

Museu do Café comemora o Dia Internacional do Café

Integrando o programa oficial da Organização Internacional do Café para a celebração global do Dia Internacional do Café, comemorado em 1º de outubro, o Museu do Café, com o patrocínio do CECAFÉ, realizou um encontro com especialistas de cafeterias conceituadas, que trouxeram suas experiências, reflexões sobre mercado, métodos de preparo e consumo da bebida. A abertura e mediação do bate-papo “Café, consumo e empreendedorismo” foram realizadas pelo Diretor Técnico do CECAFÉ, Eduardo Heron, que apresentou um panorama atual do produto no Brasil e no mundo. Na sequência, cada convidado abordou uma temática proporcionando conhecimento em diversos aspectos do mercado.

Focando nos “Pontos importantes na hora de abrir uma cafeteria”, a barista, mestre em torra e proprietária do Coffee Lab, Isabela Raposeiras, compartilhou um pouco sobre os seus 17 anos de atuação nesse segmento. Já o fundador da Suplicy Cafés Especiais, Marco Suplicy, mostrou detalhes das “Novas Formas de Consumo – Nitro Brew e Cold Brew”. O barista da Octavio Café, Renan Dantas, destacou as “Formas de Consumo de Café”, enquanto o sócio do Santo Grão, Fernando Dourado, direcionou a palestra para o dia a dia com os colaboradores, falando sobre o “Amor da equipe – como transmitir amor pelo que faz, resultando em uma boa experiência com café”. Complementando os convidados, a coach e proprietária do IL Barista Cafés Especiais e da Cafeteria do Museu, Gelma Franco, apresentou ao público “A Terceira Onda do Café”, onde degustar vai além do simples ato de beber café. Ao final das palestras, o público interagiu fazendo perguntas aos especialistas.

Fechando a programação, os participantes foram convidados a degustar e conhecer mais sobre alguns diferenciais de cada cafeteria nas mesas sensoriais: Brigadeiro de Café (Coffee Lab), Cold Brew e Nitro Brew (Suplicy Cafés Especiais), V60 / Café descafeinado (Octavio Café), Hario Vs. Chemex / Aeropress Vs. Prensa Francesa (Santo Grão) e “Crie seu próprio Blend” (IL Barista Cafés Especiais).

“O Museu do Café é referência na preservação e difusão da história do café no Brasil e também um símbolo, por estar localizado dentro do palácio da antiga Bolsa Oficial de Café, casa dos cafeicultores e de todos os agentes do segmento há quase 100 anos. A nossa homenagem ao setor é realizada por meio da dedicação e trabalho permanentes no resgate da trajetória e memória desse grão fundamental para o desenvolvimento do país.” Roberto Ticoulat, presidente do Conselho de Administração do INCI Instituto de Preservação e Difusão da História do Café e da Imigração.

“O Dia Internacional do Café é uma oportunidade para discutir a representatividade desse produto em diversos países. No que diz respeito ao Brasil, somos o país que mais produz e exporta café e o segundo maior consumidor. O café brasileiro, somando a quantidade exportada e o consumo interno, representa de 35 a 37% da bebida consumida no mundo inteiro. Nesse panorama, o Porto de Santos se mantém como o maior porto exportador de café. Cerca de 85% das exportações desse grão no Brasil saem pelo Porto de Santos.” - Eduardo Carvalhaes Junior, presidente da Câmara Setorial de Café do Estado de São Paulo.