construção de um elo que o auxilia com uma equipe preparada e uma estrutura bem fundamentada: "O agricultor sozinho não consegue fazer um trabalho que tenha uma representatividade tão grande, poder de negociação etc. Então, quando os reunimos por meio da cooperativa, para comercialização, trazemos novas tecnologias, culturas e modos de fazer agricultura".

Não restam dúvidas da importância das cooperativas, desde que bem escolhidas e que trabalhem, de fato, em prol do pequeno e médio produtor. São muitos os casos em que eles não sabem por onde começar a negociar seu café e realizar um bom planejamento. Quando existem boas cooperativas, ele certamente trabalhará muito mais tranquilo.

O seu café especial Torrado,
em grãos ou moído

CAFÉS ESPECIAIS COM NOTAS
SENSORIAIS DO FRUTADO
AO ACHOCOLADADO

www.bertoliniscoffee.com.br



(31) 9 9745-4720

@bertoliniscoffee

ADQUIRA JÁ O SEU

FRETE GRÁTIS
para todo Brasil
Consulte condições



BERTOLINO
is coffee

Um amor de café para Você!

EMFOCUSMIA

20 CURIOSIDADES SOBRE O CAFÉ

1) O Brasil responde por 1/3 da produção mundial de café. É o maior produtor e exportador há mais de 150 anos. Em 1860, o país tomou essa liderança quando a produção chegou a 26 milhões de sacas do grão. É, ainda, o segundo maior consumidor mundial, mas já quase igualando os Estados Unidos.

2) Em 2022 o Brasil exportou 39,350 milhões de sacas de 60 quilos para 122 países. A receita foi de US\$ 9,2 bilhões. Os maiores importadores são: Estados Unidos (7,985 milhões de sacas, 20,3% do total embarcado), Alemanha (17,4%), Itália (50%), Bélgica (7,4%), Japão (4,8%), Colômbia (4,4%), Espanha (2,7%) e Turquia (2,6%).

3) De acordo com a OIC, os maiores consumidores per capita no mundo são os finlandeses. Na Finlândia, cada pessoa ingere, em média, cerca de 12 kg de café por ano. Em seguida, vem a Noruega (9,9 kg per capita), Islândia (9 kg), Dinamarca (8,7 kg) e Suécia (8,2 kg).

4) Depois do Brasil, os maiores produtores de café são Vietnã, Colômbia, Indonésia, Honduras e Etiópia, respectivamente. A safra 2023-2024 deverá ser equivalente a cerca de 174,3 milhões de sacas de 60 kg. Somente os três principais produtores mundiais corresponderão a 56% do total estimado (Brasil 31,4%, Vietnã 18% e Colômbia 6,6%).

5) Minas Gerais é o estado que mais produz café no Brasil. Corresponde a cerca de 52% da produção nacional e, para se ter uma ideia da grandiosidade, ela chega a ser maior que a de todo o Vietnã, segundo produtor do mundo. O estado ocupa um território de 1,1 milhão de hectares, o que corresponde a aproximadamente 58,2% da área em produção no país.

6) Na sequência deste ranking, o Espírito Santo vem em seguida com 20,6% em produção; São Paulo com 9,2%; Bahia com 5,1%; Rondônia com 3,4%; e Paraná com uma área correspondente a 1,4%.

7) O café é a segunda bebida mais consumida no mundo, ficando atrás somente da água. É também o segundo elemento mais comercializado mundialmente, perdendo apenas para o petróleo.

8) Estudo realizado pela Euromonitor International em 2022, aponta que o brasileiro consome em média 839 xícaras (de 40 ml) de café anualmente. De acordo com a Organização Internacional do Café (OIC), cerca de 600 bilhões de xícaras são consumidas todos os anos pelo mundo.

9) Para à maioria das pessoas, o consumo de 3 a 5 xícaras de café por dia pode ajudar a prevenir doenças como diabetes 2, Alzheimer, Parkinson, câncer de colôn, dentre outras.

10) Os grãos que você prepara são, na verdade, as sementes torradas de um doce fruto, que é conhecido como grão cereja ou simplesmente cereja de

café. Se você mordê-lo, vai encontrar duas sementes que se desenvolvem com os lados achatados.

11) Existem mais de 25 espécies de café, sendo os mais populares o *coffeea canephora*, com teor de cafeína mais elevado, rende mais na colheita e é menos suscetível a pragas e doenças; e o *coffeea arabica*, com uma concentração maior de doçura, notas sensoriais, acidez e menos cafeína. A espécie *coffeea liberica* é mais difícil de encontrar, mas já teve um papel econômico importante na história, quando em meados de 1890 houve um grande ataque de ferrugem em 90% das plantações de café arábica do mundo.



FOTOS: BANCO DE IMAGEM



12) Após a colheita e o processamento, os grãos de café são torrados para desenvolver o sabor e o aroma. A torrefação é um processo delicado, que envolve o controle cuidadoso da temperatura e do tempo. Seus diferentes níveis resultam em sabores e aromas diversos.

13) A produção e a degustação do café podem ser tão complexas quanto as do vinho, pois as diferenças entre o cultivo, a colheita, a torra dos grãos

e até mesmo o clima da região em que foram plantados contribuem para criar os traços únicos, variedades das mais diversas e as notas sensoriais que podem ser apreciadas quando o café é especial.

14) O café é cultivado em mais de 50 países, localizados em uma área conhecida como Cinturão do Café, entre os Trópicos de Capricórnio e Câncer. Estende-se do leste do México à Papua Nova Guiné.

15) Quando os europeus tiveram o primeiro contato com o café, seu nome original era *qahwah* ou *Qahwat-al-bun*, que deriva do termo iemenita para vinho, mais precisamente vinho árabe de grão. Só depois, quando já era conhecido na Pérsia, no Egito, na Síria e na Turquia, seu nome foi alterado para *kahveh*, que recebeu a tradução de café.

16) O primeiro país do mundo a cultivar café foi o Iêmen. Os habitantes armazenavam os grãos em potes de gordura animal para consumi-los crus. Apenas no ano 1000 d.C. é que o café se tornou uma bebida conhecida e consumida como nos dias de hoje. Na época, sua infusão foi descoberta com o propósito de ser usada para fins medicinais.

17) A primeira cafeteria do mundo foi aberta em Constantinopla (atual Istambul, na Turquia) no ano de 1495 d.C. e se chamava *Kiva Han*.

18) O café é um produto tão importante para o Brasil e sua história que a bandeira do Império apresentava os ramos da planta como um dos seus emblemas. Atualmente, o Brasão da República, cujas insígnias representam Glória, Honra e Nobreza, também traz um ramo de café, um dos símbolos de riqueza do país.

19) O primeiro e famoso “Rei do café” do mundo foi o pai de Santos Dumont, Henrique Dumont (importante produtor em São Paulo). Não é à toa que os experimentos realizados com o 14 Bis (primeiro avião da história) foram custeados pela venda do grão. Será que isso quer dizer que o café foi um dos responsáveis pelo surgimento da aviação?

20) O café já patrocinou a ida do Brasil para as Olimpíadas de Los Angeles em 1932. Sem condições de bancar a ida da delegação, o governo embarcou seus 82 atletas em um navio, chamado Itaquiçé, na companhia de 55 mil sacas de café, dois canhões e mais 270 pessoas — de técnicos e dirigentes a militares e turistas que iam de carona. Os canhões estavam lá para caracterizar o navio como militar, o que permitiu que a embarcação passasse pelo Canal do Panamá sem pagar as taxas exigidas. O percurso durou um mês e, a cada parada, os atletas brasileiros tinham que se esforçar para vender as sacas de café nos portos em que atracavam, o que ajudou a cobrir as despesas.

Que o seu dia seja tão bom quanto o cheirinho de café passado na hora!