

Veículo: <b>PRIMEIRA IMPRESSÃO</b>		Editoria: <b>Notícias</b>	Página:	Data: <b>21/05/2013</b>
Tipo: <b>INTERNET</b>		Assunto: <b>Embrapa comemora o Dia Nacional do Café com degustação de cafés de diferentes regiões produtoras</b>		
Unidade citada jornal: <b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>				
Fonte citada: Dirigente <input type="checkbox"/> Chefe <input type="checkbox"/> Outros empregados <input type="checkbox"/> Sem citação <input type="checkbox"/> Pesquisador <input type="checkbox"/>		Presença do nome: Capa <input type="checkbox"/> Manchete <input type="checkbox"/> Rodapé/legenda <input type="checkbox"/> Citação <input type="checkbox"/> Título <input type="checkbox"/> Destaque no texto <input type="checkbox"/>		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 03 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 04 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 05 ou mais elementos <input type="checkbox"/>		Ocupação na Página: 1/4 <input type="checkbox"/> 2/4 <input type="checkbox"/> 3/4 <input type="checkbox"/> 1 página <input type="checkbox"/> 2 páginas <input type="checkbox"/> 3 ou mais páginas <input type="checkbox"/>		
Gênero: Crônica <input type="checkbox"/> Entrevista <input type="checkbox"/> Nota Informativa <input type="checkbox"/> Notícia <input type="checkbox"/> Artigo <input type="checkbox"/> Coluna <input type="checkbox"/> Reportagem <input type="checkbox"/> Editorial <input type="checkbox"/> Nota opinativa <input type="checkbox"/> Carta ao leitor <input type="checkbox"/> Charge <input type="checkbox"/> Agenda <input type="checkbox"/>				
<a href="http://jornalprimeiraimpressao.com/site/?p=2582">http://jornalprimeiraimpressao.com/site/?p=2582</a>				



## Embrapa comemora o Dia Nacional do Café com degustação de cafés de diferentes regiões produtoras

By admin On 21 mai, 2013 At 03:24 PM | Categorized As [Cultura](#) | With 0 Comments



A comemoração será realizada na sede da Embrapa no dia 24 de maio. A barista Sulayne Shiratori vai mostrar a diversidade dos sabores dos cafés do Brasil.

Os brasileiros têm verdadeira paixão por café. Tanto que, em 2005, a Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) instituiu o dia 24 de maio como Dia Nacional do Café. A data marca o início da colheita na maior parte das regiões produtoras do Brasil e não poderia deixar de ser celebrada pela Embrapa Café, coordenadora do Consórcio Pesquisa Café. Para homenagear o dia, nada melhor que saborear e aprender um pouco mais sobre o café nosso de cada dia, suas variedades e diferentes formas de preparo e harmonização. Esse é o objetivo do evento comemorativo do Dia Nacional do Café, que este ano também comemora os 40 anos da Embrapa, a ser realizado pela Embrapa Café na sede da Embrapa, em Brasília, no dia 24 de maio, e conduzido pela barista Sulayne Shiratori. A barista, convidada da Embrapa Café, vai ensinar a preparar e degustar café, inclusive bebidas sofisticadas à base do produto, a partir de grãos provenientes das 12 regiões produtoras, como Zona da Mata Mineira, Cerrado Mineiro, Conilon Capixaba e Sul de Minas. As oficinas acontecerão das 9h às 10h30 e das 14h às 15h30. As inscrições podem ser feitas pelo e-mail [anisio.diniz@embrapa.br](mailto:anisio.diniz@embrapa.br) até 23 de maio e, no dia 24, no local do evento, a depender da disponibilidade de vagas.

## Atributos positivos dos cafés do Brasil

### Principais regiões produtoras:

Sul de Minas – café de corpo e doçura moderados, com acidez cítrica de média a alta;

Matas de Minas – produzidos nas zonas altas, apresentam bom corpo, acidez e doçura;

Chapada de Minas – aroma e bebida são consistentes, além de equilíbrio e corpo e acidez;

Cerrado de Minas – cafés encorpados, com excelente aroma e doçura;

Centro-Oeste – cafés com baixa acidez, corpo moderado e levemente doces;

Mogiana (São Paulo) – café de corpo e acidez equilibrados com excelente doçura natural;

Montanhas do Espírito Santo – produzidos nas zonas altas têm bom corpo, acidez e doçura – exótico;

Conilon Capixaba – Sabor típico, é a base de muitos blends de Torrado&Moído e Solúveis;

Paraná – cafés de médio corpo, com sabor característico, baixa acidez e doçura;

Planalto da Bahia – cafés semi-encorpados, com acidez diferenciado e doçura natural;

Cerrado da Bahia – equilíbrio de corpo e doçura, com acidez típico refinada;

Conilon de Rondônia – sabor típico, é a base de muitos blends de Torrado&Moído e Solúveis.