



A revista para quem ama café

ANO IV • EDIÇÃO 9

MAIO/JUNHO/JULHO 2022

Agricultura regenerativa

Páginas 10, 11 e 13



Evento de degustação de cafés especiais
Página 4

Cidades que são sinônimo de café
Páginas 16 e 17

Canecas para todas as personalidades
Página 20



CRÔNICA

Mitos dos cafés comerciais



Vou contar algo para vocês que pode chocá-los ou desagradá-los. Mas, independentemente de sua reação, é um fato incontestável e você precisa saber para o bem de sua saúde. Antes de mais nada, reforço que gosto não

se discute e café bom é aquele que você aprecia. Só que ele pode ficar ainda melhor depois que você ler este texto.

O brasileiro ama café, porém a maioria não sabe tomar café. Embora o Brasil seja o maior exportador mundial e o maior consumidor – junto dos Estados Unidos –, mais de 92% das pessoas que têm o hábito de beber café, infelizmente, ainda tomam cafés de baixa qualidade, muitas vezes sem saber ou por ser um produto de custo menor.

Muitas pessoas se referem ao café como preto e normalmente o associam a essa tonalidade. Ele é preto porque está queimado. Sim! Ou torrado ao extremo, para amenizar o termo. Mas aí você me pergunta: por que é preciso queimá-lo? Porque a indústria precisa carbonizar os grãos durante a torra para esconder as impurezas e os defeitos que podem ser encontrados, como pedaços de galhos, paus, pedras, folhas, cascas, insetos, além de grãos verdes, ardidos, mofados, chocos e podres. É por isso que esses cafés normalmente

são moídos e você sente tanto amargor ao tomar os chamados “tradicional” ou “extraforte”.

O café é um fruto naturalmente doce e cheio de incríveis notas e percepções sensoriais. Ao chupar o fruto no pé, é possível sentir essa doçura. Quando queimado e adoçado, mascara ou perde todas as suas características, como sabor, doçura, aroma, nutrientes e os próprios sensoriais.

Muitos associam o café bom ao café forte, como se ele tivesse mais cafeína, potência e força, mais encorpado e concentrado, e deixasse quem o bebe mais ligado. No entanto, esse é o maior mito que existe sobre café. O marketing desse conceito em algumas marcas de café é bem estratégico. E funciona! Mas você precisa saber que, se o tradicional é queimado para esconder as impurezas, o extraforte é ainda mais. São grãos de qualidade pior, que deixarão seu café com um amargor ainda mais acentuado. A pessoa que opta por tomar um café desse sem açúcar acredita estar fazendo bem para a sua saúde, mas acaba ingerindo um alimento pelo qual não sentirá prazer no sabor.

Quando o médico diz que você precisa cortar o café é porque realmente todo esse café queimado e sem nutrientes ingerido diariamente junto do açúcar faz muito mal. Não seria muito melhor tomar um café naturalmente doce, que jamais irá agredir seu organismo?

Todo grão de café, antes de ser comercializado, passa por um processo de torra que é fundamental para a qualidade do produto final. É fato afirmar que o café especial apresenta uma coloração marrom,

meio caramelizada, e quem desconhece a realidade chama de “chafé” ou “água de batata”, mas é por estar acostumado a um padrão de baixa qualidade.

Ainda assim, caso opte por adquirir cafés tradicionais, pelo menos procure um que tenha rastreabilidade, selo da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e informações pertinentes ao produto em seus rótulos, sem enganar o consumidor com muitos fazem. Também é importante reforçar que existe um café intermediário (no sabor, na qualidade e no custo), que é o “gourmet”. É uma categoria que não atinge a pontuação mínima de 80 pontos para ser especial, no entanto, tem bem menos defeitos.

Somos privilegiados por morar no Brasil e ter acesso a uma variedade imensa de cafés especiais com preços justos, que vem crescendo cada vez mais. Viva essa experiência e se surpreenderá com o sabor e o aroma da bebida, percebendo que, de fato, é um caminho sem volta. Não existe um padrão nem receitas a serem seguidas à risca para apreciar café. O melhor sempre será aquele que mais agrada ao seu paladar. Mas seria muito positivo habituar-se a tomar um de qualidade. Por aqui, sempre respeitamos o grão do café e a saúde de cada pessoa que ama a bebida. Que Deus abençoe sua vida, seus cafés e as pessoas que lhe servem!

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



ANUNCIE AQUI

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

SEJA PARCEIRO E TENHA GRANDES POSSIBILIDADES DE RETORNO PARA SEU NEGÓCIO



EMFOCOMÍDIA
Café e Motivação
@cafeemotivacao

Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara
Belo Horizonte - MG
(31) 9 8342-2277 | 2552-2525
cafe@emfocomidia.com.br

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



EXPEDIENTE

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

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
(redação e edição)

Edição / Revisão

Rodrigo Castelo

Jornalismo / Marketing

Fabily Rodrigues, Nathália Farnetti
Luísa Camargos e Amúlio Murta

Diagramação e Design

Daniel Garcia
Julhyana Veloso

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e banco de imagens

Administrativo

Lorena Moura

Contato / Publicidade

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

Em Foco Mídia

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

Endereço

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

Informações

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

f Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao

Cafés Especiais de Destaque



Ao longo dos últimos meses, recebemos muitos cafés diferentes 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. A maioria tornou-se parceiro e somos muito gratos pela confiança e pelo carinho dedicados ao 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*!



Muzcoffee
Café Especial
GLORIA VANESSA S. PEREZ
Muzambinho-MG
@muzcoffee



Coffee Leve
LUIZ PAULO TELES DE
MENEZES LEAL
Divinópolis-MG
@coffeelleveoficial



Café Vó Mariinha
LUCIANE ALVES FERREIRA
Varginha-MG
@cafevomariinha



GARE CAFÉ
ANDREZA AGUIAR
São José dos Campos-SP
@garecafe



Cafés
Especiais Witmarsum
Kaffee Rösterei
SILVANA EWERT RAMOS
Colônia Witmarsum-PR
@kaffeewit



Café do Brejo Recife
GABRIEL ALTHOFF
Triunfo-PE
@cafedobrejorecife



Aleluia
Cafés Especiais
GUSTAVO ANDRADE
AUGUSTO RODRIGUES ALVES
Franca-SP
@cafealeluia



Café Torrido
CRISTIANO SCHOLBI
EDUARDO VIDAL
RICARDO TORIDO
Belo Horizonte-MG
@cafetorrido

Entre em contato e torne-se nosso parceiro:

(31) 99991-0125 ou cafe@emfocomidia.com.br

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



NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE!

ASSINATURA DE

Seleção

R\$85,00

VALOR ÚNICO DE ASSINATURA
PARA RECEBER 4 EDIÇÕES

ASSINE HOJE MESMO

(31) 98342-2277 ou pelo Instagram

Café e Motivação @cafeemotivacao

REVISTA + CAFÉ 30G
+ BRINDE SURPRESA

Degustação de cafés especiais é sucesso em BH



O evento de Degustação de Cafés Especiais, promovido pela revista *Café e Motivação*, está caminhando para a sua sexta edição. A degustação tem sido um sucesso, com bastante retorno positivo dos participantes e aprendizado compartilhado. Também conta com uma variada carta de cafés especiais preparados em sete métodos diferentes. Diante da expansão do evento, foi necessário um novo espaço, ainda melhor, para receber o público.

A edição do dia 11 de junho foi realizada na Líder Interiores, unidade Catalão, no bairro Caiçaras, em Belo Horizonte. A parceria foi firmada com a Líder Interiores e a Andrade e Medeiros Arquitetura.

Além da degustação de cafés especiais, o encontro promove muito enriquecimento pessoal e aprendizados sobre o universo dos cafés especiais. O barista Cristiano Moreira proporciona um *workshop* muito rico e variado durante o preparo



das bebidas e esclarece as dúvidas dos participantes de maneira didática e descontraída. Também é possível conhecer e comprar cafés, métodos de extração e diversos outros produtos.

A sexta edição promete mais novidades e já tem data marcada. Será no dia 9 de julho, novamente na Líder Interiores (Catalão), na Rua Piranha, número 49, bairro Caiçaras, em Belo Horizonte. As inscrições podem ser realizadas no site: www.cafeemotivacao.com.br/eventos

Embalagens de café têm novo padrão determinado



A partir do dia 1º de janeiro de 2023, o café torrado terá que seguir o novo padrão oficial de classificação. As embalagens precisarão conter, obrigatoriamente, o tipo de café (arábica, robusta ou conilon) e o grau da torra. Além disso, o café descafeinado não poderá ter um teor de cafeína superior a 0,1%, e o limite de detritos e impurezas presentes na embalagem de qualquer tipo de café será de 1%.

Celírio Inácio, diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), afirma que a iniciativa é um grande passo para reforçar e promover ainda mais o consumo de cafés de qualidade. “A lei representa uma mudança importante para

todo o mercado e todo o processo de adequação representa, por si só, um desafio. É um ganho para a indústria e para os consumidores”, opina.

Os novos parâmetros foram estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, por meio da Portaria SDA 570, publicada no Diário Oficial no dia 11 de maio. A portaria também prevê a proibição de venda caso o café seja considerado impróprio para consumo humano, ou seja, se estiver em mau estado de conservação, apresentar odor estranho, elementos diferentes na composição e teor de matérias estranhas acima de 1%. Mais uma ação importante em prol de cafés com mais qualidade.

BSCA sob nova gestão

A BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association) é uma associação que realiza a regulamentação e a certificação de cafés especiais do Brasil para incentivar o aumento dos padrões de qualidade do produto no país e fora dele.

A instituição conta com associados, que têm papel importante nas tomadas de decisões, especialmente quando são convocadas Assembleias Gerais Ordinárias ou Extraordinárias; conselho permanente, que é o Órgão Gestor Superior, composto por associados há mais de 10 anos; conselho diretor, com presidente, vice-presidente e diretor-secretário; e uma equipe executiva que realiza a gestão e a execução das atividades.

Vinicius Estrela assumiu a gestão da BSCA após deliberação dos conselheiros da entidade, no dia 16 de maio. A última gestora, Vanusia Nogueira,



despediu-se do cargo para assumir a Diretoria Executiva da Organização Internacional do Café (OIC), em Londres, na Inglaterra.

“Reforçaremos o compromisso da BSCA com o setor no Brasil e no exterior, do produtor ao consumidor, ao realizarmos a intensificação de nossos trabalhos diante da retomada econômica global. O viés das iniciativas, como não poderia ser diferente, será a qualidade com sustentabilidade e a rentabilização adequada a todos os atores da cadeia dos cafés especiais”, revela Vinicius, formado em Relações Internacionais pela Universidade de Brasília (UnB), pós-graduado em Gestão de Negócios pelo Instituto Brasileiro de Mercados de Capitais (IBMEC) com experiência em promoção comercial em diversos setores da economia brasileira.

ABIC apresenta Indicadores da Indústria - Consumo Interno 2021

A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) divulgou recentemente os Indicadores da Indústria - Consumo Interno 2021 e, também, a pesquisa "A identificação do perfil do consumidor de café que busca por qualidade". O estudo é o maior já realizado sobre consumo de café no Brasil, contando com 5.460 apreciadores e mais de 180 mil respostas. Participaram da coletiva o presidente da ABIC, Ricardo Silveira, o diretor executivo da entidade, Celírio Inácio da Silva, e Giuliana Bastos, do São Paulo Coffee Hub.

A pesquisa apontou três perfis distintos de consumidores de café: o público geral, os entusiastas e os especialistas. O grupo majoritário, correspondendo a 83% dos participantes, foi o público geral, que consome café tradicional e não conhece muito sobre o universo dos cafés especiais. Apesar disso, todos os públicos associam a bebida a lembranças positivas, preocupam-se com sustentabilidade e têm o aroma como a característica mais relevante da bebida.

O encontro também mostrou dados sobre o crescimento do



mercado, a alta dos preços, os resultados sobre compras no varejo e discutiu as expectativas para este ano, que são as melhores diante da superação do mercado em 2021.

O aumento do preço nas gôndolas é bastante perceptível, já que o café torrado e moído apresentou um considerável reajuste de 52% para o público final. Ainda, a média ponderada dos insumos (incluindo matéria-prima, embalagem, energia elétrica, óleo diesel, gasolina

etc.) aumentou 107,3% no período analisado.

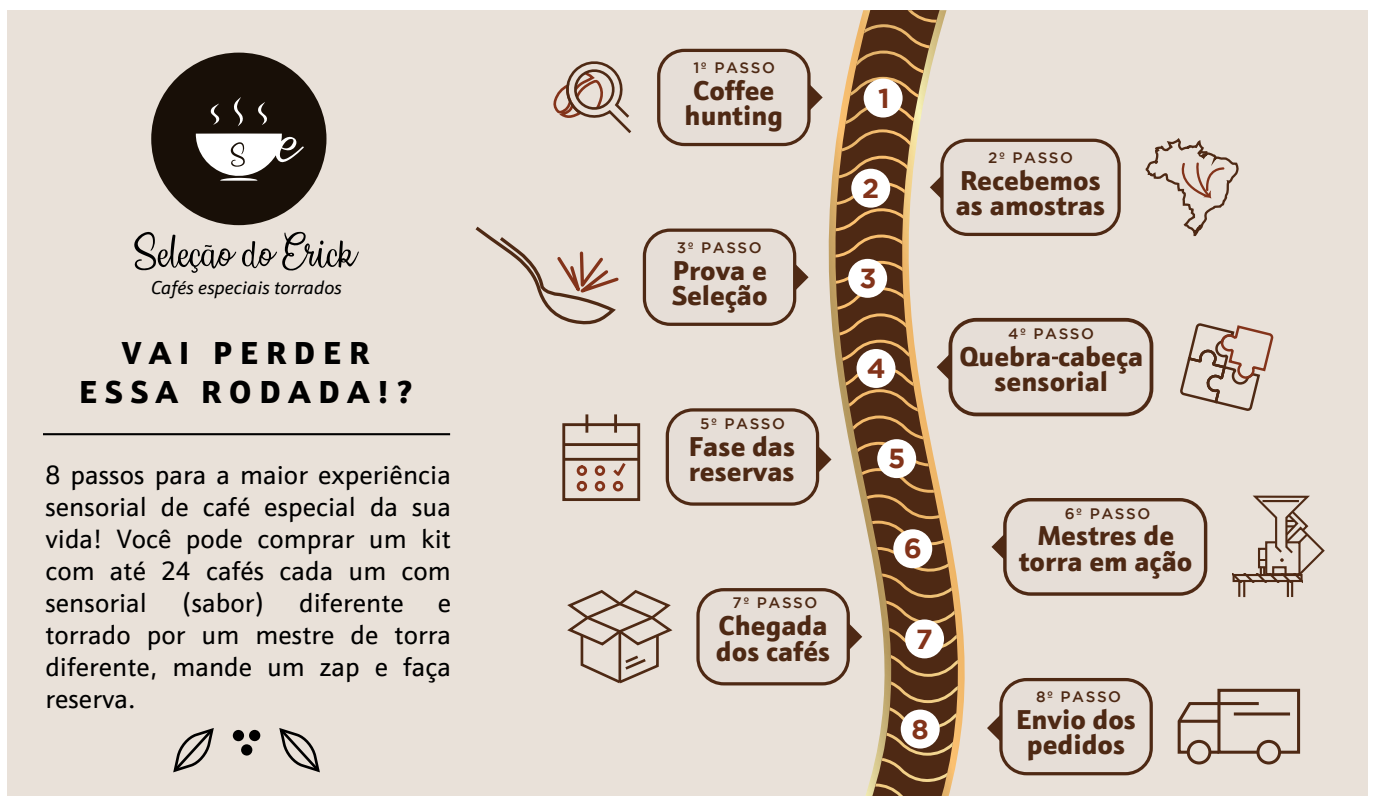
Apesar disso, a alta dos preços não chegou a se tornar um fator de impedimento para o consumo. Em 2021, o total de café consumido foi de 20.558.080 sacas, apresentando um crescimento de 1,58%. De acordo com o presidente da ABIC, o apreciador tende a diminuir seu consumo no primeiro momento, mas, posteriormente, ele percebe que a diminuição impacta pouco o seu

orçamento. "O café corresponde a 2,5% do salário mínimo. Então, há vários outros produtos que interferem mais na compra", pontua. Ricardo também destaca que o cenário é um pouco melhor do que há seis meses e, por mais que o crescimento seja pequeno, é uma grande conquista diante das dificuldades enfrentadas no ano passado.

CERTIFICAÇÕES

Outro fator curioso foi o aumento das certificações de qualidade. Como apresentado pelo diretor executivo, Celírio Inácio, durante a coletiva, "as certificações de alta qualidade cresceram 51% nos últimos cinco anos". Dessa forma, podemos concluir que o consumidor também tem procurado um produto de maior qualidade na hora de preparar a sua bebida.

O encontro mostrou como, apesar das dificuldades e distinções de consumo, o café continua sendo um produto bastante presente nas experiências dos compradores. Seja no consumo do tradicional ou nas degustações dos especiais, a bebida tem uma representatividade muito forte e positiva para os brasileiros.



Utilidades da borra de café

Sabe aquela borra que fica no coador de pano, de papel ou mesmo nos filtros de aço inox? Normalmente, você joga fora, certo?! Mas saiba que ela tem muitas serventias e pode ser usada para fins cosméticos e até como repelente. Além disso, uma outra utilidade dela bem conhecida é o afastamento de visitantes indesejados em áreas verdes, como formigas, caracóis e lesmas. Uma dica para usar dentro de casa é espalhar a borra por onde as formigas costumam transitar. Ainda no setor da jardinagem, a borra de café é um nutritivo adubo para plantas, já que o grão moído tem propriedades nutritivas e ricas em matéria orgânica, nitrogênio e carbono, que não se perdem após o contato com a água quente.

A borra também evita umidade, mofo e acaba com maus odores em geladeiras, armários e até mesmo nos calçados. No entanto, nesses casos, ela deve estar seca. O ideal é fazer uma espécie de sachê, que deve ser colocado no lugar onde se deseja eliminar o mau cheiro ou a umidade. As trocas do sachê devem ser regulares para um resultado satisfatório. A borra de café também retira cheiros fortes das mãos. Para isso, basta esfregá-la nas mãos após manusear graxa, alho, manteiga, peixe e outros produtos que deixam odores e resíduos duradouros.

É também um excelente produto para esfoliar a pele. Basta misturá-la com algum óleo vegetal ou açúcar e mel e passar delicadamente sobre a área desejada, como rosto, calcanhares e cotovelos. Dizem ainda que estimula o crescimento dos fios do cabelo, bastando, para isso, massageá-los com borra de



FABÍLY RODRIGUES

café até duas vezes por semana. Você imaginou que a borra, que normalmente vai para o lixo, teria tantas funções assim?

CAFEOMANCIA

Alguns grupos acreditam que a borra de café pode ser utilizada também no Esoterismo. A leitura da borra é chamada de Cafeomancia e baseia-se na figura que se formou no fundo da xícara do café consumido. Para os adeptos, ela tem poder de revelar fatos sobre o futuro de quem saboreou a bebida.

QUEIMADURA DE PELE

Reza a crença popular que a borra de café também pode ser colocada sobre queimaduras logo após o acidente. Contudo, os dermatologistas alertam que essa não é uma prática recomendada. Nesses casos, devemos apenas deixar água fria corrente sobre o local queimado até que a temperatura da pele diminua e os efeitos da queimadura sejam minimizados. Depois, nada de panos, borra de café, pasta de dente ou qualquer tipo de pomada. Um serviço médico deve ser imediatamente procurado.

PRINCIPAIS UTILIDADES DA BORRA DE CAFÉ



A melhor do mundo

A MELHOR PRESERVAÇÃO DE FRESCOR,
AROMA E SABOR DO MUNDO.

O SEU CAFÉ TORRADO EM GRÃOS
OU MOÍDO NA LATA.



siga-nos torrefação:

rootscoffeebrasil

siga-nos cafeterias:

rootsacaicafe

www.rootscoffee.com.br

Acesse o
QR CODE
e adquira
já a sua!



Frete grátis para São Paulo nas compras acima de 149,00 e para todo Brasil acima de 299,00

Coffee Festival confirmado em São Paulo



FOTOS: DIVULGAÇÃO

O Coffee Festival é realizado há mais de 10 anos em diversos países, e a edição brasileira está confirmada para São Paulo nos dias 24, 25 e 26 de junho. O evento conta com degustações de café e comidas; *workshops*, como no *Latte Art Live*; Espaço Sensorial para desvendar os aromas e os sabores da bebida; além do Campeonato Brasileiro de Barista, organizado pela BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais).

A expectativa dos organizadores é atrair mais de nove mil visitantes durante os três dias. "A cena de cafés especiais de São Paulo é repleta de ótimos profissionais e cafeterias de ponta. O consumidor vai ter a alegria de conhecer tudo

isso no festival e levar para casa experiências inesquecíveis. A ideia é que ele se sinta numa grande cafeteria e desfrute o melhor que esse universo pode proporcionar", comenta Caio Alonso Fontes, da equipe organizadora.

O São Paulo Coffee Festival acontecerá na Fundação Bial de São Paulo, no Parque Ibirapuera. É necessário adquirir previamente o ingresso: o passe diário tem o valor de R\$ 50,00 (inteira) e R\$ 25,00 (meia); já o ingresso infantil (até 12 anos) é R\$ 10,00 e abaixo de três anos é gratuito. Para quem quiser visitar os três dias, o passaporte individual custa R\$ 100,00 (inteira), R\$ 50,00 (meia) e R\$ 20,00 (infantil).

Fenicafé aborda a força das mulheres na cafeicultura e a importância da irrigação

Após dois anos suspensa por causa da pandemia, a Feira de Irrigação em Cafeicultura (Fenicafé) foi realizada entre os dias 5 e 7 de abril, na cidade de Araguari, no Triângulo Mineiro. Promovido pela Associação dos Cafeicultores de Araguari (ACA) e a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, com apoio da Embrapa Café, o evento completou 25 anos e abordou como tema "A força da cafeicultura irrigada".

Além de palestras, debates e *workshops*, outros momentos ganharam destaque durante o evento. Dentre eles, o painel "Mulheres na cafeicultura brasileira", em que foram compartilhadas experiências e histórias de vida das mulheres envolvidas com o universo do café. Participaram: Maria Gabriela Baracat (Fazenda Dois Irmãos); Lucimar Silva (Guima Café); Poliana Fukuda (Fazenda Baú); Evanete Peres (Fazenda Paraíso); Linda Moreno (Fazenda Líder); Juliana Rezende Mello (Fazenda Santa Bárbara); e Polliana Dias Ferreira Soares, da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

O encerramento dos trabalhos foi marcado pela participação do



professor e ex-ministro Alysson Paolinelli, indicado ao prêmio Nobel da Paz em 2021 pela contribuição e dedicação à agricultura tropical, à segurança alimentar e à sustentabilidade. O ex-ministro foi o líder, nos anos 1970, da revolução agrícola tropical sustentável, que envolveu o Brasil e outros países do cinturão tropical.

Espaço de divulgação de pesquisas e exposição de empresas que desenvolvem produtos e soluções voltados para a cafeicultura, a Fenicafé atrai produtores, pesquisadores, engenheiros, técnicos e estudantes que buscam conhecimentos na área de irrigação e cultivo de café.

Rio Coffee Nation acontecerá em outubro



O Rio Coffee Nation deste ano será totalmente presencial e está confirmado para os dias 15 e 16 de outubro, no Rio de Janeiro. A terceira edição do evento terá como sede a Casa França-Brasil e contará com aproximadamente 50 expositores – incluindo produtores de todas as regiões do Brasil –, além de uma programação com 12 palestras, receitas, *coffee labs* e competições. A edição 2022 traz ainda a novidade do espaço Atelier Cafeinados, que oferecerá oficinas para os participantes, e a realização da Copa Koar.

Martina Barth D'ávila, criadora do Rio Coffee Nation, pontua que o evento é internacional desde o seu

nascimento e dialoga com profissionais e consumidores. "O nosso grande diferencial é sermos totalmente dedicados aos cafés especiais e orgânicos. Ano passado, tínhamos uma limitação de público devido à Covid-19. Já neste ano, a expectativa é atrair um público bem maior. O Rio Coffee Nation está crescendo e vai crescer cada dia mais", ressalta a organizadora. Martina também destaca que, devido à demanda daqueles que costumam passar o dia inteiro no evento, a praça de alimentação será ampliada nesta terceira edição.

Os ingressos estarão à venda a partir de julho. Para mais informações, acesse www.riocoffeenation.com

Expocafé 2022 é realizada presencialmente



Considerada um dos mais importantes eventos da cafeicultura no Brasil, a EXPOCAFÉ, após duas edições virtuais, retornou ao formato presencial. A edição deste ano foi realizada na cidade de Três Pontas, no sul de Minas Gerais, nos dias 24 a 27 de maio. Mesmo voltando às atividades presenciais, a programação virtual foi mantida no site, o que permitiu que quem não pôde estar presente fisicamente também interagisse com o evento.

A EXPOCAFÉ 2022 foi montada no Campo Experimental da EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) e sediou, no dia 24 de maio, o 11º Simpósio de Mecanização

da Lavoura Cafeeira, que contou com público restrito e inscrições feitas no local. Para o público geral, a feira foi aberta entre os dias 25 e 27 de maio, e teve mais de 200 estandes, palestras técnicas, debates, exposição de máquinas e demonstrações tecnológicas.

A feira, que é realizada anualmente, atrai cafeicultores, representantes da indústria, estudantes, admiradores do café e outros visitantes. Além de ter fechado bons negócios, a 25ª edição da EXPOCAFÉ registrou recorde de público, superando o número de 15 mil visitantes, que havia sido o máximo alcançado anteriormente.

Saco de juta: sustentável e benéfico para armazenar o café



DIEGO CATHO

seguem todos os requisitos estabelecidos pela Organização Internacional do Café (OIC).

Os benefícios são muitos, mas um dos principais é a capacidade reguladora da umidade que o material proporciona. Dessa forma, o produto não resseca e não perde seu valor de mercado. Os exportadores de café também preferem a juta, pois ela apresenta uma trama flexível e espaçosa do tecido que, além de permitir que o grão esteja sempre ventilado, permite que ele se acomode dentro da embalagem. Essas características são responsáveis também por não interferirem na qualidade do café armazenado por muito tempo.

O outro benefício é o fato de não transferir sabor tampouco odor para o alimento que o utiliza no embalado, pois respeita e mantém íntegro o produto que vai dentro. No caso do grão de café, o saco de juta o deixa fresco por até seis meses. Esse tipo de sacaria é uma referência no segmento, pois facilita o empilhamento e o armazenamento.

LIVRES DE HIDROCARBONETO

Os sacos de juta também são os mais indicados para os cafés orgânicos e especiais, pois, sendo livres de hidrocarbonetos, não alteram o aroma e o sabor. Eles permitem, além disso, uma fácil colheita de amostras para inspeção. A partir delas, o produtor consegue ter maior controle do seu lote e separar de maneira mais eficiente

os diferentes tipos de grãos. A Green Coffee Association (GCA) também já alertou sobre o risco da utilização de sacos confeccionados com fibra sintética, pois impedem que a umidade dos grãos seja verificada.

A sacaria de juta não apresenta apenas funcionalidade. Seu processo de fabricação é ecológico e sustentável. Hélio Meirelles, diretor da Companhia Têxtil Castanhal, afirma que o saco de juta é bastante integrado à ideia atual de sustentabilidade. De acordo com ele, a embalagem é para armazenamento do café verde, para exportação ou mercado interno, servindo também para outros produtos. “O material é biodegradável e não agride o meio ambiente, já que depois de utilizado e descartado volta naturalmente para o ambiente por ser basicamente uma fibra celulósica. Não há necessidade de reciclar. Ou seja, ela é o que a gente entende de economia circular pura”, explica o executivo.

A produção utiliza apenas óleos vegetais e a sacaria é composta somente por plantas, o que permite uma decomposição rápida após o descarte (é absorvida em até dois anos). Juntamente disso, a fabricação fornece sustento para aproximadamente 15 mil famílias ribeirinhas da Amazônia. A marcação com o logo Cafés do Brasil na sacaria é de corante à base de água, que não contamina o grão embalado.

Utilizados desde o século XVIII para transportar os grãos do café verde, os sacos de juta carregam, além de muita tradição, diversos benefícios para o produto. Sua sacaria é a unidade-padrão no mercado cafeeiro mundial e, mesmo que muitos defendam a tecnologia de outros materiais para o armazenamento, os sacos de juta ainda mantêm a sua força no comércio e

O jeito de **plantar**, colher e apreciar café **evoluiu**.

A embalagem **também**.

Embalagens especiais para cafés especiais

Desenvolvemos projetos para **grandes volumes** com impressão em **rotogravura** ou **flexografia**. A **Box Pouch** da **Linha Soulprática** é pronta para usar, atende pequenos volumes onde podemos enviar já **serigrafada** ou **rotulada** com **adesivo**.

Soulpack[®]
embalagens especiais



Acesse o QR Code, e fale conosco.



@soulpackembalagens



soulpack.com.br



Compre on-line

O grande diferencial dos microlotes

O simples fato de ser considerado especial leva a experiência sensorial e gustativa do café a novos e surpreendentes patamares, fazendo todo o diferencial para quem já aprecia a bebida. Agora, imagine se, além dessa qualidade que lhe é peculiar, ainda houver um diferencial. Imagine um produtor, em suas rondas diárias, perceber que em um certo talhão do cafezal há um sombreamento que protege um pouco mais o fruto do sol, ou um aclive que altera a altitude, um espaço em que o solo é mais úmido. Ou seja, com base em seus conhecimentos da matéria-prima, o produtor percebe que aquele café que cresce ali se diferencia dos demais. Pois é assim que se descobre um microlote, que são porções superexclusivas e limitadas, com procedências especiais.

A denominação de microlotes surgiu quando produtores observaram que determinados frutos de uma colheita apresentavam características distintas e superiores às dos demais, como aspecto mais atraente, maior concentração de açúcares e um nível específico de maturação.

O processo é semelhante ao do vinho, no qual as condições climáticas, o solo, a orientação solar e a altitude precisam ser levadas em consideração na hora de produzir uma matéria-prima de qualidade superior.

EXPERIÊNCIAS SELECIONADAS

Para Carolina Barreto, especialista em cafés e coordenadora da área de treinamento, operação e experiência de consumo do grupo 3Corações, os microlotes são grandes geradores de experiência. Ela acredita que esses grãos selecionados são



uma oportunidade para o consumidor degustar cafés super-raros e complexos, com diferentes origens e perfis sensoriais. “Uma coisa muito legal do microlote é a valorização da cadeia como um todo. Quando você degusta esse café, sabe exatamente como ele foi produzido, quem é o produtor, quem torrou. A valorização do produtor é uma das coisas mais especiais que o microlote proporciona”, expõe.

Rafaela Ferreira, responsável pelo laboratório de qualidade da COOPFAM (Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região), defende que todo o processo é importante para se chegar ao microlote. Na sua opinião, a complexidade e o equilíbrio são os fatores mais relevantes para a seleção. “Às vezes, o produtor tem um café muito bom; ele só não está conseguindo trabalhar o grão de uma forma legal. Então, damos toda a orientação para que ele descubra seu potencial e trabalhe em cima do melhor que consegue”, afirma.

Ivan Santana, do Café Goulart, produz cafés seletivos e em cada lavoura, em cada café, ele

escolhe o momento exato para colher e a melhor maneira para secá-lo e descansá-lo. “Aqui na Fazenda Jangada, temos os cafés exclusivos do nanolote, que colhemos a dedo em uma média de um a 60 kg por vez. Normalmente, são cafés de notas sensoriais mais exóticas. Os microlotes também têm a colheita seletiva e os cafés quase sempre estão acima de 86 pontos. Conseguimos colher até 15 sacas, dependendo do período. Trabalhamos todos eles como se fossem um vinho único”, compara.

NANOLOTES

Os nanolotes são ainda mais raros que os microlotes e produzidos em pequena escala. Podem variar de dois quilos a uma saca (60 quilos) e são caracterizados por um pequeno grupo de plantas que alcançou uma incrível uniformidade no desenvolvimento. Geralmente, todo café colhido e beneficiado mantém o mesmo padrão de qualidade. Há um forte apelo de marketing para a propriedade, tendo em vista que podem ser comercializados como itens exclusivos. Alguns exageram no valor agregado e acabam afastando tanto compradores como consumidores, mas via de regra são muito bem aceitos e comercializados.

As análises dos microlotes e dos nanolotes são realizadas de acordo com a metodologia da Specialty Coffee Association of America (SCAA), determinando os critérios de doçura, limpeza, acidez e corpo da bebida. Após a avaliação, o café é pontuado, levando-se em consideração o peso específico de cada critério.



CAFÉ BRASILEIRO ORIGINAL DE MINAS GERAIS
www.ofrutocafe.com.br

O Fruto é um café de família. Um café com tradição, com história para honrar e contar.



ofrito
 cafés especiais
 Sul de Minas Gerais
 Pouso Alegre

@ofrutocafe
 ☎ 35 99820 5720 ☎ 35 98833 0338



Café MOTIVAÇÃO

A LOJA PARA QUEM AMA CAFÉ!

DIVERSOS ITENS PARA VOCÊ ESCOLHER!

SELEÇÃO DE CAFÉS MAIS DO QUE ESPECIAIS

CAFÉ EMBALADO
 CAFÉ EM BALÃO
 TRAVESSIA
 CAFÉ RENOVADO
 Drip Coffee
 CAFÉ EM BALÃO

CAFÉS ESPECIAIS ÍMãs DE GELADEIRA, CANECAS, QUADROS, LIVROS E MUITO MAIS!

☎ 31 98342-2277
 @cafeemotivacao

www.cafeemotivacao.com.br/loja

Agricultura regenerativa:

A agricultura regenerativa deixou de ser uma tendência e tornou-se um novo caminho para a produção de produtos primários, dentre eles, o café. O assunto, assim como os debates em torno dele, está fazendo parte da rotina de especialistas, cafeicultores e demais envolvidos em toda a cadeia produtiva. Mas você, leitor, sabe do que se trata?

Esse modelo de cultivo tem o intuito de conservar e restaurar um ambiente no âmbito social, econômico e ambiental. Bastante parecida com a agricultura sustentável, a regenerativa trabalha para devolver mais do que retirar do ambiente. No processo, os recursos naturais são protegidos e a manutenção do equilíbrio da biodiversidade é levada em consideração em todas as etapas de produção. O objetivo é preservar o bem-estar e a saúde do ambiente, além de auxiliar na redução de problemas climáticos.

O Brasil, atualmente, é o maior produtor mundial de café e um dos maiores exportadores do grão. Essa produção em grande escala provocou um crescimento exponencial pouco planejado que, apesar do avanço tecnológico no ramo da agricultura, ainda impõe desafios. Dentre eles, estão a degradação do solo, a ineficiência no uso da água e o uso inadequado de produtos químicos. O país já foi apontado como um dos principais usuários de agroquímicos do mundo, devido à extensa área cultivada e ao clima tropical. Com isso, a adoção da agricultura sustentável e regenerativa faz-se ainda mais necessária e delicada.

ENXERGAR O CAFÉ

De acordo com Antônio Fernando Guerra, pesquisador e chefe geral da Embrapa Café, o Brasil está mudando a forma de enxergar o café. Atualmente, por meio do Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café, a Embrapa coordena 95 projetos, envolvendo 46 instituições e mais de mil pesquisadores, sendo 18 desses projetos voltados para serviços ambientais. “Uma das tecnologias que está dando um impacto muito grande é o cultivo de braquiária no espaçamento entre as linhas de produção. Com isso, você tem aumento de produtividade, proteção do solo, armazenamento de reciclagem de nutrientes no subsolo, controle da temperatura, aumento da capacidade de retenção em



20% e agregação de matéria orgânica”, explica o especialista.

O pesquisador também destaca que 80% do número de cafeicultores no Brasil são pequenos produtores ou produtores familiares. Para ele, isso é de extrema relevância no desenvolvimento das ações regenerativas, pois o social da cafeicultura deve ser mais importante do que o recurso e o dinheiro gerados. Além disso, o foco no sequestro da emissão de gás carbônico, assunto discutido mundialmente, deve tornar-se presente nas estratégias de sustentabilidade nas fazendas.

Taissara Martins, gerente de marketing e sustentabilidade de cafés da Nestlé, coloca a agricultura regenerativa como uma nova forma de trabalhar e reforça que está intimamente ligada à emissão de carbono. Apesar de o conceito ser novo, a base dos processos existe há bastante tempo. O trabalho é realizado pela Nestlé em 35 fazendas diferentes, cada uma com extensão, região e particularidades específicas. Após a implantação da agricultura regenerativa, as fazendas apresentaram o dobro da produtividade da média das fazendas brasileiras e emittem, em relação a estas últimas, cinco vezes menos carbono. “A primeira coisa que fizemos foi medir onde estava a maior parte da emissão

de carbono, e estava no uso de fertilizantes. A agricultura regenerativa pode ser implantada em qualquer fazenda, não apenas nas pequenas, e vimos isso na prática”, pontua.

Guilherme Amado, líder em qualidade sustentável da Nespresso, afirma que o objetivo da empresa é tornar-se neutra em carbono até o final deste ano. Para isso, o Programa AAA tem um compromisso com o meio ambiente, ajudando as fazendas nas práticas de agricultura regenerativa e recuperação florestal, além de promover um acompanhamento frequente das condições de trabalho e bem-estar das pessoas. “Fugindo da monocultura, os sistemas regenerativos introduzem diversificação nas diferentes plantas: de cobertura, arbustos e árvores. Essa biodiversidade aumenta a entropia do agro-ecossistema, tornando mais resiliente a produção, trazendo benefícios para o controle de pragas e doenças, água e carbono”, destaca o executivo.

REUTILIZAÇÃO E COMPOSTAGEM

O Grupo Técnico da Experimental Agrícola do Brasil, pertencente à Illy Café, é composto por Cesar Candiano, Márcio Reis e Sérgio D’Alessandro. De acordo com os especialistas, os produtores melhoraram muito nos últimos anos e os



Nossa missão é produzir, com respeito ao meio ambiente, um café que busca excelência em qualidade. Entregamos aos apreciadores um produto de confiança, com grãos selecionados e delicioso sabor, levando mais energia e amor para o seu dia!

CONHEÇA NOSSA LINHA DE CAFÉS ESPECIAIS:

- ☛ Cápsula compatível com Nespresso
- ☛ Café em grão ou moído
- ☛ Drip Coffee



www.cafedosanjos.com.br | [@caffe_dos_anjos](https://www.instagram.com/caffe_dos_anjos) | [f contato.cafedosanjos](https://www.facebook.com/contato.cafedosanjos) | [35 98411-1954](https://www.whatsapp.com/c/35984111954)

o futuro da cafeicultura



problemas de sustentabilidade entre os fornecedores são raríssimos. “Com a reutilização de resíduos orgânicos, como fertilizantes, usando processos de compostagem e enriquecimento mineral desses resíduos, o solo ganha em fertilidade e diversidade biológica. São ações que trazem um melhor retorno econômico, ambiental e social, favorecendo a cadeia como um todo”, explicam. Além disso, a “Qualidade Sustentável” é estimulada por uma remuneração melhor e por meio de visitas às fazendas dos fornecedores, promovendo adequações constantes aos padrões de sustentabilidade estabelecidos.

Mas, apesar dos pontos positivos, ainda são necessárias algumas adaptações. É preciso ter um material de pesquisa suficiente, que aponte as ações que promovem a agricultura regenerativa, e criar a convicção no produtor de que a mudança do modo de produção é benéfica para todo o sistema. Os resultados são de médio prazo e demandam sabedoria do produtor para as mudanças.

O casal Alice Neves e Gustavo Oberstern está à frente da Marú Cafés Especiais e iniciou, em 2020, o trabalho de adequação à agricultura regenerativa no Sítio Pôr do Sol, localizado nas montanhas do Caparaó, no Espírito Santo. Atualmente, o espaço conta com ambientes 100% orgânicos e

outros que ainda estão em desenvolvimento. Eles explicam que pequenas atitudes, como o cuidado com nascentes e o não uso de herbicidas, já podem contribuir para o regenerativo, e o ideal é orientar e incentivar os produtores a aderirem a essas práticas.

De acordo com os empreendedores, é importante realizar o manejo adequado dos cafezais e das demais espécies envolvidas na agrofloresta para maior produção de matéria orgânica, abertura para maior emissão de luz e estimular o crescimento. “Além de não aplicar herbicida ou nenhum outro tipo de agrotóxico, trabalhamos com muita matéria orgânica para que o ambiente fique sempre propício ao desenvolvimento da biodiversidade do solo”, afirma Alice. O casal também destaca que a produção de insumos na própria fazenda faz com que a dependência de recursos externos seja reduzida, promovendo a resiliência da produção nos momentos de crise.

CULTIVARES

Lucimar Silva, COO do Guima Café, também pontua que está em processo de transição para a agricultura regenerativa. “Nas fazendas Guima, adotamos o consórcio de cultivares do café com abacate, ingá, cedro e outras árvores que atraem



os inimigos naturais, sequestram carbono e ainda melhoram o microclima”, pontua. A gestora também destaca o trabalho realizado com uma gestão eficiente do solo, gerenciamento energético e hídrico, otimização dos insumos agrícolas, introdução de soluções biológicas e orgânicas, arborização, investimento em novas genéticas e projetos sociais que visam contribuir com a formação de pessoas mais conscientes.

Apesar dos aspectos positivos, Lucimar afirma que são necessários mais investimentos e melhorias nas tecnologias disponíveis e nas áreas de pesquisas; equilíbrio entre ideologias e práticas; e reconhecimento e incentivo à indústria. “O processo não foi fácil, mas acompanhar de perto todo o seu desenvolvimento e sua evolução é gratificante para todos nós”, relata.

Atualmente, o reconhecimento das práticas regenerativas é realizado, internacionalmente, pela certificação Regenagri. O programa apoia fazendas e organizações que aumentam a matéria orgânica do solo, incentivam o sequestro de gás carbônico da biodiversidade e melhoram a gestão de água e energia. A iniciativa também oferece aos membros soluções de avaliação do processo e monetização. Por aqui, acompanharemos sempre os processos, torcendo por um mundo cada vez mais sustentável.

CLUBE Café e MOTIVAÇÃO

UM BOX REPLETO DE DOÇURA E AROMAS PARA VOCÊ!

Clube de Assinatura de Cafés Especiais

ASSINE HOJE MESMO!

☎ (31) 98342-2277 ou pelo Instagram

📍 @cafeemotivacao @clubedecafeespecial

WWW.CAFEEMOTIVACAO.COM.BR/CLUBE

QUALIDADE & TRADIÇÃO



CAFÉ ANANIAS
ORIGEM CONTROLADA



ACESSE E ADQUIRA



Profissionais compartilham opiniões sobre agricultura regenerativa



“A cafeicultura brasileira é superior à de qualquer outro país no âmbito sustentável. Precisamos pautar as expectativas do aumento de produção dentro das exigências do mercado e desenvolver tecnologias sustentáveis, voltadas para esses serviços ambientais, e buscar a redução de emissão dos gases que causam efeito estufa. Não focar o carbono zero, mas buscar um maior sequestro do gás. Mesmo no café tradicional, os balanços de carbono podem ser negativos.”

Antônio Fernando Guerra, Pesquisador e Chefe geral da Embrapa Café



“Atualmente, o Brasil lidera a agenda de transição para a cafeicultura regenerativa. Temos um grupo de pessoas engajadas na busca por uma produção de café lucrativa, mas baseada na natureza, com um olhar para a agenda climática e o uso racional de insumos. A pandemia nos trouxe vários desafios, mas também nos reconectou com o planeta, com a natureza e com os solos. O sistema de produção já se encontra em transição para um modelo mais complexo, focado nos pilares de solos saudáveis e biodiversidade.”

Guilherme Amado, Líder em qualidade sustentável da Nespresso



“A cafeicultura regenerativa está alinhada ao novo modelo de consumo que vem se fortalecendo não apenas no Brasil, mas no mundo. Oportunidades diferenciadas surgirão para os produtores que iniciarem a transição para o modelo que tem a natureza como aliada, que visa manter os solos vivos, a saudabilidade de todo o ecossistema e o cuidado com o futuro do planeta. As boas práticas agrícolas visam o equilíbrio econômico, social e ambiental, além de colocar na mesa dos consumidores alimentos mais saudáveis.”

Lucimar Silva, COO do Guima Café



“Estamos apostando muito nesse olhar para a cafeicultura, pois há mais de um ano vemos que está dando certo. Comemoramos que o setor esteja falando mais sobre o regenerativo; isso ajuda a quebrar a resistência dos produtores. Os maiores desafios são as dúvidas sobre esse modelo e a disponibilidade de insumos, pois a oferta ainda é baixa. O consumidor também precisa conhecer e demandar essas iniciativas dos produtores. Tudo isso fará grande diferença para todos.”

Taissara Martins, Gerente de Marketing e Sustentabilidade de cafés da Nestlé



“Os desafios são muitos: conhecimento, entendimento, mão de obra e comercialização. Mas todos esses desafios se tornam também aprendizados. Poderíamos mecanizar e fazer desenhos agroflorestais dessa forma, assim como o plantio, o manejo e a colheita. Já existem várias máquinas sendo desenvolvidas para a agricultura sintrópica em larga escala. Aqui, buscamos produzir o nosso alimento, os nossos insumos e plantar o máximo de biodiversidade possível.”

Willians Valério Júnior, Agroflorestor e Produtor do Café Recanto dos Tucanos



“Se o sistema cafeeiro começar a adotar a ideia da matéria orgânica e do sistema agroflorestal crescerá bastante. Um conhecimento que está sendo desenvolvido e varia com a realidade de cada sítio ou fazenda. O regenerativo melhora a produção, a qualidade e permite resiliência no processo produtivo. Um desafio de todos é a mão de obra qualificada, maneiras de escalonar um plantio mais complexo e a necessidade do desenvolvimento de máquinas e técnicas.”

Gustavo Oberstern, Empreendedor na Marú Cafés Especiais

RURALMAC ENFOCADA

NÓS TEMOS O TORRADOR QUE VOCÊ PRECISA!

A sua torra agora tem grife

(33) 9 8404-7761

 rural_mac
  @ruralmactorradores

 ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com

www.ruralmac.com.br

ORGÂNICO DESDE A ORIGEM

ORUBE
CAFÉ ESPECIAL ORGÂNICO

Classificação SCAA: 85+
100% arábica
Aponta sensível à água
Torra média
250g

O nosso café é produzido no Sítio Orube, na cidade de Brazópolis, no sul de Minas Gerais, e adota uma produção 100% orgânica.

Entre em contato e adquira o seu!
 ☎ 35 9 9866-4608
 @cafeorube






Ondas de doçura

Os métodos apresentados nesta edição destacam a doçura do café por meio das suas ondulações. Apesar da semelhança nas iniciais e no formato, eles foram criados em partes opostas do planeta. Conheça a seguir as particularidades e o resultado das bebidas do Koar e da Kalita Wave.



KOAR

DIVULGAÇÃO KOAR

O Koar é um método totalmente brasileiro, criado em Recife (Pernambuco) no ano de 2017. Consiste em 16 sulcos de filtragem harmonizados em forma de cone, permitindo um café encorpado, com acidez reduzida e doçura acentuada. Além disso, utiliza o sistema Venturi no processo, no qual os sulcos são pressionados e permitem uma extração mais rápida do café. O modelo existe nos materiais acrílico, cerâmica, porcelana e inox.

Fernando Sá, diretor e sócio-fundador da Koar, afirma que o método facilita a extração, além de permitir um café mais doce e equilibrar a acidez

com mais facilidade que outros. “A forma de percolação e de extração dele deixa o café mais agradável para o nosso paladar”, defende. Outro aspecto que o diretor ressalta é a utilização das cores e da arte nos equipamentos, que também encantam bastante o público consumidor.

Silvana Melo, campeã da Copa Koar 2021, é uma das admiradoras do método e afirma que ele ressalta bem os sensoriais. Ela diz ainda que sempre procura doçura em sua bebida. Dessa forma, o Koar tornou-se o seu modo de extração ideal. “Eu gosto por ser brasileiro e idealizado por pessoas

MODO DE PREPARO:

1 Esquente 280 ml de água em 90° de temperatura

2 Escalde o filtro

3 Use 22 gramas de café (duas colheres de sopa e uma de sobremesa) em moagem média-fina

4 Faça uma pré-infusão de 100 ml, em movimentos circulares, por 30 segundos

5 Despeje o restante da água em fluxo contínuo para concluir a extração em três minutos

6 Após o término do fluxo, mexa o café para homogeneizá-lo



incríveis. Uso sempre em casa e nos eventos desde 2018. A minha busca é a doçura, do início ao fim, e aquele gosto persistente de café na boca. O Koar traz isso, a doçura da fruta”, explica.



KALITA

FLAVORS

A Kalita Wave é um produto da Kalita Co., companhia japonesa que fabrica equipamentos de café desde 1950. A Wave é um método de filtragem, similar à Chemex e ao V60. Apesar disso, sua extração é marcadamente diferente. O método apresenta uma base plana com três aberturas de extração, evitando a canalização da água causada pelo pó de café. O porta-filtros também tem contato mínimo com o filtro, que pode ser de dois tipos: 185 ou 155.

Jasciara Don Mendonça é *coffeelover* e tem a Kalita como um dos seus métodos preferidos. “O seu diferencial para outros filtrados, como a

Chemex e a V60, que possuem um orifício central maior, é seu fundo plano com três orifícios pequenos. Isso faz com que o café fique mais tempo em infusão e faça uma passagem um pouco mais lenta”, pontua. Ela também destaca o formato ondulado do filtro, que evita o contato entre o café e o suporte, mantendo a temperatura e a uniformidade da bebida.

Para o barista Paulo Rica, a uniformidade da bebida é o grande diferencial que o método proporciona. De acordo com ele, a base flat, com os três pequenos furos da Kalita, causa uma diminuição na taxa de fluxo da água através do

MODO DE PREPARO:

1 Passe 20 g de café na moagem média grossa

2 Coloque o pó de café, despeje cerca de 40 ml de água e deixe a pré-infusão acontecer por 40 segundos

3 Em seguida, coloque 150 ml de água em fluxo constante por 20 segundos

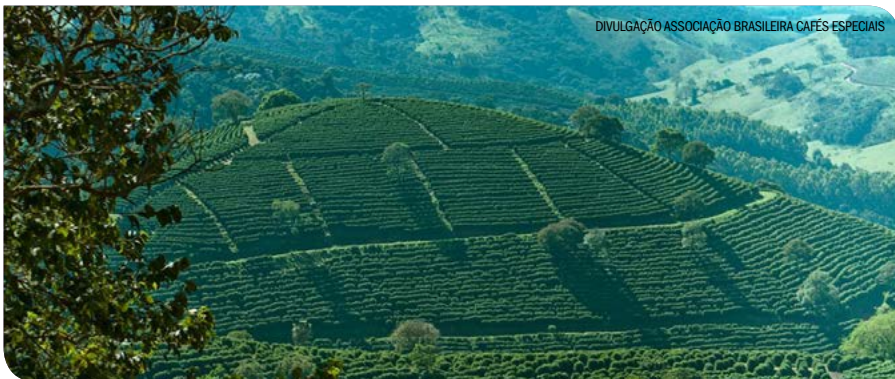
4 Despeje mais 130 ml de água, até atingir o total de 320 ml

5 Espere a água escorrer completamente pelo filtro e seu café estará pronto



pó de café, proporcionando uma ligeira infusão e ressaltando o corpo na bebida final. “A Kalita permite destacar a doçura e a acidez natural do café especial em uma xícara limpa. É um dos métodos de preparo de café mais consistentes e elegantes encontrados no mercado”, afirma.

Representatividade do café em Minas Gerais



DIVULGAÇÃO ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA CAFÉS ESPECIAIS

Quem nos acompanha já sabe que o Brasil é o maior exportador mundial de café. E os principais países importadores do grão colhido aqui são: Estados Unidos, Alemanha, Itália, Bélgica e Japão, dentre outros com menor participação.

Destaca-se que 68% do café exportado do Brasil para o mundo saem das lavouras mineiras. Ou seja, é mais ou menos como se sete em cada 10 xícaras de café consumidas no mundo saíssem de Minas Gerais.

O grão é um dos principais geradores de renda no estado. É cultivado em mais de 600 dos 853

municípios mineiros, sendo a principal atividade econômica em 340 deles. Segundo o último censo agropecuário (2017), mais de 123 mil estabelecimentos agropecuários produzem café em Minas, gerando oportunidade para trabalhadores que dependem, direta ou indiretamente, da cafeicultura para o seu sustento.

Certamente, esse é um retrato de como o café é primordial não apenas em nossas mesas e em nossas xícaras, como na vida de milhares de pessoas. Uma importância que vai muito além da econômica. É social de uma maneira bastante considerável.

NÚMEROS

☞ Em 2022, é prevista uma safra de 26,9 milhões de sacas de café colhidas no Brasil (Números da Companhia Nacional de Abastecimento).



☞ Minas deve responder, em 2022, por 48,4% da produção nacional.

☞ Cerca de quatro milhões de empregos são gerados em toda a cadeia produtiva do grão.



☞ O Valor Bruto da Produção (VBP) da cafeicultura mineira em 2021 foi de R\$ 21,7 bilhões em MG, representando cerca de 18% do VBP da agropecuária neste ano.



☞ Minas Gerais exportou, em 2021, aproximadamente 27,5 milhões de sacas, movimentando US\$ 4,4 bilhões. Principais destinos: EUA, Alemanha e Japão.

☞ As remessas internacionais de café em 2021 representaram 42% das exportações totais do agronegócio mineiro.



☞ A eficiência e a organização do comércio permitem a exportação do café brasileiro para cerca de 130 países.

Há 71 anos produzindo grãos de excelência



Trabalhamos também com amostras para cafeterias e torrefação.

www.piesocafesespeciais.com.br

☎ 35 9 9944-6961

✉ contato@piesocafesespeciais.com.br

📷 @cafespieso

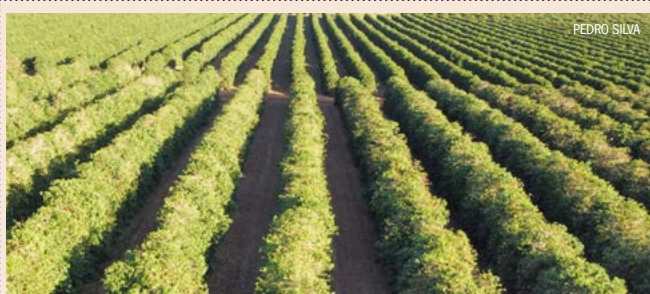
Pieso
CAFÉS ESPECIAIS

1950

Qual é a cidade mais repre

A história do café no Brasil teve início em 1727, quando o sargento-mor Francisco de Melo Palheta trouxe clandestinamente uma muda de café para cá, após uma viagem comercial à Guiana Francesa. As primeiras plantações foram realizadas no Nordeste. Com o tempo, o plantio foi migrando em direção ao sul do país, até chegar à região Sudeste, onde o clima era mais favorável para o cultivo do grão.

Desde então, o café tornou-se um grande símbolo nacional. O produto marcou a história e a identidade de diversas cidades e regiões brasileiras, que passaram a ser referência quando se pensa em café e são lembradas pela sua intensa produção, pelos eventos envolvendo a bebida e por várias outras características. Pensando nisso, listamos algumas para contar um pouquinho da relação de cada uma com o café.



PEDRO SILVA

PATROCÍNIO

Patrocínio é conhecido por ser o maior exportador do Café do Cerrado e também o maior município produtor de café do Brasil. Aproximadamente 78% da economia da cidade está ligada ao grão, empregando mais de 30 mil pessoas na atividade. Além de contar com muitos produtores e plantações, Patrocínio hospeda a Expocaccer (Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado) e o Centro de Excelência do Café (localizado dentro da Fazenda Experimental da EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais). A cidade mineira também é sede de eventos como o Seminário do Café e a Festa Nacional do Café de Patrocínio (FENACAFÉ), assim como várias outras feiras, convenções e eventos que envolvem a cadeia produtiva do grão.



FABIANO DINIZ

MANHUAÇU E ALTO CAPARAÓ

A região que abriga as cidades de Manhuaçu e Alto Caparaó é a segunda maior em produção de café de Minas Gerais, correspondendo a aproximadamente 25% da produção do estado. Em 2017, de acordo com a Prefeitura Municipal de Manhuaçu, o município possuía cerca de 20 mil hectares com lavouras de café. As cidades oferecem visitas às fazendas, nas quais é possível acompanhar todo o processo produtivo. Além disso, a região apresenta pontos turísticos ligados ao grão, como o Castelo do Café, boas cafeterias e empórios, muitas empresas do segmento e demais espaços. Tudo isso interligado ao turismo e ao famoso Pico da Bandeira e ao Parque Nacional do Caparaó. As cidades de Alto Jequitibá (MG) e Pedra Menina (ES) também merecem destaque pela produção de bons cafés.



DIEGO GAZOLA

VARGINHA

Dentre as cidades mineiras que se destacam em nossa lista, Varginha também está incluída. É uma das principais praças de comércio do café brasileiro, e realiza exportações para o mundo todo – o Porto Seco, próximo ao aeroporto, facilita o escoamento para o mercado internacional. Além dos aspectos comerciais, instituições importantes no ramo cafeeiro estão localizadas em Varginha, como as sedes da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e do Centro do Comércio de Café do Estado de Minas Gerais (CCCMG). Além disso, são muitas as pequenas cidades ao redor que produzem bons cafés e ganham destaque na região e em todo Brasil.



FABYLI RODRIGUES

BELO HORIZONTE E SÃO PAULO

Apesar de não pertencerem ao cenário produtor, essas duas capitais do Sudeste têm uma relação íntima com o café. Ambas são sede de eventos importantes que envolvem toda a cadeia da bebida e contêm um cenário com diferentes experiências, por meio das mais diversas cafeterias, empórios, mercados e demais espaços. A Semana Internacional do Café (SIC), uma das maiores feiras do setor no mundo, é realizada em Belo Horizonte, enquanto em São Paulo o café é celebrado anualmente por meio do São Paulo Coffee Festival. São as capitais mais indicadas para se experimentar, nas mais diversas possibilidades e conceitos, os incríveis cafés das regiões produtoras do Brasil.



D'ROCHA
 cafés especiais

www.DROCHACAFES.com.br

Enviamos para todo o Brasil!
 Venda nossos cafés em seu estabelecimento,
 temos condições especiais para você!

☎ 33 98422-1945

📷 @drochacafes



Representativa do café no Brasil?



DIVULGAÇÃO

BREJETUBA

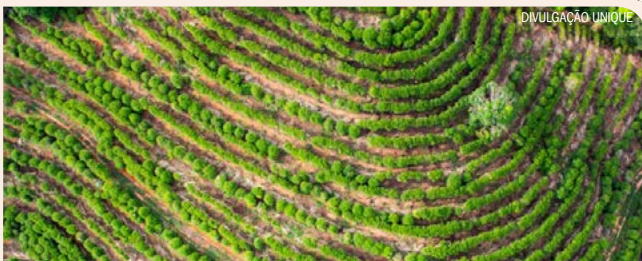
O município de Brejetuba, no Espírito Santo, é considerado a Capital Estadual do Café Arábica, produzindo um dos melhores cafés do Brasil. A cidade contém mais de 500 propriedades, que produzem café de qualidade, e recebe grupos de produtores e compradores nacionais e internacionais. Juntamente com o seu destaque produtivo, Brejetuba é conhecida pelo Festival do Maior Café do Mundo, que acontece anualmente no mês de setembro. Durante o evento, são preparados mais de oito mil litros de café. No decorrer do ano, os cafeicultores passam por rigorosas avaliações de qualidade para que seus grãos sejam escolhidos, já que a bebida é feita apenas com café especial. De acordo com o *Guinness World Records*, a cidade é recordista mundial pelo preparo do maior café coado.



WENDERSON ARAUJO

TRÊS PONTAS

O município de Três Pontas, localizado no sul de Minas Gerais, também é bastante conhecido pela sua relação com o café. Devido ao clima ameno, o cultivo é propício durante todo o ano, sendo a principal atividade da região e a maior riqueza econômica de Três Pontas, que já foi reconhecida como a Capital Mundial do Café. A cidade conta com um Museu Vivo do Café, constituído em uma fazenda, na qual todas as atividades continuam em execução. O museu permite vivenciar o funcionamento de um cafezal, juntamente com exposições sobre a cafeicultura e a história do café no Brasil. Três Pontas também é sede para eventos importantes, como a Expocafé, considerada uma das maiores feiras de cafeicultura do Brasil.



DIVULGAÇÃO ÚNICA

CARMO DE MINAS, SÃO LOURENÇO E CRISTINA

A região que abriga essas cidades, também localizada no Sul/Mantiqueira de Minas, é famosa pelos passeios envolvendo a cadeia produtiva do café. Os municípios são próximos e têm no turismo sua principal atividade econômica. Além das famosas fontes hidrominerais, o café especial tornou-se parte do roteiro dos visitantes das cidades há alguns anos. A Rota do Café Especial começa nas fazendas, com caminhada pelas lavouras para apreciar as plantações do alto dos mirantes. Para finalizar, uma típica mesa mineira, com um bom café, proporcionando uma experiência histórica, cultural e sensorial. Também é possível realizar um voo de balão para desfrutar uma visão panorâmica das plantações e das cidades. A região oferece, ainda, o Banho de Café, realizado no Balneário do Parque das Águas de São Lourenço.



ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

OUTRAS CIDADES

Para uma experiência histórica, o Vale do Café é um grande ponto turístico. O conjunto corresponde a 15 municípios da região do Vale do Paraíba - no Sul Fluminense, estado do Rio de Janeiro -, que produziam 75% do café consumido no mundo na década de 1860. As cidades correspondentes são Vassouras, Valença, Rio das Flores, Mendes, Engenheiro Paulo de Frontin, Miguel Pereira, Paty do Alferes, Paracambi, Piraí, Barra do Piraí, Paraíba do Sul, Pinheiral, Volta Redonda, Barra Mansa e Rio Claro. Além dessas cidades, é possível visitar outros lugares que têm uma presença significativa do café em seu contexto e entorno. Dentre eles, estão os municípios de Lavras, Nepomuceno, Patos de Minas, Muzambinho, Machado, Espera Feliz e Santa Rita do Sapucaí, todos no interior de Minas, estado com diversos lugares relacionados à cultura do café e repleto de boas experiências.

UMA HARMONIZAÇÃO SURPREENDENTE
DE CAFÉ ESPECIAL COM FRUTAS CÍTRICAS
EM UM COLD BREW LEVEMENTE
GASEIFICADO E TOTALMENTE DIFERENTE
DE TUDO QUE VOCÊ JÁ EXPERIMENTOU!



@cafetorrido

(31) 9 8420-8567

Rua Professor Galba Veloso, 206 - Lj 17, Santa Tereza, Belo Horizonte-MG

MAIO/JUNHO/JULHO 2022

Quem inventou a xícara?



BANCO DE IMAGENS

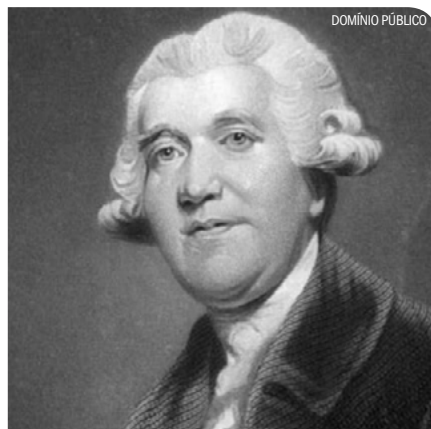
materiais, como vidro reforçado, cerâmica, porcelana e até pedra-sabão, sendo a maioria acompanhada do seu respectivo pires.

Independentemente do lugar e da sua imensa diversidade, a xícara tem uma simbologia significativa nas diferentes culturas. Elas são um sinônimo de hospitalidade, companhia e compartilhamento. Também são sempre citadas nas receitas, apresentando função medidora nas cozinhas. Além disso, as xícaras estão presentes em reuniões, visitas, cafés da manhã ou da tarde e, principalmente, em boas conversas. Já utilizou a sua hoje para um bom café?

Todos nós já sabemos da função e da indispensável utilidade da xícara, certo? Mas você já se perguntou onde surgiu a ideia de inventá-la? A verdade é que essa história teve início em 1750, quando o arquiteto inglês Robert Adam sugeriu ao seu amigo ceramista Josiah Wedgwood colocar alças em tigelas e copos. Isso porque o chá, de origem oriental e recém-chegado à Europa, era servido em potes sem alças que queimavam com frequência os dedos dos ingleses. Em 1759, Wedgwood criou uma fábrica, que é referência até os dias de hoje na produção de porcelanas e carrega o nome do seu

fundador. Apesar disso, estudos e análises indicam protótipos de xícaras feito por gregos há cerca de dois mil anos.

A sua popularização ganhou impulso com a evolução da cerâmica ao longo do século XVIII. Consequentemente, o chá e o café foram se tornando cada dia mais presentes nas mesas ao redor do mundo. Atualmente, são consumidos, na Inglaterra, 60 bilhões de xícaras de chá ao ano; enquanto, no Brasil, esse número é ultrapassado pelas 260 bilhões de xícaras de café. Lembrando que elas podem ser encontradas em diversos



DOMÍNIO PÚBLICO

Josiah Wedgwood, co-inventor da xícara



CAFÉS DE PADRÕES INTERNACIONAIS

Estamos localizados em Campanha, na região da Serra da Mantiqueira, Sul de Minas Gerais. Nossa família está no segmento do café desde 1986, com atuação em produção própria, estocagem e comercialização interna de café cru, tendo como público alvo as grandes empresas de exportações e consumo brasileiras. Captamos o café de pequenos produtores, beneficiamos e o preparamos para a exportação e para o consumo interno.

Sendo assim, com o intuito de atender o público final de café torrado, criamos a Holy Coffee Company, que visa levar aos amantes de café o mesmo produto que é exportado, mantendo o mesmo padrão e qualidade.

Queremos levar o máximo de informações junto aos clientes que ainda não conhecem bem esse mundo de cafés especiais. Queremos que o brasileiro seja o principal consumidor do café que produzimos.



ENFOCÔMIDA

[f](#) [@](#) [holycoffeecompany](#)

PEÇA O SEU!

[☎](#) 35 998309550

Rua Atílio Casadei, 1701 - Campanha-MG



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

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



Sandy Almeida
Promotora
Birigui-SP

"Uma bela xícara com um bom café é fundamental. Eu sou cafezeira! Não consigo ficar sem café no período da manhã! Tomo café a qualquer hora, mas pela manhã é o meu horário preferido. Sou uma leitora compulsiva e uma xícara de café e um bom livro a tiracolo me acalma a alma. Antes de conhecer o pessoal do *Café e Motivação*, eu tomava qualquer café, pois não tinha conhecimento sobre cafés especiais. Mas que bom que os conheci. Mudou minha vida e também a maneira de ver melhor o café de verdade."



Ricardo Silva
Militar
Belo Horizonte-MG

"O café sempre esteve no meu dia a dia, mas começou a fazer mais sentido quando percebi que, a cada safra e em cada lugar onde são produzidos determinados grãos, eu experimentava aromas e sentimentos únicos. Foi descobrindo nos métodos, nas maneiras de preparar, que poderia relembrar momentos incríveis da minha vida, desde os mais difíceis aos mais felizes. Notei que essa bebida sempre estava lá fazendo parte do meu crescimento pessoal. Sempre revivo com muitas saudades aqueles incríveis momentos."



Virna Liza Hildebrand
Enfermeira
Campo Grande-MS

"Café para mim tem tantos significados que é difícil descrever em poucas palavras. Em todas as manhãs, ele representa minha motivação diária, minha energia para acordar, despertar e viver. Ao coar meu cafezinho logo cedo, sinto o amor e o cuidado que tenho comigo. Café significa também uma pausa no meio do dia, para respirar fundo, energizar-me e continuar as atividades. Café tem muito e tudo a ver com amizades, comunicação, conhecer lugares, cuidado pessoal, alimento para o corpo, descanso, intervalo."



Samuel Vinícius
Educador Financeiro e Analista de Sistemas
Belo Horizonte-MG

"Café é vida! Vida presente na mesa, na roda de amigos, nos encontros com familiares. Vida que começa ao acordar, persiste ao almoçar e resiste ao entardecer. Vida que vem acompanhada de queijo, pão de queijo e broa de fubá. O café sempre teve lugar de destaque em minha vida, mas, quando descobri o mundo dos cafés especiais, esse destaque se ampliou, pois, percebi que café é muito mais que um pó que se compra no mercado. Espero conhecer cada dia mais esse maravilhoso mundo dos cafés. A vida é melhor com café."



Matheus Lucas
Barista
Belo Horizonte-MG

"O café chegou à minha vida por meio da minha avó, que tomava umas duas garrafas de café por dia. Café para mim representa união, confraternização e afeto. Me abraço nos dias frios e me refresca no calor. Conheci o café de especialidade de uma maneira inusitada e, quando descobri a variedade de sabores e as possibilidades de harmonizações, minha relação com a bebida mudou totalmente. Sempre que oferecermos o famoso cafezinho para alguém com certeza será uma forma de demonstrar carinho e acolhimento."



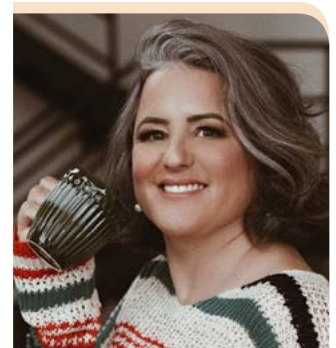
Antônia Alexandre
Auxiliar de Serviços Gerais
Belo Horizonte-MG

"O café representa tudo e mais um pouco em minha vida. Memória, história, motivação e aconchego. O tempo não volta, mas e o café? Este continua quente, e é isso o que me motiva! Café sozinha, com a família ou com os amigos. Tenho prazer de fazer e tomar. Um café com canela para aquecer e ter calma nos dias frios. Não tem como resistir a um bom café. Ele torna tudo possível, da manhã ao entardecer. Cada degustação é um aroma e um sabor que mexem com meus sentidos."



Alex Rodrigues
Servidor Público
Belo Horizonte-MG

"Para mim, o café é mais do que o início obrigatório de cada dia. É também uma oportunidade de apreciar novos aromas e sabores; é a sobremesa obrigatória após o almoço, é o acompanhamento perfeito para o lanche da tarde, e é um ingrediente para novas bebidas. Além disso tudo, ainda serve para experiências na produção de cerveja caseira com café. Ele reúne as pessoas em volta da mesa, torna-se assunto de conversas, e, aqui em Minas, nunca pode faltar na hora de receber a família e os amigos em casa."



Selma Abrahão
Professora
Januária-MG

"Quando eu era criança, o café – tradicional e preparado no coador de pano – estava presente no início da manhã e no final da tarde, sempre acompanhado do pão de sal. O café agora é especial e preparado no coador de papel. Está presente em minha casa para iniciar o meu dia, nos intervalos do trabalho, nas conversas dos grupos de WhatsApp, nas páginas do Instagram que sigo, nos presentes, nas artes, nas mesas postas para receber os amigos e até mesmo nos drinks dos fins de semana."

Canecas para todas as personalidades



O café faz parte de diferentes horas e momentos do nosso dia e está sempre acompanhado daquela xícara ou caneca pela qual temos um carinho todo especial. Além das convencionais, existem opções diferenciadas e modelos inusitados que acompanham a bebida de muitos *coffeelovers* por aí. A nossa equipe selecionou algumas canecas bem criativas para inspirar você a transformar o seu momento com o café em uma experiência bastante divertida. Confira!



COOKIES



TAMU JUNTO



HOMEM-ARANHA



BABY GROOT



MUSICAL



CORINGA

JASON E
FREDDY KRUEGER

MEDIEVAL

PIU-PIU E
PERNALONGA

PATA DE GATO



BATMAN



HARRY POTTER

NO COFFEE
NO GAINMARIO BROS
E LUIGI

STAR WARS



KRATOS



DONUT



NOVELOS DE LÃ



CAIXA DE SOM



HELLBOY