

<b>Veículo:</b> <b>CIÊNCIA ALIMENTOS</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>22/12/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Natal é momento de festa, confraternização e de um bom café</b>		
<b>Unidade citada jornal</b> <b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://cienciaalimentos.wordpress.com/2013/12/22/natal-momento-de-festa-confraternizacao-e-de-um-bom-cafe/">http://cienciaalimentos.wordpress.com/2013/12/22/natal-momento-de-festa-confraternizacao-e-de-um-bom-cafe/</a>			

## Ciência de Alimentos – UFV CRP

Blog de Alunos – dedicado ao estudo das Ciências de Alimentos –  
Universidade Federal de Viçosa – Campus de Rio Paranaíba – MG

22 de dezembro de 2013

### Natal é momento de festa, confraternização e de um bom café

[Deixe um comentário](#)

*Que tal celebrar as festas de fim de ano também com produtos elaborados à base de café?*



A magia do Natal está no ar, despertando solidariedade, compaixão, espírito de paz, amor e união entre as pessoas. Nas confraternizações realizadas nos lares, nas instituições educacionais, entre amigos e colegas de trabalho, compartilha-se a emoção e a alegria da crença no menino Jesus e da gratidão pelas bênçãos da vida. Nesses momentos de celebração, cabe a presença do nosso bom e amado café genuinamente brasileiro. Afinal, o hábito de tomar café no Brasil, mais do que corriqueiro, é parte da história e tradição de nosso País. Ao longo do tempo, o “momento cafezinho” foi e é pano de fundo de reflexões profundas, acordos políticos, encontros de amigos, trocas de experiência, confissões e bate papo pelo mundo afora.

Para as ceias de dezembro, que bem retratam o espírito natalino e do Ano Novo, a Embrapa Café, coordenadora do Consórcio Pesquisa Café, sugere algumas receitas especiais à base de café propostas no site da Associação Brasileira da Indústria de Café – Abic e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater – MG, parceiras do Consórcio. Entre elas, o defumado natalino, pernil ao molho de café, peru rápido com molho de café, brigadeiro de café, torta de banana com café, charlotte de café, rocambolo de café e licor de café. Confira essas e outras receitas no site da Abic e da Emater-MG. Assim, a Embrapa Café e o Consórcio Pesquisa Café desejam aos apreciadores de um bom café e de produtos à base de café um Feliz Natal e um Ano Novo repleto de felicidade. E aos cafeicultores, em particular, nossa gratidão pelo árduo trabalho desenvolvido em prol da cafeicultura brasileira e votos de muita prosperidade.

**A história do café no Brasil** - Uma missão oficial do militar luso-brasileiro Francisco de Melo Palheta, em 1727, trouxe a primeira muda de café para o Brasil. Francisco recebeu da esposa do governador da Guiana Francesa uma muda, que veio escondida dentro de um vaso de planta. Ao chegar ao Brasil, o café encontrou todas as condições favoráveis para florescer. A primeira muda que chegou ao País entrou pelo porto do Pará. Em seguida, foi para o Paraná, difundiu-se pelas montanhas do Espírito Santo, por algumas regiões do Estado do Rio de Janeiro e foi descendo para a alta mogiana, em São Paulo. Hoje, o Brasil é considerado o maior produtor e exportador de café no mundo e o segundo maior consumidor, ficando atrás somente dos Estados Unidos. O Estado de Minas Gerais é considerado o maior parque cultural de café, responsável por mais de 50% da produção brasileira.