

Veículo: UNIVERSO AGRO	Editoria: Notícias	Página:	Data: 24/05/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Embrapa comemora o Dia Nacional do Café		
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.uagro.com.br/editorias/agricultura/cafe/2013/05/24/embrapa-comemora-o-dia-nacional-do-cafe.html			



O AGRONEGÓCIO EM TEMPO REAL

Sexta, 24 de Maio de 2013 - 14h41

Embrapa comemora o Dia Nacional do Café

A barista Sulayne Shiratori vai mostrar a diversidade dos sabores dos cafés produzidos em 12 regiões do Brasil

Gerência de Transferência de Tecnologia da Embrapa Café



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 empresa, em Brasília, no dia 24 de maio, e conduzido pela barista Sulayne Shiratori.

A barista 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 até 23 de maio e, no dia 24, no local do evento, a depender da disponibilidade de vagas.

Sulayne Shiratori 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: 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.

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.