

CAFÉ

Paixão brasileira



No Dia Internacional do Café, Brasil comemora aumento do consumo, destoando do mercado internacional

Enquanto o consumo mundial de café sofreu queda de 1,4% na safra 2019/2020 – de setembro/outubro do primeiro ano a agosto/setembro do segundo –, o Brasil registrou elevação de 0,5% no mesmo período, apesar dos efeitos da crise sanitária sobre o mercado, como fechamento de cafeterias e elevação dos preços do produto no varejo. Na safra finalizada em setembro último, 2020/2021, o desempenho foi ainda melhor, com evolução de 1,7%, também segundo dados que compõem estudo conduzido pelo Rabobank, banco de atuação global especializado em soluções financeiras para o agronegócio. O mesmo levantamento estima, para o período 2021/2022, outro aumento, de 0,5%.



Essa tendência retrata a paixão dos brasileiros pela bebida. O diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), Celírio Inácio, lembra que, além de líder global em produção e exportação da bebida, o país é o segundo maior mercado consumidor do mundo. “Apesar do cenário pandêmico, a procura por café seguiu seu ritmo de crescimento”, confirma, afirmando que, no ano passado, cada brasileiro consumiu 1.341 xícaras, cerca de três xícaras por dia, com um consumo *per capita* de 4,79 kg de café torrado por habitante. Ainda assim, Inácio julga que o consumo por habitante é baixo e tem

potencial de crescimento, principalmente entre o público jovem.

Quanto aos diferenciais do mercado nacional, o executivo da Abic assegura que há muito o Brasil deixou de ser produtor de quantidade e passou a ser produtor de qualidade. “O país produz cafés para todos os bolsos e gostos – tanto dos brasileiros quanto dos diversos mercados que abastece”, observa, afirmando que essa condição decorre de dois importantes agentes do agronegócio: empenho do cafeicultor em investir na maior qualidade das suas lavouras, por meio de pesquisas e inovações, e maior capacitação profissional e tecnológica das indústrias torrefadoras.

Já os consumidores, em sua avaliação, estão cada vez maduros e exigem padrões de qualidade que vão muito além do modelo mercadológico desenvolvido durante as décadas passadas. “Investir em qualidade e segmentação pode ser o grande diferencial para agregar valor ao produto, seja por origem (indicação geográfica), por modo de produção (café orgânico), por certificação (cafés certificados Abic, Rainforest Alliance ou Utz), por método (cafés fermentados) ou por causas (cafés produzidos por mulheres)”, destaca. E completa: “a preocupação com a qualidade, com a sustentabilidade e com a segurança alimentar é uma tendência extremamente salutar do consumidor do mundo todo e, também, no Brasil”.



alextrats

As ondas do café

Originário da Etiópia, a partir de onde espalhou para o mundo, o café chegou ao Brasil em 1727, pelas mãos do sargento-mor Francisco de Melo Palheta, que trouxe o produto, clandestinamente, ao retornar de uma viagem à Guiana Francesa. Desde sua origem, o café incorporou hábitos, costumes e inovações, mercados especialmente em três grande ondas:

- Primeira onda**
Predominante entre os anos de 1930 a 1960, quando o produto foi produzido em massa em razão da explosão do consumo.
- Segunda onda**
Caracterizada, no período de 1960 a 1990, pelo incremento da qualidade do produto e o surgimento de redes de cafeterias.
- Terceira onda**
Desde 1990, é marcada pela valorização dos cafés especiais, o que leva em conta, entre outros, aspectos como rastreabilidade da produção, sabores e aromas de cada espécie, origem única, certificação de sustentabilidade e novos métodos e utensílios para o preparo.

Tendências amparam os negócios

Relatório divulgado no início deste ano pelas organizações National Coffee Association (NCA), de pesquisa de mercado para a indústria cafeeira nos Estados Unidos, e Specialty Coffee Association (SCA), de fomento às comunidades cafeeiras globais, revelou as tendências de consumo e as mudanças de hábitos dos consumidores durante a pandemia: 73% dos apreciadores de cafés especiais sentiram falta de frequentar as cafeterias regularmente, o

que representa um incentivo à retomada do segmento após a superação da crise sanitária. Outros dados apontados pelo levantamento, que contribuem para o direcionamento dos negócios relacionados aos cafés especiais, foram: **•36%** dos entrevistados acima de 18 anos declararam ter ingerido cafés especiais no dia anterior à consulta. Desses, **•22%** informaram ter consumido o produto à base de expresso e 13% disseram ter ingerido o produto

em outras bases (grãos tradicionais moídos, por exemplo). **•44%** mostraram preferência pela torra escura, enquanto outros 16% optam pela torra clara. O relatório completo está disponível (em inglês) no link https://www.ncausa.org/specialty?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=market_research&zs=vG2qb&zl=CVob2

Diferenciais

Liderança e sofisticação

País se destaca pela produção dos melhores e mais finos grãos

O Brasil ocupa a liderança isolada como maior produtor e exportador de café do mundo, além de deter a posição de segundo maior mercado consumidor da bebida, segundo informações do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Em solo nacional, são produzidos grãos das espécies mais conhecidas mundialmente: a *Coffea Arabica* (café arábica) e a *Coffea Canephora* (café robusta ou conilon). E, embora existam aromas e sabores distintos entre as variedades de plantas, mesmo em cada espécie, elas são o primeiro fator a ser considerado para definir a qualidade do café. Nas linhas especiais e *gourmet* são utilizados grãos arábicos, que possuem menos acidez e cafeína que o robusto ou conilon. Além disso, de acordo com a Classificação Oficial Brasileira (COB), que reconhece as diferentes características entre as espécies, os padrões definidos para a arábica incluem bebidas finas, de boa qualidade e que possuem melhor valorização no mercado, e as

fenicadas, que contemplam padrões de bebida que indicam irregularidades, como presença de defeitos, fermentações indesejáveis e outras características que tornam a bebida desagradável. Já o café conilon, que concentra mais sólidos solúveis, é menos ácido, tem maior teor de cafeína e é geralmente usado na produção de cafés solúveis. Segundo a COB, a espécie tem padrões de bebida definidos em excelente (sabor neutro e acidez mediana), boa (sabor neutro e ligeira acidez), regular (sabor típico de robusta, sem acidez) e anormal (sabor não característico).

Inconfundível

Por sua qualidade superior, o arábica é o grão escolhido pela illycaffè, empresa fundada em 1933 em Trieste, na Itália. O sucesso, segundo Frederico Canepa, diretor-geral da illycaffè Sud America, vem do *blend* único e dinâmico illy, 100% arábica, formado por nove ingredientes provenientes das 20 origens das quais adquire sua matéria-prima. “Ele é único porque seu sabor inconfundível permanece idêntico ao longo dos anos, em qualquer lugar do mundo onde seja saboreado, e dinâmico porque os nove ingredientes permitem à empresa ajustar sua composição, em uma sintonia fina e exclusiva, para que suas características permaneçam sempre idênticas.”

A garantia de qualidade e sabor vem ainda do uso de tecnologias e do relacionamento com os produtores. “Fatores como a pressurização



Versatilidade nas formas de preparo

O café é tão gostoso quanto versátil em seus métodos de preparação, sendo os mais conhecidos em filtros de papel ou coador de pano e nos vários modelos de cafeteiras.

Filtro de papel ou coador de pano

Utilizados com cafés com moagem média ou fina, o pó deve ser colocado no filtro e espalhado uniformemente, sem compactação.

Imediatamente antes da fervura (90°C), a água deve ser despejada sobre o pó, umedecendo-o todo. Deve-se começar molhando o pó de café das beiradas para, em seguida, despejar a água lentamente (em fio) bem no centro do filtro, sem misturar com a colher. No uso de coador de pano, a lavagem deve ser somente com água.

Cafeteiras

As cafeteiras permitem preparar cada xícara para ser consumida na hora, garantindo o frescor, seja em estabelecimentos comerciais, seja em casa, com a mesma qualidade.

“As cápsulas Iperpresso, em conjunto com as máquinas profissionais illy em comodato, garantem uma extração ideal com um resultado na xícara sempre perfeito, impecável, sem a necessidade de um especialista (barista), com uma crema densa e duradoura incomparável por outros sistemas. Já as máquinas e cápsulas Iperpresso (sistema exclusivo da illy) domésticas garantem um resultado na xícara idêntico àquele oferecido nos estabelecimentos comerciais, sempre perfeito”, afirma Canepa.

A Nespresso é outra opção para quem não renuncia a um bom café. O modelo Expert oferta a possibilidade de extração a distância, pelo aplicativo Nespresso. Além disso, no modelo é possível escolher entre três temperaturas diferentes: morno, quente e muito quente. Alternativa também é a cafeteira de espressos (grafia italiana para expresso) e multibebidas automática do grupo 3Corações, que prepara cafés expresso, filtrados e cappuccinos.

Em estabelecimentos ou em casa, é possível apreciar um café de qualidade

POINT 30
COMUNICAÇÃO & MARKETING ANOS



BRANDED CONTENT
QUE ATINGE
MILHÕES DE
CONSUMIDORES

TEL: 55(11)3167-0821

WWW.POINTCM.COM.BR

Descarte de cápsulas

Com o grande crescimento do consumo de café por cápsulas, aumentou também a quantidade de resíduos gerados. O descarte pode ocorrer com sua devolução para o fabricante – muitas marcas já contam com o próprio sistema de reciclagem – ou a partir da separação, pelo consumidor, do metal e do plástico, que devem ser destinados para a correta reciclagem. Outra alternativa é, após retirar o resíduo do pó de café, usar as cápsulas para plantar sementes, guardar peças pequenas ou, com a proximidade do Natal, fazer enfeites para árvores.



O insumo
mais importante
da lavoura.

PRISMAagro
CORRETORA DE SEGUROS

Contrate agora!
(11) 99944-8916
prismaseguros.com.br

34 anos de parceria,
soluções e bons negócios

Formação

Café com ainda mais sabor

Cursos de especialização trazem oportunidades para atuar como barista

Do pé à xícara – passando pela colheita, pré-limpeza, secagem, pelo beneficiamento, torrefação e moagem –, todas as etapas são determinantes para a qualidade do café e a pureza das experiências sensoriais que o grão pode oferecer. Na ponta final do processo estão as mãos do barista, profissional responsável pela operação das máquinas de espresso, que também conhece e executa as demais técnicas para extração da bebida.

Em 2013 a profissão foi inscrita na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), sendo regulamentada pela Comissão de Trabalho, Administração e Serviço Público (Ctasp) dois anos depois. Assim, é preciso, para ser um barista profissional, além de Ensino Médio completo, ter mais de 18 anos e deter diploma de curso de especialização na área.

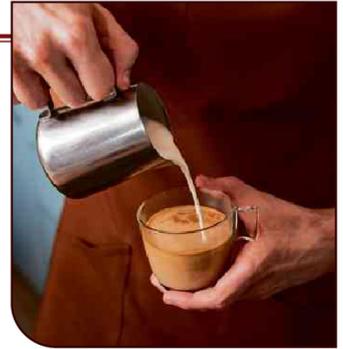
Os interessados em ingressar nessa carreira podem encontrar a formação necessária em cursos oferecidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) ou ainda buscar por instrução em estabelecimentos dedicados ao preparo da bebida. O Coffee Lab, da premiada

barista Isabela Raposeiras, na Vila Madalena, em São Paulo (SP), por exemplo, nasceu como escola de baristas, apesar de se consolidar a cada ano como uma das paradas obrigatórias para os amantes de café. Desde o ano passado, devido às restrições impostas pela pandemia da Covid-19, o Coffee Lab passou a ofertar cursos *on-line*, modalidade que segue sendo oferecida desde então, sobretudo com conteúdo mais teórico.

O Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo (Sindicafé) é outra opção. A institui-

ção mantém, desde 1996, o Centro de Preparação de Café (CPC), referência no mercado tanto por seu pioneirismo quanto por suas instalações e equipamentos.

Além do preparo de diversas bebidas à base de café, os baristas profissionais, ao aprofundarem os estudos, podem ainda lançar carreira em outros nichos, como classificadores e consultores de café, mestres de torra e *Q-grader* (“Avaliador Q”, em português, sendo o “Q” de “Qualidade”) – título ligado



HayDmitry

à certificação mundial do Coffee Quality Institute (CQI), nos Estados Unidos.

Harmonizações

Para além da xícara, cabe aos baristas orientar sobre os acompanhamentos mais adequados para o café. Queijos, por exemplo, sobretudo os mais salgados, são grandes aliados para equilibrar a acidez e o amargor de alguns tipos de café. Já o chocolate requer cuidado para alcançar o equilíbrio – quanto mais clara a torra do café, maior deve ser o percentual de cacau do chocolate eleito para acompanhar a bebida. E em todas as harmonizações, vale apostar na água com gás, que limpa a papila gustativa, deixando a língua mais sensível para que o café se pronuncie ainda mais na boca.

Cremosidade em alta

Uma das tendências alimentares que mais viralizaram na internet durante a pandemia da Covid-19 foi o “café Dalgona”. O nome remete ao “*dalgona candy*”, doce esponjoso com sabor similar ao de uma bola de leite ou caramelo, que também ficou famoso, mais recentemente, por aparecer na série sul-coreana *Round 6*, da Netflix. A receita consiste em

adicionar, em um recipiente, duas colheres de sopa de açúcar (de preferência mascavo), duas colheres de sopa de café solúvel e duas colheres de sopa de água fervente. Os ingredientes devem ser batidos até que a mistura ganhe uma textura levemente pastosa, como se fosse um *chantilly*, que deve ser colocada no topo de uma caneca com 400 ml de leite, quente ou frio.

Certificação
(B)
 Corporation
 2021
 WORLD'S MOST
 ETHICAL
 COMPANIES
 WWW.ETHISPHARE.COM
 9-TIME HONOREE
 TERRACIRCLE
 Parceira Reciclagem
 CAFÉ
 BRASIL



Inovando desde 1933 para levar o melhor café de Trieste para o mundo



Soluções específicas para cada segmento
 Para seu restaurante, cafeteria ou hotel;
 Para seu supermercado ou empório;
 Para seu escritório ou negócio;
 Para sua casa!

*Acesse www.illy.com.br ou envie um e-mail para atendimento@illy.com
 Conheça a nossa Loja Conceito Rua Haddock Lobo, 1497/SP

Desde 1991 promovendo a sustentabilidade econômica, social e ambiental da produção brasileira e mundial, através de seu relacionamento direto e justo com os cafeicultores, colaborando para a melhora da qualidade do produto nacional.

Um blend único e dinâmico, 100% Arabica, composto de 9 ingredientes de 20 países produtores, com uma qualidade na xícara sempre idêntica e inigualável, em qualquer lugar e em qualquer época.

Fomentando a arte contemporânea e primando na beleza de seus produtos, pois o belo acentua o prazer de se beber o melhor café.

Presente nos melhores estabelecimentos em mais de 140 países, agora no Brasil com o melhor café que a natureza pode oferecer, em embalagens pressurizadas: prove, comprove e apaixone-se.



Lavouras devem ser asseguradas

É essencial proteger a produção, garantindo a permanência no campo

Pe- la relevância do café no contexto do agronegócio nacional e para a geração de renda sustentável no campo, é fundamental que os produtores busquem assegurar suas lavouras. “O seguro agrícola é a ferramenta mais importante e efetiva para mitigar os riscos climáticos. É um instrumento eficaz na promoção da estabilidade da renda e manutenção do produtor em sua atividade, sendo que, especificamente na cultura do café, o desenvolvimento de um programa de seguro específico é da maior importância, em função das particularidades da cultura”, afirma Luís Vidigal, CEO da Prisma Agro Seguros. Vidigal elenca, entre essas especificidades, o fato de o café ser uma cultura perene, longeva e com ciclos de produção bem distintos, o que torna o pé da planta um ativo biológico de grande valor. Além disso, há o fato de as diversas regiões cafeeiras do Brasil, com diferentes tipos de grãos, clima, e solo, exigirem profundo conhecimento da

atividade para elaboração de um programa de seguro adequado.

Nesse contexto, a Prisma Agro se destaca por atuar há 34 anos, com dedicação especial ao seguro rural desde 2004. “Para dar suporte às operações da Prisma Agro, desenvolvemos uma plataforma digital que possibilita ao produtor rural conhecer os produtos existentes, suas coberturas e seus custos, além de ter acesso a informações sobre quesitos técnicos, como zoneamento agrícola”, complementa Vidigal.

A superintendente de Seguros Agrícolas da MAPFRE, Catia Rucco Rivelles, também destaca a relevância do seguro agrícola, “um dos principais mitigadores de risco do produtor rural, pois indeniza perdas nas lavouras por conta das adversidades climáticas frequentes. Nesse sentido, o seguro é um agente apoiador à

estabilidade de renda no campo e também à permanência do produtor rural em sua atividade, mesmo em períodos de safras adversas”, diz. A MAPFRE oferta o Seguro Cafezal, que tem por objetivo cobrir a vida da planta. “O produto foi lançado em 2008 e, ao longo do tempo, incorporou melhorias, como a inclusão da cobertura adicional de perda de produção futura e a de tratamento fitossanitário. Em todas as safras, a apólice é adaptada para a realidade do cafeicultor”, afirma Catia.

A diretora Comercial Banca Seguros/Licitações da MAPFRE, Aneti Caetano, destaca ainda que “o seguro tem uma grande responsabilidade na perenidade do agronegócio brasileiro, sendo responsável por dar condições aos produtores rurais de diminuir os riscos na produção agropecuária, apesar das dificuldades, e manter a sobrevivência do negócio”. Alinhada a esse cenário, a MAPFRE tem registrado crescimento na demanda por seguro pelos cafeicultores, de cerca de 15% ao ano.

Seguros agrícolas mitigam riscos e apoiam a estabilidade de renda

Programa de Qualidade do Café

A Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) criou, em 2004, o Programa de Qualidade do Café, que concede o Selo de Qualidade, o único que atesta o produto final e garante qualidade tanto do processo quanto do próprio café. Para tanto, ele é segmentado em quatro categorias: Gourmet, Superior, Tradicional e Extraforte. “Cada uma das categorias apresenta características sensoriais diferentes, que são avaliadas e aprovadas por um grupo de provadores especializados. O consumidor pode identificá-las por meio dos selos estampados nas embalagens ou utilizando o aplicativo Abicacafé, que além de identificar a categoria, mostra o perfil sensorial do produto”, esclarece Celirio Inácio, diretor-executivo da Abic.

VOCÊ, COM A CONFIANÇA DE QUEM FAZ O BRASIL CRESCER.

SEGUROS DE AGRONEGÓCIOS MAPFRE

Seja na agricultura ou pecuária, os seguros de Agronegócios MAPFRE são completos, garantindo produtividade e proteção de bens e patrimônios. Fruto da experiência de uma seguradora com mais de 70 anos de mercado, presente em mais de 100 países e em todo o Brasil.

Peça MAPFRE para o seu corretor.

VOCÊ, COBERTO DE CONFIANÇA.

PRISMAagro
CORRETORA DE SEGUROS

MAPFRE
Sua seguradora global de confiança

MAPFRE Seguros Gerais S.A., CNPJ nº 1.074.175/0001-38; Processo SUSEP: Seguro Ganho (Ramo 01) - nº 15414.900483/2013-82; Seguro Colheita Garantida (Ramo 01) - nº 15414.900586/2013-42; Seguro Cafezal (Ramo 01) - nº 15414.900521/2013-05; Seguro Floresta (Ramo 07) - nº 15414.900441/2013-41; Seguro Faturamento Agrícola Protegido (Ramo 01) - nº 15414.900406/2013-22; Seguro Cultivo Agrícola (Ramo 01) - nº 15414.900179/2015-05; Seguro Multirrisco Rural (Ramo 30) - nº 15414.902065/2013-20; Lucros Cessantes - Processo Secundário nº 15414.901103/2013-27; Responsabilidade Civil - Processo Secundário nº 15414.901104/2013-71; Seguro Perda Rural (Ramo 62) - nº 15414.902066/2013-72; Lucros Cessantes - Processo Secundário nº 15414.901234/2013-12; Responsabilidade Civil - Processo Secundário nº 15414.901235/2013-59; Seguro Pecuário (Ramo 03) - nº 15414.900442/2013-96. A Dvidentia poderá ser acionada para atuar na defesa dos direitos dos consumidores. Consulte o site www.mapfre.com.br para obter mais informações. A contratação dos seguros de Agronegócios MAPFRE é feita através dos canais de atendimento habituais. A contratação da proposta de seguro de colheita é analisada pelo risco. O registro do produto é automático após a apresentação e aprovação da documentação por parte da Seguradora. O segurado poderá consultar a situação cadastral do corretor segurador da seguradora no site www.susep.gov.br. O não pagamento do prêmio gera o cancelamento do seguro. Este seguro é oferecido determinado tendo a seguradora o direito de não renovar e aplicá-lo na data do vencimento, sem devolução dos prêmios pagos nos termos da apólice. Este documento contém informações gerais aplicáveis ao seguro. Restrições se aplicam a ele. Consulte a íntegra das Condições Gerais do seguro e o seu Manual de Assistência no site www.mapfre.com.br.