

Veículo: CAFÉ POINT	Editorial: Notícias	Página:	Data: 22/05/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Embrapa celebra Dia Nacional do Café com degustação da bebida de diferentes regiões		
Unidade citada jornal: Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.cafepoint.com.br/cadeia-produtiva/figue-atento/embrapa-celebra-dia-nacional-do-cafe-com-degustacao-da-bebida-de-diferentes-regioes-83902n.aspx			



Embrapa celebra Dia Nacional do Café com degustação da bebida de diferentes regiões

postado há 2 dias atrás

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 será celebrada pela Embrapa Café, coordenadora do Consórcio Pesquisa Café.

O evento, a ser realizado pela Embrapa Café na sede da Embrapa, em Brasília, no dia 24 de maio, tem como objetivo saborear e aprender um pouco mais sobre o café nosso de cada dia, suas variedades, diferentes formas de preparo e harmonização, e será 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 aniso.diniz@embrapa.br até 23 de maio e, no dia 24, no local do evento, a depender da disponibilidade de vagas.

Adiantando parte dos segredos do café, Sulayne concedeu entrevista à Embrapa Café. Confira:

Embrapa Café: Sulayne, você poderia nos contar um pouco da história do Café no Brasil?

Sulayne Shiratori: A história do café no Brasil mistura-se com um pouco de romantismo. Uma missão oficial do militar luso-brasileiro Francisco de Melo Palheta, em 1727, trouxe a primeira muda de café para o Brasil. Francisco, considerado um

'Don Juan', teria seduzido a esposa do governador da Guiana Francesa. Foi ela quem lhe deu a muda, escondida dentro de um vaso de planta. Chegando ao Brasil, o café encontrou todas as condições favoráveis para florescer. A primeira muda que chegou ao Brasil 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.

EC: Como e quando surgiu a profissão de barista no Brasil?

SS: A profissão é bem recente no Brasil. Surgiu no ano 2000, a partir do aumento da demanda por café especial. O Brasil, até então, era conhecido como produtor de commodity, exportador de café em volume, sem muita preocupação com a qualidade. Quando o brasileiro começou a entender que o café especial era viável, aliado ao uso de tecnologias desenvolvidas por instituições ligadas ao Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, o País passou a produzir bons cafés.

EC: Quais são as novas tendências desenvolvidas por baristas no Brasil e no mundo?

SS: As tendências surgem a partir da demanda por cafés especiais. O bom barista domina técnicas de manipulação da máquina profissional de café e sabe harmonizá-lo para elaboração de drinks, sobretudo busca a xícara perfeita. O café gelado, por exemplo, é uma tendência que veio para ficar. Ótimas bebidas refrescantes podem ser criadas se o barista tiver o domínio da técnica e souber brincar com a imaginação.

EC: Quais são os métodos de preparação do café utilizados hoje?

SS: Além do café expresso, feito pelo barista na máquina de expresso, temos o tradicional café coado brasileiro. Há ainda o método french press (cafeteira francesa) e a Moka (cafeteira italiana) que deve preparar o café no fogão, gerando uma bebida mais encorpada e intensa, como os italianos preferem.

EC: Quais são os principais requisitos para a obtenção de um café de qualidade?

SS: Eu destacaria a mão-de-obra especializada, o uso da tecnologia aliada ao controle de pragas, o manejo sustentável, solo, clima e altitude favorável. O pós-colheita, que é o processo de secagem e beneficiamento do grão, e também o momento da classificação e descarte dos defeitos, também são importantíssimos. A torra é o momento de alquimia do café. É ela quem vai dar ênfase a todas as características sensoriais dos grãos. Porém, se feita de maneira incorreta, irá danificar, literalmente queimar, todas as suas propriedades. Além disso, é importante que o café seja estocado em locais adequados para evitar problemas de fermentação e oxidação.

EC: Para alguém que aprecia o café simples, do dia a dia, que recomendações você daria e quais as opções de preparo em casa?

SS: Em primeiro lugar, cuidado com a escolha da marca. Hoje, a Associação Brasileira da Indústria de Café – Abic - proporciona selos de pureza e qualidade para garantir que o consumidor compre um café justo. Recomendo que confirmem esses selos. Além disso, há alguns segredinhos para o preparo, como a escolha da água. O ideal é que ela seja filtrada ou mineral, porque o cloro interfere no sabor do café. Outra dica - que parece óbvia, mas que é importante para uma boa bebida - é não ferver a água. O pó de café, além de volátil, é muito sensível. Assim que a água começa a entrar em ebulição, o fogo deve ser desligado para evitar aquele sabor amargo e o cheiro de borracha queimada. Estar dentro de uma garrafa térmica não garante que o café vá durar a tarde inteira. Um bom café precisa ter frescor. O aroma e o sabor estão no frescor. Como o café oxida com muita facilidade, é recomendado deixá-lo somente 30 minutos dentro da garrafa térmica.

EC: Como o café deve ser armazenado em casa para que suas propriedades sejam preservadas?

SS: O ideal é que o café seja mantido em sua embalagem original. Depois de aberta, essa embalagem deve ser armazenada dentro de outro pote com tampa e mantida dentro da geladeira para que o café conserve suas propriedades.

EC: Para os amantes do café, o que você recomendaria como fonte de informação? Onde podemos encontrar boas receitas que utilizam o café como matéria-prima?

SS: Há um mundo de obras que tratam do café sob os mais diversos aspectos. O livro '101 motivos para tomar café', por exemplo, explica como a bebida pode ser importante para a saúde. Hoje, milhares de boas receitas de drinks e sobremesas à base de café podem ser encontradas em sites diversos na internet.

EC: Sabemos que muitos cafés são produzidos a partir de uma mistura entre o café arábica e o robusta, originando os famosos 'blends'. Em sua opinião, qual seria a proporção adequada de arábica e robusta em um café? Qual é a principal diferença sensorial entre estes dois tipos?

SS: O café considerado 'Gourmet' não pode ter mistura, ele tem que ser 100% arábica. Esse é um dos pré-requisitos básicos. Levando-se em conta as características sensoriais e de qualidade do corpo e do aroma da bebida, sem dúvida, o café arábica é hoje considerado superior. Porém, ter um café 100% arábica não basta mais. O produtor rural precisa aderir às técnicas e manejos adequados, além de ter responsabilidade social e ambiental, conservar a biodiversidade e proporcionar qualidade de vida aos trabalhadores.

EC: Como você analisa o crescimento do consumo de café solúvel no Brasil?

SS: O café solúvel, à base de café robusta, é uma solução prática e rápida, mas relativamente pouco consumido no Brasil. O brasileiro ainda prefere o café coado, fresquinho e tradicional.

EC: Você acredita que tenha ocorrido uma mudança no comportamento do consumidor de uns dez anos atrás pra cá?

SS: Sim, os apreciadores hoje sabem dizer se um expresso está sendo bem extraído, se uma vaporização foi mal feita. Vou além dizendo que sabem até identificar se houve introdução de café conilon ou não no blend. Hoje, com a quantidade de livros, informações e cursos disponibilizados, os consumidores estão muito mais exigentes e procuram entender o que é um bom café. É por isso que o mercado de cafés especiais está em grande expansão.

EC: Desde que você ingressou no mercado de cafés, em 2004, quais foram as principais melhorias observadas em relação à certificação no Brasil?

SS: Eu diria que os selos trouxeram legitimidade para o café. Eles garantem qualidade de vida aos trabalhadores do campo e proporcionam inclusão social. Além de contribuírem para o equilíbrio do meio ambiente.

EC: De que forma a pesquisa cafeeira desenvolvida pelo Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, tem contribuído para o aumento da qualidade do produto?

SS: O papel que a Embrapa tem de disseminar conhecimento e transferir tecnologia ao pequeno, médio e grande produtor é fundamental. É uma instituição que faz um grande trabalho para o Brasil e para o mundo, exportando tecnologia. Hoje é plenamente possível desenvolver lavouras mesmo em regiões de clima pouco favorável, por meio de métodos de irrigação adequados. É importante citar também o melhoramento genético, que cria plantas mais resistentes às condições adversas de clima e às pragas, consequentemente aumentando a produtividade do cafezal.

EC: Sabemos que muitos cafés são produzidos a partir de uma mistura entre o café arábica e o robusta, originando os famosos 'blends'. Em sua opinião, qual seria a proporção adequada de arábica e robusta em um café? Qual é a principal diferença sensorial entre estes dois tipos?

SS: O café considerado 'Gourmet' não pode ter mistura, ele tem que ser 100% arábica. Esse é um dos pré-requisitos básicos. Levando-se em conta as características sensoriais e de qualidade do corpo e do aroma da bebida, sem dúvida, o café arábica é hoje considerado superior. Porém, ter um café 100% arábica não basta mais. O produtor rural precisa aderir às técnicas e manejos adequados, além de ter responsabilidade social e ambiental, conservar a biodiversidade e proporcionar qualidade de vida aos trabalhadores.

EC: Como você analisa o crescimento do consumo de café solúvel no Brasil?

SS: O café solúvel, à base de café robusta, é uma solução prática e rápida, mas relativamente pouco consumido no Brasil. O brasileiro ainda prefere o café coado, fresquinho e tradicional.

EC: Você acredita que tenha ocorrido uma mudança no comportamento do consumidor de uns dez anos atrás pra cá?

SS: Sim, os apreciadores hoje sabem dizer se um expresso está sendo bem extraído, se uma vaporização foi mal feita. Vou além dizendo que sabem até identificar se houve introdução de café conilon ou não no blend. Hoje, com a quantidade de livros, informações e cursos disponibilizados, os consumidores estão muito mais exigentes e procuram entender o que é um bom café. É por isso que o mercado de cafés especiais está em grande expansão.

EC: Desde que você ingressou no mercado de cafés, em 2004, quais foram as principais melhorias observadas em relação à certificação no Brasil?

SS: Eu diria que os selos trouxeram legitimidade para o café. Eles garantem qualidade de vida aos trabalhadores do campo e proporcionam inclusão social. Além de contribuírem para o equilíbrio do meio ambiente.

EC: De que forma a pesquisa cafeeira desenvolvida pelo Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, tem contribuído para o aumento da qualidade do produto?

SS: O papel que a Embrapa tem de disseminar conhecimento e transferir tecnologia ao pequeno, médio e grande produtor é fundamental. É uma instituição que faz um grande trabalho para o Brasil e para o mundo, exportando tecnologia. Hoje é plenamente possível desenvolver lavouras mesmo em regiões de clima pouco favorável, por meio de métodos de irrigação adequados. É importante citar também o melhoramento genético, que cria plantas mais resistentes às condições adversas de clima e às pragas, consequentemente aumentando a produtividade do cafezal.

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.