



A revista para quem ama café

ANO I • EDIÇÃO 1 • NOVEMBRO / DEZEMBRO 2018

# Evolução do café



FOTOS: BANCO DE IMAGENS

ARTE EM FOCO MÍDIA



Notícias do mercado cafeeiro - Páginas 3 e 5



Métodos para preparar café - Páginas 6 e 7



O café no cinema - Página 16

## EDITORIAL

### Contribuindo para uma maior difusão do café



Peço licença para entrar em sua residência ou em seu trabalho e interromper seu cafezinho para te apresentar esta novidade. Depois de um ano de estudos, de contatos, de experiências, de visitas, de pesquisas, de cursos e de viagens, finalmente “nasce” a revista *Café e Motivação*. Fomos cautelosos, estudamos o mercado, realizamos pesquisas, conversamos com empresas do segmento e diversos profissionais para, assim, oferecer um produto com a máxima qualidade.

O nosso amor pelo café e toda a cultura que o envolve nos inspirou a falar mais sobre o assunto para todos os públicos: aqueles que pouco sabem sobre cafés especiais e os métodos de extração, por exemplo, assim como aqueles que querem se aprofundar sobre as mais diversas possibilidades da bebida, além das empresas e dos profissionais já envolvidos com o mercado.

Nosso principal objetivo é informar e debater os diversos assuntos voltados ao café. Divulgaremos notícias do setor e do mercado, cursos e eventos, mostraremos os espaços para tomar café, falaremos dos tipos da bebida, contaremos histórias, além de apresentarmos muitas curiosidades. Também pretendemos fazer uma ampla parceria com profissionais da

área e com empresas do setor que pode ser estendida para nosso site, *newsletter* e redes sociais.

Trabalharemos sempre esperando que esta seja uma ferramenta importante para que todos os envolvidos e interessados tenham voz ativa e usem mais este canal para saber mais e divulgar o incrível universo do café. Com essa soma de fatores, buscamos a excelência neste trabalho. E foi assim que, em outubro de 2008, a Em Foco Mídia surgiu. Assim como os demais jornais e revistas da empresa, começaremos para não mais parar, na certeza de que iremos somar e aumentar nosso alcance e nossas parcerias.

É indiscutível que, há tempos, o mercado do café no Brasil ganhou visibilidade como atividade econômica. Não é à toa que neste ano o Brasil será responsável por um terço da produção mundial de café, ficando à frente de países como Vietnã e Colômbia. Uma fatia de 36% de todo o mercado internacional sairá das terras brasileiras, o que equivale a 58,04 milhões de sacas de 60 kg.

Dos estados que produzem o grão, Minas Gerais se destaca como o maior produtor do País, com 30,7 milhões de sacas. A quantidade corresponde a 53% do total da produção nacional. Sozinho, Minas produz mais de um milhão de sacas a mais que o segundo maior produtor mundial de café, o Vietnã. Segundo o levantamento da International Coffee Organization (ICO), o consumo mundial neste ano cafeeiro será de 159,92 milhões de sacas e superará a produção em, aproximadamente, 254 mil sacas.

Os Estados Unidos ainda são os principais con-

sumidores de café do mundo, mas estamos perto de alcançá-los. Foram 25,9 milhões de sacas (de 60 kg) só no ano de 2017, enquanto no Brasil consumimos por volta de 22,3 milhões de sacas. Os números são mais impressionantes ainda quando comparamos com a União Europeia, que consumiu 45 milhões sacas no mesmo ano. Se considerarmos o bloco, eles sim são os maiores consumidores e quase dobram o consumo dos EUA.

De acordo com a Embrapa Café, é esperado que a demanda brasileira alcance a norte-americana até 2021, quando deverá atingir 25 milhões de sacas, se considerada uma projeção da taxa média anual de crescimento de mais de 3% ao ano. Nosso parque cafeeiro atual é estimado em 2,25 milhões de hectares e são aproximadamente 287 mil produtores, em 1.900 municípios, concentrados principalmente nos estados de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Rondônia, Paraná e Goiás.

Com isso apresento para vocês a única revista especializada em café em Minas Gerais e a única com distribuição gratuita no Brasil! Estamos totalmente abertos a novas parcerias com empresas, produtores, profissionais, associações, além de outras mídias. Para isso conheceremos os espaços de café em todo o Brasil, mesmo com nossa base em Belo Horizonte. Que seus dias sejam tão maravilhosos como o aroma e o sabor do café. Boa leitura e Deus lhe abençoe!

**Fabyly Rodrigues (Editor)**  
[cafe@emfocomidia.com.br](mailto: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



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

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

## EXPEDIENTE

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

<b>Direção / Jornalista Responsável</b>	<b>Edição / Revisão</b>	
Fabyly Rodrigues MG 09127 JP (redação e edição)	Cigredy Neves e Rodrigo Castelo	
<b>Jornalismo / Marketing</b>	<b>Diagramação e Design</b>	
Fabyly Rodrigues, Rodrigo Castelo, Fabiano Lana, Rayssa Lobato e Yasmin Kaizer	Matheus Gonçalves e Patrick Marques	
<b>Fotos</b>	<b>Administrativo</b>	<b>Contato / Publicidade</b>
Equipe Em Foco Mídia e Banco de imagens	Maria Cecília Burgarelli	(31) 3441-2725 / 2552-2525 99998-8686 99991-0125
<b>Em Foco Mídia</b>	<b>Endereço</b>	<b>Informações</b>
<a href="http://www.emfocomidia.com.br">www.emfocomidia.com.br</a> <a href="http://www.cafeemotivacao.com.br">www.cafeemotivacao.com.br</a> <a href="mailto:cafe@emfocomidia.com.br">cafe@emfocomidia.com.br</a>	Rua Conselheiro Galvão, 68 Jaraguá / CEP 31.255-750 Belo Horizonte - MG	<b>Tiragem:</b> 15 mil exemplares <b>Periodicidade:</b> Bimestral <b>Impressão:</b> Gráfica O Lutador
Café e Motivação	<b>Distribuição gratuita</b>	@cafeemotivacao

## NOTAS

## Tramontina lança novos produtos para café



O café está presente diariamente na vida de muitos brasileiros. A bebida é tão apreciada que alguns não abrem mão do precioso “café da manhã” e do “café da tarde”. Apesar de ser do agrado popular, nem todos preparam o café da mesma maneira. E isso só é possível devido à grande versatilidade dos grãos e dos métodos de extração. Pode-se fazer café

utilizando coador, cafeteiras, prensa francesa, máquina de espresso, máquina de café em cápsulas, dentre outras opções.

Para encantar os amantes de café, a Tramontina preparou uma seleção de produtos das linhas ByBreville e Exata. São peças para diferentes opções de preparo, para agradar a todos os tipos de gostos.

A revista *Café e Motivação*, a convite da Tramontina, irá participar de uma experiência turística e gastronômica na Serra Gaúcha, nos dias 8 e 9 de novembro, para conhecer de perto todos esses novos produtos em uma visita guiada na primeira T FactoryStore da Tramontina, em Carlos Barbosa, no Rio Grande do Sul, cidade que abriga a maior loja própria da marca.

## Starbucks inaugura sua primeira cafeteria na Itália

A americana Starbucks, maior cadeia de cafeterias do mundo, inaugurou, recentemente, uma unidade em Milão, norte da Itália. O país é conhecido por ser apaixonado por café, já que são servidos seis bilhões de espressos a cada ano, segundo dados da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe).

A cafeteria, que recebeu o nome de Reserve Roastery, está localizada em um prédio histórico chamado Grandiose Piazza Cordusio, próximo ao centro de Milão, e possui 2.300 m<sup>2</sup>. O espaço conta com um design requintado do tipo industrial e oferece cafés oriundos de mais de 30 países, além de servir coquetéis e opções gastronômicas.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Mais do que saborear o café, a Starbucks tem a intenção de fazer com que os apreciadores tenham uma experiência incrível, já que oferece um *tour* pela loja para que as pessoas conheçam todo o processo de torrefação. Assim, os clientes podem comprovar que estão consumindo uma bebida premium.

## Coca-Cola se insere no universo do café

A Coca-Cola realizou uma ação inesperada e concretizou a compra da rede de cafés europeia Costa Coffee pelo valor de 3,9 bilhões de libras, aproximadamente U\$ 5,1 bilhões. O valor da transação multiplica em 16 vezes o lucro da rede britânica para o ano de 2018.

A Costa Coffee tem mais de três mil unidades ao redor do mundo, mas nenhuma nos Estados Unidos. Após a compra, a marca de refrigerantes irá usar sua rede para aumentar a expansão dos cafés. O ramo do café é um dos poucos em que a multinacional norte-americana não tem marca global. Esse acordo evidencia uma disputa das redes de refrigerante no mercado, por conta do afastamento dos consumidores de bebidas gaseificadas e com muito açúcar.

Além disso, a aquisição pode levantar uma disputa entre Coca-Cola e Starbucks. A Costa Coffee é a segunda maior rede de cafeterias da China, embora sua presença



atualmente seja menor do que as 2.800 lojas da Starbucks, no País. Logo, o acordo não ameaça apenas as operações dos Starbucks, mas também o varejo com a venda de cafés gelados e bebidas de café em conveniências ao redor do mundo. No Reino Unido, por exemplo, a Costa Coffee opera em máquinas de café self-service em lojas e postos de gasolina, modelo que pode ser levado para os Estados Unidos.

## Grupo Melitta inaugura fábrica em Varginha



O grupo alemão Melitta, especialista em café, inaugurou recentemente a sua nova fábrica em Varginha, no sul de Minas Gerais. A quarta unidade fabril no País tem como principal objetivo suportar o crescimento das marcas do Grupo Melitta – Melitta, Café Barão e Café Bom Jesus – no mercado.

Para Marcelo Del Nero Barbieri, presidente da Melitta para a América do Sul, Minas Gerais é uma região importante para a empresa. “Varginha foi uma escolha estratégica como local da nova fábrica, por estar localizada em uma das maiores regiões cafeeiras do País, por possuir mão de obra qualificada

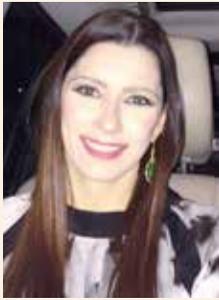
e também pela posição geográfica, que facilita a distribuição da produção para diversos mercados”, explica.

A aproximação da multinacional alemã dos consumidores mineiros foi iniciada em abril de 2017, com a aquisição da marca Café Barão. A nova fábrica de Varginha atenderá à demanda dos consumidores de Minas Gerais e de outros estados. “A partir da unidade de Varginha, que terá capacidade para torrar até 500 mil sacas de café, nossa expectativa é gerar um faturamento próximo a R\$ 200 milhões nos próximos quatro anos”, espera Marcelo.



## COLUNISTA

# O café no Brasil e as novas profissões do mercado



País de proporções gigantes, o Brasil se apresenta com grandes diversidades sociais e culturais, que, indubitavelmente, exigem de nós uma análise cautelosa e regional para suas realidades. De modo único, toda-

via, podemos afirmar que, mesmo sendo um país constantemente assolado por crises políticas, econômicas e sociais, nada disso nunca foi capaz de abalar o gosto do brasileiro por um cafezinho.

Nos últimos anos, o consumo da bebida cresceu de forma constante, eventualmente tendo o consumidor apenas de substituir o seu café preferido por uma marca mais barata, mas jamais reduzir o seu hábito diário. O consumo dos cafés especiais passou incólume às tempestades econômicas, e, pelo que vem se estudando, será uma grande tendência no país.

Numa visão otimista, estudos apontam para uma diminuição da crise nacional, o que impulsionará o setor de *foodservice*. Com boas perspectivas, vislumbra-se uma redução da inflação, um aumento de renda disponível e um desenvolvimento dos *coffee shops* no Brasil.

Regiões urbanizadas e consumidores de alto poder aquisitivo ainda são os grandes responsáveis pelos números dos cafés especiais, segundo pesquisas. Entretanto, de forma gradativa, esses produtos já estão atraindo a atenção de novos consumidores, atentos e curiosos, sedentos por um consumo sustentável e agradável ao paladar. Nessa nova conjuntura, o consumo

do café se alicerça na tendência de consumo de luxo consciente, em que se entende e se sabe o que se quer ser consumido.

É por meio da busca pelo aprendizado, na vontade de saber mais, de entender melhor, que o café vem conquistando outros espaços, fazendo surgir novas oportunidades de negócios e novas profissões para este mercado.

O Brasil, incontestavelmente, produz e consome muito café, e esse mercado só tende a crescer. Seguindo uma tendência mundial dos países produtores de café, o país cresce com seus números em consumo da bebida com qualidade gourmet. Isso é fato!

Oportunidades de negócios para produtores de café desde muito tempo são uma realidade no país, mas agora, fazendeiros vislumbram mais do que o status de exportadores de matéria-prima ou commodities. Eles enxergam a demanda interna crescente para produtos de qualidade, microlotes e derivados de café.

Dirigido aos consumidores do mercado de luxo, em que a sofisticação, o detalhe exclusivo e o consumo consciente estão inseridos no preço, o avanço do consumo de cafés de qualidade no Brasil, com maior impacto sob o varejo, também está incentivando muitos a empreenderem em cafeterias ou *coffee shops*.

O número de cafeterias implantadas no país, nos últimos meses, tem sido impressionante e revelador. O brasileiro tem acreditado nesse novo modelo de negócio e tem investido nele, seja empreendendo, seja trabalhando ou seja consumindo.

Profissões novas também estão se consolidando. Baristas são reconhecidos pelo mercado de trabalho e esse reconhecimento se revela nos

crescentes eventos nacionais de campeonatos e de premiações que têm acontecido no país.

Entendendo-se, mais e mais, a importância da torra no processo de desenvolvimento das propriedades do café, mestres em torra também têm se destacado como uma profissão promissora. Além deles, classificadores e degustadores de café, aliando técnicas e conhecimentos adquiridos aos sentidos natos, têm contribuído muito para a melhoria dos nossos grãos e nossas xícaras de café. Eles realizam trabalhos de suma importância em toda a cadeia de produção e do consumo da bebida, e aparecem como novos *players* de destaque reconhecido no universo do café brasileiro.

Escolas e cursos on-line nascem no Brasil. Algumas com nível de ensino bastante elevado preparam estudiosos e profissionais para um mercado exigente e questionador. Algumas, inclusive, também voltam suas atenções para o próprio consumidor e desenvolvem cursos e disseminam o conhecimento transformador.

É indubitável que uma cultura de um país não muda drástica e instantaneamente. Mas, a olho nu se enxerga o novo no mercado de café no Brasil. Caminhamos para novos tempos, e, mesmo sendo um sinuoso e longo percurso, importantes passageiros têm embarcado nos vagões. Na parada final, certamente teremos os melhores cafés nos esperando.

**Patrícia Ellen Medeiros de Azevedo**

**Mestre em Ciência e Economia do Café  
pela Università Degli Studi di Udine Ernesto  
Illy e advogada**

### PRÓXIMAS EDIÇÕES

- Difusão dos cafés especiais
- Cursos e eventos pelo Brasil
- Coluna sobre mercado e consumo de cafés nos estados que visitamos
- Histórias marcantes com o café (conte a sua)
- Profissão barista
- Notícias do mercado
- Lançamento de produtos e ações das empresas do segmento

**Seja nosso parceiro**

(31) 2552-2525  
(31) 99998-8686



**Solicite agora a sua assinatura gratuita!**

Basta enviar nome e endereço completos e celular de contato.  
Válido para todo o território nacional.

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



## MERCADO

### O perfil do consumo de café na próxima década



Um estudo da consultoria Euromonitor indica que o consumo de café em grão torrado terá um aumento de 23,5% até 2021, atingindo 231 mil toneladas. O consumo de cápsulas, por sua vez, registrará um aumento muito pequeno - 0,2% - no quadro geral. De acordo com o consultor sênior da empresa, Gustavo Machado Cardoso, "as cápsulas sofrerão com maior competição de cafés premium, e o grande desafio será promover a substituição delas de forma consistente".

Segundo o consultor, no Brasil, o número de casas de café continua crescendo, dando ao setor grandes chances de ampliação. O estudo aponta que, embora mais de 90% do consumo doméstico no Brasil sejam de café tradicional, o mercado premium vem apresentando um incremento acelerado. Essa ampliação significativa vem sendo impulsionada por lançamentos e inovações no segmento; pelo amplo envolvimento da mídia na geração de conteúdos sobre café; e pela atuação dos grandes fabricantes, que seguem investindo em produtos de maior valor agregado. Além disso, marcas de menor porte estão seguindo essa tendência, ampliando seus mixes de opções.

O estudo da consultoria define quatro grandes ondas do café: a primeira marcada pela venda massiva do café; a segunda, pelo surgimento dos *coffee shops*; a terceira, pelo aparecimento dos cafés artesanais; e a quarta por inovações em todo lugar.

### Safra de café 2018/19 é a maior da história brasileira

FOTOS: INTERNET



A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) divulgou o terceiro levantamento da safra 2018 de café e confirma que a safra 2018/2019 será a maior produção da história. Ao todo, deverão ser colhidas 59,9 milhões de sacas beneficiadas de 60 quilos, o que representa um crescimento de 33,2% em relação à safra anterior, que alcançou 45 milhões de sacas.

Do total, 45,9 milhões de sacas são de café arábica, que apresentou um aumento de 34,1%. Já o conilon registrou crescimento de 30,3%, com

14 milhões de sacas. A Companhia afirma que a bialidade positiva e as boas condições climáticas foram fatores que ajudaram nesta safra.

Minas Gerais segue como o maior estado produtor, com 31,9 milhões de sacas, sendo 31,6 milhões de arábica e 218,3 mil sacas de conilon. No Espírito Santo, a produção chegou a 13,5 milhões de sacas, com 8,8 milhões para conilon e 4,7 milhões para arábica. Em São Paulo, a produção é exclusivamente de café arábica e a quantidade chegou a 6,2 milhões de sacas.

### Cafés do Brasil equivalem a 36% da produção cafeeira mundial em 2018

A produção dos cafés do Brasil será de 58,04 milhões de sacas de 60 kg e a produção mundial de 160 milhões de sacas em 2018. A produção da espécie arábica no país atingirá o volume de 44,33 milhões de sacas e a produção mundial desse tipo de café será de 97,43 milhões de sacas. Em relação à produção de café conilon, a safra será de 13,71 milhões de sacas no Brasil e de 62,24 milhões de sacas se comparada com os

outros países do mundo. Para fins de comparação da produção brasileira com a mundial, foi considerado o ano cafeeiro da Organização Internacional do Café (OIC), o qual corresponde ao período de outubro a setembro.

Em relação ao volume da produção brasileira, o ranking dos seis maiores estados produtores em 2018, em ordem decrescente, é o seguinte: Minas Gerais, em primeiro lugar, com 30,7 milhões de sacas,

corresponde a 53% da produção; Espírito Santo, em segundo, com 12,81 milhões de sacas (22%); São Paulo, com 6,07 milhões de sacas (10%); Bahia, com 4,50 milhões de sacas (8%), Rondônia, com 2,19 milhões de sacas (4%) e Paraná, sexto estado produtor, com 2%, produz 1,05 milhão de sacas.

Os dados da OIC destacam que o consumo mundial neste ano cafeeiro será de 159,92 milhões

de sacas e irá superar a produção (159,66) em aproximadamente 254 mil sacas. Com base nesses números da performance da cafeicultura, é possível verificar que mais de 1/3 do café consumido no mundo é produzido no território nacional (36,2%). Mais informações estão disponíveis no site da "Notícias Agrícolas" e do "Observatório do Café". Mais notícias e informações: [www.cafeemotivacao.com.br](http://www.cafeemotivacao.com.br)

### 3corações e Colombo conquistam prêmio internacional

O Grupo 3corações, em parceria com a Confeitaria Colombo, lançou no Rio de Janeiro, o Microlote Colheita Tardia Sul de Minas Gerais, premiado no Concurso Internacional de Qualidade de Cafés Especiais. O lançamento aconteceu durante as comemorações do 124º aniversário da Confeitaria Colombo e o café que rendeu apenas três sacas, poderá ser degustado nos métodos espresso,

prensa francesa e Hario V60.

Segundo Aline Germano, gerente de marketing e operações do canal Foodservice da 3corações, o lançamento do terceiro microlote em parceria com a Confeitaria Colombo foi, mais uma vez, um sucesso de público e vendas. "Não pretendemos parar de incentivar o desenvolvimento do mercado de cafés especiais, das lavouras às xícaras, Brasil afora. É uma alegria

poder proporcionar aos nossos clientes a descoberta de novas experiências em formas de xícaras de café e ver como eles ficam encantados com essa proposta sensorial e de conexão humana", ressalta.

O Microlote Colheita Tardia Sul de Minas Gerais foi produzido pelas mãos de Adriana de Barros Rodrigues, do Sítio São Francisco, localizado em São Gonçalo do Sapucaí.





## Principais métodos de preparo do café

Cada vez mais temos vivenciado uma tendência mundial para novas formas de preparo de cafés coados/filtrados, com técnicas apuradas que garantem os mais variados sabores e aromas para os grãos especiais. Isso vai muito além da escolha entre o coado e o espresso. Por mais que você goste do tradicional e tenha re-

sistência ao novo, procure conhecer métodos diferentes de extração e vivencie uma nova experiência ao apreciar um bom café, seja em casa ou em uma cafeteria. Vale lembrar que diferentes métodos acentuam diferentes atributos ao café e o aroma do grão moído na hora mantém a sua pureza, o seu sabor e a sua naturalidade. Mas

qual o melhor método de preparo de café?

Abaixo você conhecerá um pouco mais as características dos mais conhecidos e poderá escolher os da sua preferência. Ainda são poucos os espaços que oferecem a maioria desses métodos, mas quando encontrar não perca a oportunidade.

### PRENSA FRANCESA

JOSIANE FERRONATTO



Técnica clássica que permite fazer um café equilibrado como o coado, porém com uma textura mais marcante, pelo fato da malha de filtragem ser mais grossa do que a de um filtro de papel e permitir a passagem de mais óleos essenciais. A filtragem é feita por um êmbolo de metal que separa o pó no fundo do recipiente. O resultado é um café com alta concentração de cafeína.

### AEROPRESS

FOTOS: BANCO DE IMAGENS



Método semelhante à Prensa Francesa, que parece uma seringa. O café fica imerso em água quente na câmara cilíndrica, sendo extraído sob pressão manual, que força a passagem da bebida pelo filtro localizado na base. Produz cafés suaves e aromáticos. Em casa também é possível trabalhar com os efeitos sensoriais de tempo de infusão, ponto de moagem e pressão da infusão.

### CLEVER

JOSIANE FERRONATTO



Tem o formato de um coador de papel, mas na base há uma válvula que libera o café apenas quando o filtro é apoiado sobre uma xícara. O café fica liberando seu sabor em imersão total. O equipamento conta com uma válvula de fluxo acoplada ao passador tradicional, que veda a passagem de líquido quando está fechado, e permite com que a pessoa controle o tempo de contato entre o pó e a água.

### HARIO V60



Método mais fácil para fazer em casa. O porta-filtro possui relevos em espirais que permitem a expansão do pó de café no momento em que é coado, produzindo uma bebida suave, mas que realça as nuances do café. Sua grande abertura na base do coador permite que a velocidade seja controlada.

### FILTRO DE PAPEL OU COADOR DE PANO



Éis o método de preparo mais utilizado no Brasil. Permite a extração de uma bebida limpa e equilibrada, com menos textura e maior acidez. No coador de pano o tecido filtra bem os sólidos, mas a bebida é afetada pelo residual de outras extrações, que ficam no pano. É muito apreciado porque traz o gostinho do cafezinho do interior.

### MOKA (CAFETEIRA ITALIANA)



A extração acontece através da pressão da água, quando entra em ebulição na parte inferior da cafeteira. O resultado é um café denso e encorpado, sendo um método caseiro bastante prático.

## SYPHON HARIO (Sifão ou Globinho)

JOSIANE FERRONATTO



Um dos métodos mais interessantes e bonitos de se preparar um café. Com jeito de equipamento de laboratório, funciona por meio do princípio de transferência/indução térmica e vácuo e permite um controle preciso da temperatura entre 91° e 95° sem excesso de ebulição. O café fica potente, limpo e encorpado, mas com pouco amargor.

## CHEMEX

JOSIANE FERRONATTO



Com formato de ampulheta feita de vidro resistente ao calor, um colar de madeira polida que serve para isolar o calor e filtro triplo de papel, o resultado é uma bebida limpa e com notável aroma.

## CAFÉ TURCO



Um dos métodos mais antigos, muito comum no Oriente Médio. O café é preparado no cezve, um recipiente de cobre ou latão com cabo longo, e utiliza o pó moído bem fininho. Como não é filtrado, fica uma borra no fundo da xícara, em que os videntes fazem a leitura do futuro da pessoa.

## KALITA



Conhecida pelo filtro que parece uma forminha de brigadeiro gigante, a Kalita Wave é um método de preparo de café filtrado, parecido com o Hario V60 ou a Chemex, que fazem uma bebida mais “limpa”. É diferente da feita na prensa francesa ou na Pressca, métodos de infusão (quando a água fica um tempo em contato com o café). Como o filtro de papel ondulado (20 ondas) tem contato mínimo com o suporte, a temperatura fica mais consistente e a dispersão da água é mais uniforme.

## ESPRESSO

FABÍLY RODRIGUES



Preparado para ser consumido na hora, o café espresso é um método de preparo cheio de detalhes e possibilidades que faz a extração mais intensa dos atributos sensoriais do café, ou seja, um ritual que começa já na moagem do grão, na forma de prensagem do pó no filtro, na temperatura, na pressão e no tempo para sua extração. Possui aroma forte e característico.

## CAFETEIRA ELÉTRICA E CÁPSULAS



Na cafeteira elétrica, a pessoa não tem o trabalho de aquecer a água nem de passar o café. Ela simplesmente coloca a água e o pó em seus respectivos recipientes e aguarda ficar pronto. A água, depois de aquecida, passa por um recipiente que contém um coador e o pó do café e, logo em seguida, cai em um jarro.

A máquina de café em cápsulas funciona a partir da pressão que se adquire com o aquecimento da água. Na máquina de café em cápsulas o gerenciamento da medida do pó e da água é feito automaticamente. A pessoa só precisa colocar a cápsula e a xícara no local indicado para que a máquina faça seu trabalho sozinha.



# A evolução do café e as perspectivas de u

FOTOS: BANCO DE IMAGENS

Falar de café no Brasil é falar de família, de afinidade, de consumo costumeiro, agregador, viciante... de amor diário. Ele não chegou seguindo padrões de bebida sofisticada. Até recente passado era entendido, apenas, como a bebida do nosso dia a dia e que nunca poderia faltar em nossas mesas. Mas o mercado do café vem evoluindo significativamente, as pessoas estão mais interessadas em conhecer as novas maneiras do seu preparo e da sua extração, a procedência dos grãos e a tendência é um considerável crescimento no consumo.

A planta do café surgiu no continente africano, em Cafá e Enária, localizadas nas terras altas da Etiópia. A região de Cafá, inclusive, pode ter sido a responsável pelo nome da bebida. O café, remontando ao tempo da sua descoberta, não nasceu em "berço de ouro". Conta a história que, em 850 d.C., entre animais no Planalto da Etiópia, um pastor de cabras se encanta pelo fruto e a capacidade que ele possuía de "energizar" e mudar o comportamento de seus animais após mastigarem os frutos da planta.

Passando por Maomé, e suas lendárias 40 virgens, pelos monges do lêmén, pelos encantadores Dervixes rodopiantes, a bebida negra chegou à Constantinopla como alternativa para solucionar a proibição muçulmana de consumo de bebidas alcoólicas.

Outro passo importante para a popularização do café foi o processo de torrefação, desenvolvido apenas no século XIV. Nessa época, o café adquiriu a forma e o gosto conhecidos atualmente. Por volta de 1475, o hábito de tomar café, em casa ou em ambientes públicos, foi difundido pela Turquia, que o transformou em um ritual de sociabilidade e se propagou pelo mundo.

O café, desde aquele tempo, adquiriu sua marca de preciosidade, e passou a se mostrar como uma bebida que ostenta requinte e imprimiu ao seu consumidor um perfil de nobreza.

Quando chegou ao Brasil, no século XVIII, o café era somente um produto artesanal. No começo do século seguinte, ele passou a ser produzido para exportação e, principalmente a partir da década de 1830, passou a ser central em nossa economia. A relação do país com o café é antiga e essa matéria-prima já foi a principal base da nossa economia, durante o período conhecido como economia cafeeira, que durou entre os anos de 1840 e 1930.



## Atualidade

O Brasil lidera a produção de café mundial, pois conta com extensa área produtiva e condições climáticas favoráveis para o cultivo dos grãos. Segundo estimativa da Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), no ano de 2018 a produção brasileira será recorde, com 59,9 milhões de sacas de 60 quilos. No ranking mundial de consumo, o país perde apenas para os Estados Unidos.

Pouco se sabe sobre o café no país, e muito se bebe do café tradicional, por hábito, por vício, por inexplicável paixão nacional. Pesquisas apontam para um consumo muito pequeno de cafés especiais no Brasil, chegando a aproximadamente 90% para o consumo de cafés tradicionais.

Graças à globalização, todavia, e à sua generosa troca de informações, começam a surgir, também em solo brasileiro, o desejo pelo consumo de cafés diferenciados. O refino no seu consumo é visto como um sinal de status e o consumidor brasileiro já demonstra interesse sobre a cultura do café, suas origens e suas diversidades de sabores.

O mercado reage a isso, de maneira paulatina, e, seguindo a tendência do que acontece no mundo, coloca, ao dispor dessa nova demanda, crescente número de cursos, de cafeterias e de cafés especiais. Eles carregam qualidades distintas e são capazes de proporcionar benefícios próprios de um "luxo" razoavelmente possível.

Destarte, o café no Brasil tem dado passos firmes na direção de mudanças. O comportamento do consumidor vem se sofisticando, influenciado por diversos fatores, e o impacto dessa transformação, mesmo ainda embrionária e com vasto campo de exploração, já é nítido aos nossos olhos.

## Mercado

Segundo o presidente da Plataforma Global do Café (GCP) e sócio-diretor da P&A Marketing, Carlos Brando, o café sempre foi um produto comercial de grande importância para o Brasil. Entretanto, ao longo do tempo, tornou-se não mais um país exclusivamente produtor, mas que produzia e consumia o café. E essa mudança pode ser observada em números. "Em 1985, foram consumidos 6,4 milhões de sacas, incluindo café torrado, moído e solúvel. O número subiu para 22 milhões em 2017. Também houve um aumento no consumo per capita. Em 1985, eram consumidos 2,83 kg de café verde e 2,27 kg de café torrado por pessoa. Em 2017, o número foi para 6,38 kg verde e 5,1 kg de torrado por pessoa", relata.

Para o barista e proprietário da Cafeteria Will Coffee (Contagem-MG), Marcos Willian de Paula Santos, o maior *boom* veio nos anos 1990. "A primeira onda era a semi-industrial, o café torrado em mercearias e pequenas torrefações. Com o tempo foi evoluindo ainda mais e o café foi passando por barreiras até chegar no Instituto do Café. A profissão do barista foi regulamentada em 2013 e veio para concluir ainda mais essa evolução. A chegada do espresso e das cápsulas trouxeram ainda mais forças para o setor", avalia.

Essa evolução, do ponto de vista da sócia-proprietária da Coffee & Joy - cafés especiais, Débora Reis, é bem recente: "Entre 2002 e 2005 começaram a surgir algumas cafeterias especializadas e isso foi importantíssimo para o trabalho inicial. Veio esse *boom* da terceira onda do café e começaram a surgir cada vez mais cafeterias,

**Pet em Foco**

**ANUNCIE**  
na revista voltada para quem ama seus animais de estimação

31 2552-2525  
31 3441-2725

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

Gráfica e Editora  
**O Lutador**

(31) 3439-8000  
3439-8001

vendas@olutador.org.br - www.olutador.org.br

# um crescimento considerável no consumo



oferecendo grãos de qualidade. Hoje o próprio consumidor quer uma experiência diferenciada. Quer ter o prazer de saber de onde vem o produto e conhecer como funciona todo o processo.”

A Jornalista e apresentadora do programa “Tá na Hora do Café”, Paula Varejão, reforça dizendo que as pessoas querem saber de quem são as mãos que colheram os cafés que elas estão tomando e que consumidores de cidades da Austrália, Londres, Califórnia, por exemplo, já conhecem os nomes das fazendas ou das regiões produtoras. “Há um crescimento enorme dessa terceira onda no mundo inteiro, termo idealizado pela Trish Rothgeb Skeie nos anos 2000 ao perceber a grande diferença entre a segunda onda que veio com a chegada do Starbucks e o início da profissionalização do setor. Questões de sustentabilidade também estão mais a tona a partir do momento que você tem a ideia da procedência e sabe se o produtor do café respeitou o meio ambiente”, destaca.

## Divulgação

Apesar de já haver bastante informação sobre essa “gourmetização” dos cafés, a maioria das pessoas ainda não sabe que isso existe. Mas a evolução é nítida também no modo de preparo, na qualidade da lavoura, no cuidado no processo da colheita, que passa pela colheita manual, seletiva e nos demais processos. Bem aos poucos, as pessoas estão descobrindo um café saudável, puro, com a torra e a extração adequadas.

Yuri Pinotti, proprietário da TEM Café, de São Paulo, concorda dizendo que as pessoas estão redescobrimo o café brasileiro. Para ele, a melhor

forma de beber, a mais agradável, é aquela em que dá para tomar sem açúcar, que não é um café forte que vai te acordar, formas de apreciar um café acima de tudo. “O mercado está mudando para isso. A busca por novos produtos, por mais conhecimento pelo café especial também veio pela gourmetização das cervejas, dos sanduíches e outros”, explica.

O proprietário do Café Kahlua, em Belo Horizonte, Rui Oliveira, acredita que só será possível melhorar o mercado quando realmente for possível trazer novos consumidores, mesmo que seja uma vez por mês, para o mercado dos cafés especiais. “Uma vez melhorando o seu paladar, adquirindo sabores diferentes, degustando um café que é tão diferente do tradicional, com qualidade melhor e com todo esse cuidado, você certamente voltará outras vezes”, acredita.

De maneira geral, percebemos que entre 2016 e 2017 houve maior diversificação de produtos, criando um cenário mais propício aos cafés de melhor qualidade, aos chamados cafés especiais. Isso influenciou significativamente na expansão do mercado de consumo interno, que está em plena expansão. É um caminho sem volta. O consumo certamente irá aumentar. Seremos, até 2021, o maior mercado consumidor de cafés e cada vez mais as pessoas irão querer vivenciar as diversas possibilidades e o prazer de tomar um café de real qualidade e descobrir métodos, tipos de grãos, sabores, e os mais diversos e as mais aconchegantes cafeterias. Que assim seja! **(Fabily Rodrigues, com colaboração de Patrícia Azevedo)**

## Números da evolução do café no Brasil

☛ As estimativas de produção de café em 2018 são de 59,9 milhões de sacas de 60 kg;

☛ O Brasil será responsável por 1/3 da produção mundial de café neste ano, ficando à frente de países como Vietnã e Colômbia;

☛ O Brasil é o segundo maior consumidor mundial de café, ficando atrás somente dos Estados Unidos (25,9 milhões de sacas de 60 kg contra 22,3 milhões do Brasil, em 2017);

☛ O consumo de café subiu de 6,4 milhões para 22 milhões de sacas, de 1985 a 2017;

☛ O consumo de café torrado subiu de 2,27 kg para 5,1 kg por pessoa em 32 anos;

☛ Minas Gerais é o maior produtor do país, com 30,7 milhões de sacas (53% do total da produção nacional);

☛ O parque cafeeiro atual no país é estimado em 2,25 milhões de hectares e são aproximadamente 287 mil produtores, em 1.900 municípios, concentrados principalmente nos estados de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Rondônia, Paraná e Goiás.



EMFOCOMÍDIA

Ganhe mais  
visibilidade na

Geramos conteúdo  
e administramos  
suas redes sociais

web

COM ENGAJAMENTO CONSTANTE  
E RESULTADOS GARANTIDOS

@emfocomidia



Em Foco Mídia

(31) 2552-2525 / 99998-8686



emfocomidia.com.br





## Profissionais do setor avaliam

“O café sofreu uma evolução desde quando chegou ao Brasil. O ‘barulho’ maior aconteceu nos anos 1990 e se intensificou com a regulamentação da profissão de barista, em 2013. Nesse meio tempo, o café foi passando por barreiras até chegar ao próprio Instituto do Café. O grande *boom* foi com a chegada do espresso e das cápsulas. Inclusive as cápsulas ajudaram a fomentar o interesse das pessoas e a despertar sobre o assunto.”

**Marcos Willians de Paula Santos, Barista e proprietário na Cafeteria Will Coffee**



“A evolução do café especial é recente e aos poucos as pessoas estão conhecendo e entendendo mais sobre o assunto. O próprio consumidor está buscando uma experiência diferenciada. As pessoas não querem consumir qualquer coisa. E com essa grande procura, temos acompanhado ao longo dos anos o surgimento de novos lugares e mais produtores oferecendo um café de muita qualidade e variedade.”

**Débora Reis, Sócia-proprietária da Coffee & Joy – cafés especiais**



“A evolução é constante. Desde o campo, as técnicas de cultivo, de pós-colheita até o café estar em nossa xícara. O próprio consumidor evoluiu muito em seu paladar. A indústria tem tido uma preocupação muito grande em relação à qualidade do café especial. Pela primeira vez estamos discutindo de maneira mais clara, porém, ainda falta um pouco para quebrarmos essa bolha e alcançarmos o consumidor do supermercado.”

**Rui Oliveira, Proprietário do Café Kahlua**



“Nos últimos três anos houve uma grande evolução no mercado do café. As pessoas estão procurando novos cafés o tempo inteiro, em busca de provar produtos de qualidade, e, com isso, estão redescobrimo o café brasileiro. A melhor forma de beber, a mais agradável, que dá para tomar sem açúcar, que não é um café forte que vai te acordar. Estão descobrindo diversas formas de apreciar um café, acima de tudo.”

**Yuri Pinotti, Proprietário da TEM Café – Torrado e Moído**



“O mercado de cafés especiais está crescendo cada vez mais no mundo e, recentemente, no Brasil. Hoje temos mais cafeterias e as pessoas têm cada vez mais acesso aos produtos de qualidade. Devido a esse interesse pela qualidade e diversidade sensorial oferecido pelo café especial, o consumo tem crescido de maneira significativa aqui no país.”

**Júlia Fortini, Proprietária da Academia do Café**

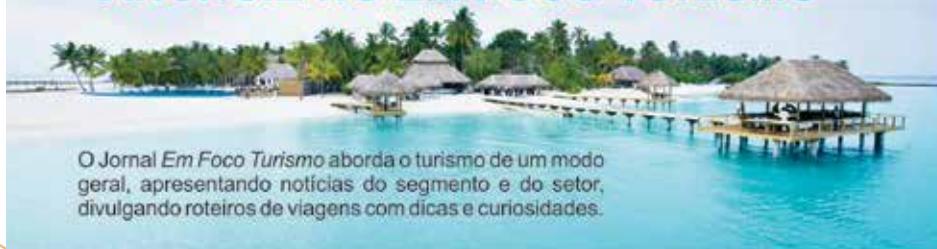


“A evolução de toda a cadeia de cafés especiais é muito boa desde a xícara até a semente. Como barista e mestre de torra percebi uma evolução bem significativa. O barista hoje tem de se especializar, entender, saber identificar e dominar cada café para explicar e conectar o consumidor a todo o processo.”

**Hugo Silva, Barista, mestre de torra e proprietário da Sensory Coffee Roasters**



## ANUNCIE NO EM FOCO TURISMO



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

(31) 2552-2525

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

EM FOCO  
**TURISMO**  
Um jornal sobre destinos, mercados e tendências

## a evolução do café brasileiro

“Apesar de não ser um produto nativo, o café é tipicamente brasileiro e sempre foi muito importante na cultura, na economia e na política do país. O café está passando por um processo de inovação e de agregação de valor, que tem impactado diretamente no aumento do consumo da bebida. As novas formas de se consumir café permitem que o consumidor passe por novas experiências, consumindo a bebida e pagando mais pelo sabor.”

**Nathan Herszkowicz, Diretor-executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) e presidente executivo do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo (Sindicafé-SP)**



“O café é querido por todos os brasileiros, um companheiro fiel em todas as horas. Olhando para trás, na história do café, não é difícil perceber que, em algum ponto do caminho, alguns produtores compreenderam que cafés não eram todos iguais e que novas ondas de consumo estavam surgindo, abrindo caminho para agregar valor ao café de diferentes formas. O comportamento do consumidor definitivamente mudou as regras do jogo.”

**Vanusia Nogueira, Diretora executiva da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA)**



“O café sempre foi um produto comercial de grande importância para o país. Até 1980 era uma commodity, isto é, basicamente sua produção era voltada para a exportação. Entre os anos 1990 e 2000, a ABIC criou alguns selos para caracterizar o café, fazendo com que os produtores focassem mais na qualidade do produto. Obviamente, isso proporcionou um crescimento do consumo interno da bebida.”

**Carlos Brando, Presidente da Plataforma Global do Café**



“A evolução do café passa necessariamente pela evolução da mecanização da cultura. A pesquisa, a extensão, as indústrias e os cafeicultores são os responsáveis por grande parte da viabilidade econômica da cafeicultura nos últimos anos e isso faz toda diferença em toda cadeia produtiva do café.”

**Rubens Guimarães, Tutor no Núcleo de Estudos em Cafeicultura (Necaf) e Chefe do Departamento de Agricultura da UFLA (Universidade Federal de Lavras)**



“Temos procurado fazer um trabalho muito interessante na área dos cafés especiais, com pesquisas e desenvolvendo novas variedades com qualidades superiores. A Fundação Procafé teve participação muito relevante nessa evolução, com aumento da produtividade e das lavouras cafeeiras. O crescimento dos cafés especiais começou há 40 anos e, para se chegar no atual resultado, vem sendo estudado, aprimorado e executado.”

**José Edgard Pinto Paiva, Presidente da Fundação Procafé**



“Qualidade é a palavra de ordem. Hoje os consumidores querem saber de quem são as mãos que colheram os cafés que elas estão tomando e cada café é tido como um ‘ser individual’ que deve ser torrado de forma a exaltar todos os seus melhores atributos. Está acontecendo um crescimento enorme dessa terceira onda no mundo inteiro. O Brasil ainda está engatinhando, mas com certeza isso vai chegar aqui, pois o paladar não regride.”

**Paula Varejão, Jornalista e apresentadora do programa de TV “Tá na Hora do Café”**



## EVENTOS

### Semana Internacional do Café reúne a cadeia produtiva em BH

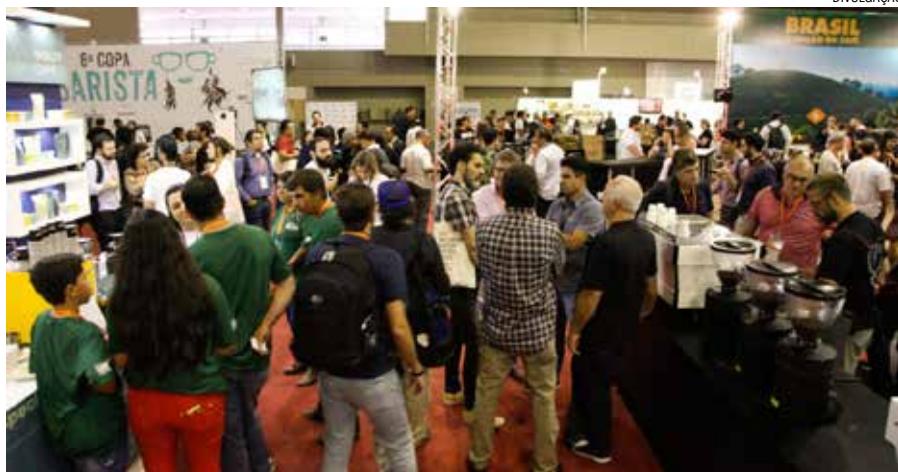
Um dos mais importantes eventos do setor de café do Brasil se aproxima. A Semana Internacional do Café (SIC) será realizada nos dias 7, 8 e 9 de novembro, no Expominas, em Belo Horizonte.

Com iniciativa do Sistema FAEMG (Federação de Agricultura e Pecuária de Minas Gerais), da Café Editora, do Sebrae, da Companhia de

Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (Codemig) e do Governo de Minas – por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) –, a SIC reunirá cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores de café. Além disso, haverá diversas atividades

focadas nas áreas de mercado e consumo, conhecimento e inovação, negócios e empreendedorismo.

A cada ano a organização da Semana Internacional do Café se supera com suas diversas ações. Neste ano, pela primeira vez, serão disputados campeonatos mundiais. Conheça cada uma das competições:



DIVULGAÇÃO

Ainda dentro da SIC ocorrem outras atividades, como o Encontro UTZ & Rainforest Alliance, Encontro entre membros da certificação do Estado de Minas Gerais, degustações de cafés de regiões brasileiras, Seminário Internacional, Fórum da Cafeicultura Sustentável, cursos e a Conferência Global de Sustentabilidade do Café 2018. A essência do evento é promover e divulgar a qualidade dos cafés nacionais para o mercado interno e para os países compradores, além de potencializar ao máximo o resultado econômico e social desse setor.

#### World Latte Art Championship

O destaque deste campeonato é a expressão artística em uma plataforma de competição que desafia o barista em um desempenho sob demanda. Para a rodada preliminar do campeonato, os baristas produzem um único padrão criativo de café com leite no Art Bar, depois irão para o palco do WLAC para criar dois lattes com vazamento idêntico e dois estiletes idênticos (que permitem gravação e decoração).

#### World Coffee in Good Spirits Champion

Este torneio promove receitas de bebidas inovadoras que exibem café e destilados em formato de competição. Esta competição destaca as habilidades de mixologia do barista/barman em um ambiente em que café e álcool combinam perfeitamente, do tradicional café irlandês (com uísque) a outras combinações exclusivas de coquetéis.

#### World Brewers Cup

A competição da World Brewers Cup destaca a produção de café de filtro à mão, promovendo a fabricação manual de café e a excelência no serviço. Neste campeonato, os competidores preparam e servem três bebidas individuais para um painel de juízes. O campeonato consiste em duas rodadas.

#### World Cup Tasters Championship

O Campeonato Mundial de Provedores da Copa do Mundo exige que o profissional *cupper* de café demonstre velocidade, habilidade e precisão ao distinguir as diferenças de sabor dos cafés especiais. Os cafés do mundo têm muitas características distintas de sabor e neste formato de competição o objetivo é a discriminação entre os diferentes cafés.



## Anuncie aqui!

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

@cafeemotivacao

[cafe@emfocomidia.com.br](mailto:cafe@emfocomidia.com.br)

Café e Motivação

(31) 99998-8686

(31) 2552-2525

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

## CURIOSIDADES SOBRE O CAFÉ

☛ O Brasil responde por cerca de 25% da produção mundial de café. Historicamente, somos o maior produtor e exportador e o segundo maior consumidor mundial do grão.

☛ Depois do Brasil, os maiores produtores de café são Vietnã, Colômbia e Indonésia.

☛ A produção de café de Minas Gerais é maior que a do Vietnã.

☛ O café é a segunda bebida mais consumida no mundo, fica atrás somente da água mineral. É também o segundo elemento mais comercializado no mundo, perdendo apenas para o petróleo.

☛ Um brasileiro consome, em média, 1.200 xícaras de café ao ano.

☛ Para a maioria das pessoas, 3 a 5 xícaras de café por dia podem ajudar a prevenir algumas doenças como: diabetes 2, Alzheimer, Parkinson, câncer de cólon, dentre outras (consulte seu nutricionista para saber as indicações do café para você).

☛ Existem mais de 25 tipos de café, sendo os mais populares o Robusta, com teor de cafeína mais elevado; e o Arábica, de sabor mais suave e quantidade menor de cafeína.

☛ Dentre os vários métodos de preparo de café, o espresso é um dos que contém menor teor de cafeína por ter pouco tempo de infusão.

BANCO DE IMAGENS



☛ O pó de café usado (borra) é bom para retirar a oleosidade. Pode ser utilizado para lavar galheteiros, pias e utensílios com excesso de gordura.

☛ O tamanho da xícara influencia no sabor do café.

☛ Uma xícara de 50 ml de café tem menos cafeína que uma lata de refrigerante cola ou uma xícara de chá-preto.

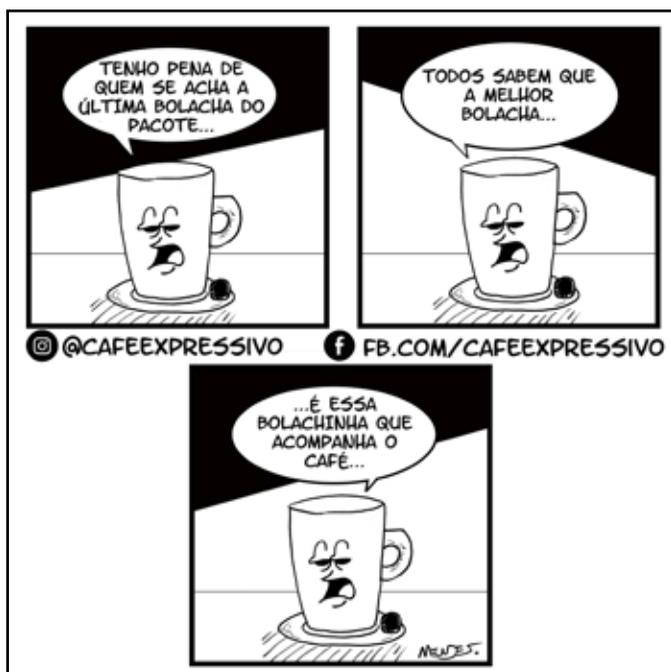
☛ A semente de café é, na verdade, o mesmo grão que dá origem ao café torrado.

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

☛ O Brasil se tornou o maior exportador de café em 1860, quando produziu 26 milhões de sacas.

☛ A cafeína é encontrada em outros produtos além do café. Enquanto 240 ml de café possui de 104 mg a 192 mg de cafeína, a mesma dosagem de energético e chá gelado possuem 70 mg a 85 mg e 9 mg a 50 mg, respectivamente. Enquanto que 200 ml de Coca-Cola, por exemplo, possuem 19 mg de cafeína.

## TIRINHAS





## CAFÉ de A a Z

São muitos os que se consideram especialistas em café. Mas eis um segmento em que certamente você terá sempre algo a mais para aprender com os mais diversos e específicos nomes e classificações

da bebida. Veja abaixo alguns termos usados para o café. Isso certamente o ajudará a conhecer melhor o mercado e a apreciar ainda mais um bom café especial!

**☕ Acidez:** Percepção de sabor sentida principalmente na porção lateral da língua.

**☕ Amargor:** Percepção sensorial obtida no fundo da língua.

**☕ Amostras de café:** Porções de café utilizadas para fins de pesquisa ou para classificação com fim de comercialização.

**☕ Arábica:** Referência genérica à espécie *Coffea arabica*, rica em sabor e óleos aromáticos.

**☕ Aroma:** É a percepção olfativa da bebida do café ainda quente.

**☕ Barista:** Termo de origem italiana que designa o profissional conhecedor da arte de preparar corretamente os cafés, principalmente o espresso, cappuccinos e bebidas à base de café.

**☕ Beneficiamento:** É o processo de remoção da casca, limpeza e classificação simples do café. Realizado normalmente em cooperativas, armazéns, unidades móveis ou na propriedade.

**☕ Blend:** Mistura de grãos diferentes de café. O blend pode ser elaborado com cafés crus ou torrados.

**☕ Cadeia produtiva:** Conjunto de agentes do sistema de produção de café, que integra e interage de forma multi-institucional entre as várias áreas temáticas e que concorre para a produção do café. Dentre os principais agentes, destacam-se: produtores agrícolas, laboratórios de análises, instituições de pesquisa, distribuidoras, atacadistas, comerciantes, clubes de café e consumidores finais.

**☕ Café filtrado:** Café preparado em filtro de papel, mais suave que o espresso, por ter uma extração de óleos aromáticos menor.

**☕ Café premium:** Feito com 80% de grãos arábica (variedade de qualidade superior) e 20% de grãos robusta (inferior).

**☕ Café gourmet:** Feito com 100% de grãos arábica, é uma categoria de classificação de café torrado criado no programa de qualidade do café da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).

**☕ Café especial:** Feito com 100% de grãos arábica e com origem controlada, da semente à xícara. De acordo com a metodologia de avaliação sensorial da SCA (Specialty Coffee Association) deve atingir, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação (que vai até 100).

FOTOS: BANCO DE IMAGENS



**☕ Café mocha:** Bebida à base de café, levando 1/3 de café espresso, 1/3 de chocolate quente e 1/3 de leite aquecido. Há variações.

**☕ Café orgânico:** Café produzido sem aplicação de fertilizantes químicos e de agrotóxicos.

**☕ Café solúvel:** Grânulos solúveis de café são dissolvidos em água quente.

**☕ Café superior:** É um café com qualidade boa com maior valor agregado. Certificado pela ABIC.

**☕ Café tradicional:** É o café do dia a dia com qualidade recomendável e custo acessível. Certificado pela ABIC.

**☕ Cafeína:** Alcaloide encontrado em alguns alimentos, tais como café, chá-preto e chocolate.

**☕ Cafezal:** Área agrícola em que se cultiva o cafeeiro.

**☕ Cappuccino:** É uma bebida quente formada de 1/3 de café espresso, 1/3 de leite e 1/3 de espuma de leite.

**☕ Catação eletrônica:** Eliminação dos defeitos, pela cor, feita nas máquinas eletrônicas através de células fotoelétricas.

**☕ Catação Manual:** Eliminação manual dos principais defeitos.

**☕ CCQ (Círculo do Café de Qualidade):** Programa de certificação para os estabelecimentos que trabalham com a bebida café.





## Filmes e documentários para quem é apaixonado por café

Cinema pode ter tudo a ver com pipoca, mas quando o tema é café, tudo fica ainda mais interessante. Então, se assim como nós

você também é apaixonado por cinema e café, confira essas dicas de filmes e documentários abaixo que têm tudo a ver com você. Separa-

mos alguns filmes, entre longa-metragens e documentários, cujo tema central é o nosso amado café e tudo que o cerca.

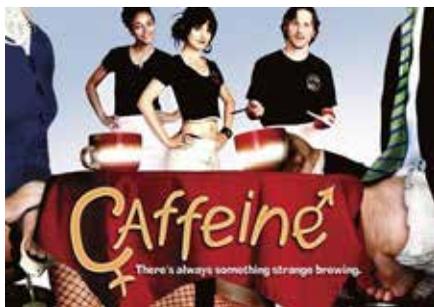
FOTOS: INTERNET



### 1. Café com Amor

Diretor: Marc Erlbaum / Ano: 2011

A comédia romântica, estrelada pela atriz Jennifer Love Hewitt, mostra uma garçonete trabalhando em uma famosa cafeteria da Califórnia, onde histórias de amor, de superação e de acasos acontecem, servidas com muito café.



### 2. Onde Tudo Acontece (Caffeine)

Diretor: John Cosgrove / Ano: 2006

A comédia mostra a vida agitada de jovens que trabalham em uma famosa cafeteria em Londres. Enquanto servem café para seus clientes, os funcionários também tentam resolver os seus dramas pessoais.



### 3. O Fabuloso Destino de Amélie Poulain

Diretor: Jean-Pierre Jeunet / Ano: (2001)

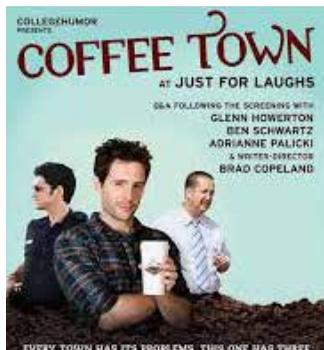
Com um enredo cativante, o filme conta a história de Amélie Poulain, uma menina doce e inocente que tenta mudar a vida das pessoas por meio de pequenos gestos. O filme se passa na maior parte do tempo em uma cafeteria, local de trabalho da personagem, que, por sinal, existe e pode ser visitada em Paris.



### 4. Procura-se o Amor (Coffee Shop)

Diretor: Dave Alan Johnson / Ano: 2014

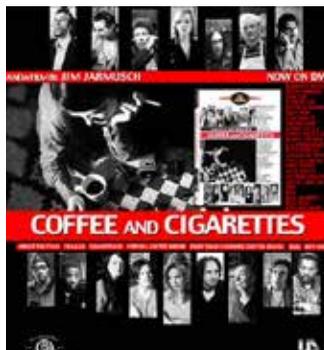
Estrelada por Laura Vandervoort, a comédia romântica conta a história da proprietária de uma cafeteria, que, enquanto serve café para seus clientes, tenta também encontrar um novo amor depois de um término de namoro traumático.



### 5. Coffee Town

Diretor: Brad Copeland / Ano: 2013

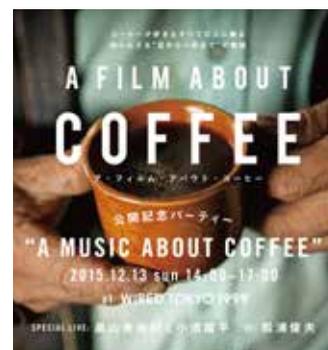
A comédia, estrelada por Glenn Howerton, mostra a saga de um empresário cujo escritório é a cafeteria perto da sua casa. Com muita descontração, o filme explora bem o ambiente "cafeinado" em que os personagens frequentam.



### 6. Sobre Café e Cigarros (Coffee and Cigarettes)

Diretor: Jim Jarmusch / Ano: 2003

O clássico cult com astros como Bill Murray, Tom Waits, Roberto Benigni e Iggy Pop basicamente contém uma das melhores conversas cabeças regado a muito café.



### 7. A Film About Coffee

Diretor: Brandon Loper / Ano: 2014

O documentário, que percorreu o mundo para descobrir o que faz o café ser tão amado em todo o planeta, é uma carta de amor e uma meditação sobre o que faz essa bebida ser tão especial. Imperdível para os fãs do cafezinho.



### 8. Caffeinated

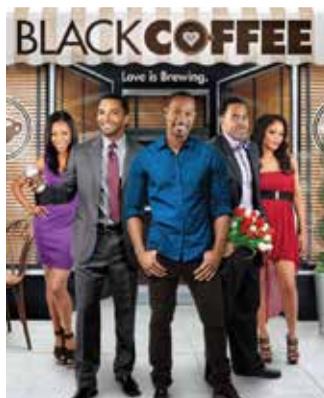
Diretores: Hanh Nguyen & Vishal Solanki / Ano: 2015. O documentário mostra a história do café por meio das perspectivas de pessoas que dedicaram suas vidas a ele, em cada etapa do processo, passando pela plantação até pelo barista que o prepara, cada um com sua história.



### 9. Barista

Diretor: Rock Bajinauth / Ano: 2015

O documentário americano mostra cinco baristas levando o preparo do café aos limites da perfeição para ganhar o United States Barista Championship - uma competição surreal em que um simples erro é imperdoável.



### 10. Black Coffee

Diretor: Irene Angelico / Ano: 2007

O polêmico documentário canadense examina a história complicada do café e detalha sua influência política, social e econômica do passado para os dias recentes.



### 11. The Coffee Man

Diretor: Jeff Hann / Ano: 2016

O documentário mostra a vida do barista sérvio Sasa Sestic, que venceu o World Barista Championship 2015, na Austrália. No longa-metragem, é mostrada a saga do profissional para fazer o melhor café do mundo na competição.