

CONECTADOS COM A GENTE

09 dezembro 2024 – Ano 4 – Nº 29



Café

Sabor, tradição e estilo

Conectados com a Gente

EDITORES

MARCELO CRISTIANO ACRI

GESSIELY APARECIDA SPERANDIO

DIAGRAMAÇÃO E REVISÃO

MARCELO CRISTIANO ACRI

DESIGN DE CAPA

MARCELO CRISTIANO ACRI

EQUIPE SÊNIOR

9º ANO

JULIA RODRIGUES DOS SANTOS DA SILVA

SARAH GUIMARÃES DE FREITAS

1º ANO

CECÍLIA VALENTINE DE LIMA CARREIRO DE SOUZA

LETÍCIA CORSINI

MARCIO VINICIUS DE MELO DE ALVARENGA

SOFIA VITÓRIA LOPES

VITÓRIA AMÉRICO

2º ANO

JOÃO VITOR CORDEIRO GOMES

EQUIPE JÚNIOR

7º ANO

ÁGATHA RAFAELA MARTINS

HELOIZA VITORIA AMARAL FREITAS

MEL EMANUELE COUTINHO

8º ANO

BIANCA CAROLINE MORAIS DOS SANTOS

KELLI FERNANDES SENHORELI

9º ANO

JOÃO PEDRO SARTORELLO SANTOS



Da semente à xícara: 05
a jornada mágica do café
Letícia Corsini

Grãos de café: 09
viagem pelo mundo do café
Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga

Café ao redor do mundo: 14
um guia para saborear cada estilo e
sabor
Julia Rodrigues dos Santos da Silva

Aroma e sabor: 21
o segredo da degustação
João Vitor Cordeiro Gomes

**Além de um grão, também uma
profissão** 24
Sofia Vitória Lopes

EDITORIAL

A essência do café

O café é mais do que uma simples bebida; é um símbolo de história, cultura e conexão humana que atravessa gerações e continentes. Desde seu cultivo nas montanhas da Etiópia, onde sua origem está envolta em lendas, até seu papel central em cafeterias das grandes metrópoles, o café foi moldado pela diversidade cultural e pelo tempo. Os grãos, cuidadosamente cultivados em países como Brasil, Colômbia e Vietnã, são o ponto de partida de uma jornada que envolve tanto a precisão técnica quanto a arte. Cada xícara reflete o trabalho de milhares de mãos e séculos de aperfeiçoamento, numa alquimia entre clima, solo e tradição.

Com dois tipos principais de grãos — arábica e robusta —, o café oferece uma vasta gama de sabores que vão desde notas suaves e frutadas até sabores mais amargos e encorpados. Essa diversidade é refletida na maneira como diferentes culturas consomem a bebida. Na Itália, o *espresso* intenso é um ritual, enquanto no Japão o café filtrado conquista pela leveza. Em cada canto do mundo, o café ganha uma nova forma e significado, servindo de combustível para o dia a dia e sendo, ao mesmo tempo, um convite ao prazer sensorial e à contemplação.

Não é por acaso que grandes nomes da música, literatura e filosofia encontraram no café uma fonte de inspiração. Johann Sebastian Bach celebrou a bebida em sua “*Cantata do Café*” e Jean-Paul Sartre e Simone de Beauvoir transformaram o *Café de Flore*, em Paris, num verdadeiro salão de ideias, onde o existencialismo ganhou forma. Esses lugares, carregados de história, são verdadeiros templos da convivência, onde artistas, intelectuais e sonhadores se reúnem para debater, criar e refletir. Além disso, a ascensão das cafeterias de terceira onda vem transformando a experiência do café, com foco na qualidade e na conexão entre consumidor e barista.

O café também é uma bebida que facilita a socialização, promovendo encontros que transcendem o simples ato de beber. Para o filósofo Voltaire, que tomava várias xícaras por dia, o café era essencial para o desenvolvimento das grandes ideias. Em torno de uma mesa de café, revoluções culturais, políticas e intelectuais surgiram; e isso não mudou até hoje. O café cria um espaço de diálogo, um momento de pausa em meio à correria do cotidiano, onde conversas profundas e conexões genuínas florescem.

Para além de sua função social e simbólica, o café traz benefícios à saúde. Quando consumido com moderação, ele pode melhorar a concentração, o desempenho físico e até reduzir o risco de doenças como diabetes tipo 2 e Alzheimer. Mais do que seus efeitos físicos, o café tem um valor imensurável para a alma humana: ele nos conecta, nos inspira e nos permite parar e apreciar o momento. Seja nas plantações ou nas xícaras mais requintadas, o café continua a ser uma experiência rica e profundamente enraizada na cultura e na convivência humana.

Conectados com a Gente

DA SEMENTE À XÍCARA: A JORNADA MÁGICA DO CAFÉ

Letícia Corsini

O Brasil é o maior produtor mundial de café, exportando cerca de 35,15 milhões de sacas por ano, e ocupa o segundo lugar no *ranking* de bebidas mais consumidas no país. No entanto, para chegar à xícara, o café passa por um complexo processo de produção, desde a preparação do solo até o produto final.



CHB Agro – Planejamento da colheita do café.



Revista Cultivar.



CHB Agro.

O cultivo começa com a seleção de sementes em viveiros, quando a preparação do solo é essencial para o desenvolvimento das plantas. Há as sementes arábica e robusta: o plantio da arábica é ideal em climas amenos (18° a 22°C) e altitudes de 800 a 1.400m, durante os meses chuvosos; já a robusta prefere temperaturas entre 22° e 26°C , com plantio recomendado de março a dezembro. Ambas as espécies necessitam de cuidados com irrigação, adubação e controle de pragas.

Entre dezembro e novembro, ocorre a florada, com flores brancas e aroma único. Após a fecundação, forma-se o fruto (chumbinho), que evolui de verde para verde-cana e finalmente avermelhado, sinal de maturação e colheita. As flores são compostas por cinco pétalas brancas.

A colheita do café geralmente ocorre entre maio e agosto, quando os frutos amadurecem. No Brasil, os três métodos mais comuns são a derriça, a colheita manual e a mecanizada. A colheita mecanizada utiliza plásticos sob as plantas, para evitar que os grãos caiam no chão. A colheita manual é cara e demorada, exigindo muita mão de obra para selecionar os grãos maduros (avermelhados). Já a mecanizada utiliza máquinas para recolher os grãos em sacas.

O processamento do café começa com a lavagem e a separação de impurezas após a colheita. Em seguida, há a seleção dos grãos maduros através de flutuação em água. O despulpamento remove cascas e polpas, preparando o grão para fermentação. Finalmente, a secagem, feita em terreiros ou em máquinas, reduz a umidade do grão, deixando-o pronto para a torra.



Café Morro Grande – [Torrefação do café.](#)

A torrefação é um processo pirolítico, ou seja, induzido pelo calor. Acima de 140°C, proteínas, gorduras e açúcares presentes no grão interagem e se transformam, impactando significativamente na qualidade final do produto. O grão contém cerca de 800 moléculas diferentes que, modificadas pelo calor, geram os aromas e sabores característicos.

Na classificação do café, também conhecida como *cupping*, especialistas avaliam defeitos e qualidades de cada café, usando padrões mundiais. No Brasil, a classificação “tipo” é comum, separando grãos defeituosos e imperfeitos em defeitos intrínsecos (relacionados ao processo agrícola) e extrínsecos (impurezas externas, como galhos e folhas).

Após ser colhido, processado, lavado, torrado e classificado, o café é embalado para que suas propriedades permaneçam intactas até o momento do preparo. Com o grão crescido e pronto, viaja até a casa dos brasileiros.

A moagem do café, ressaltando sua importância para o sabor da bebida, é um processo químico que afeta a infusão, variando conforme o tipo (muito fina a muito grossa) e moedor (elétrico ou manual) e lâminas (de cerâmica ou metal) utilizadas. A escolha da moagem influencia aspectos como uso de filtro, tempo de infusão e pressão.

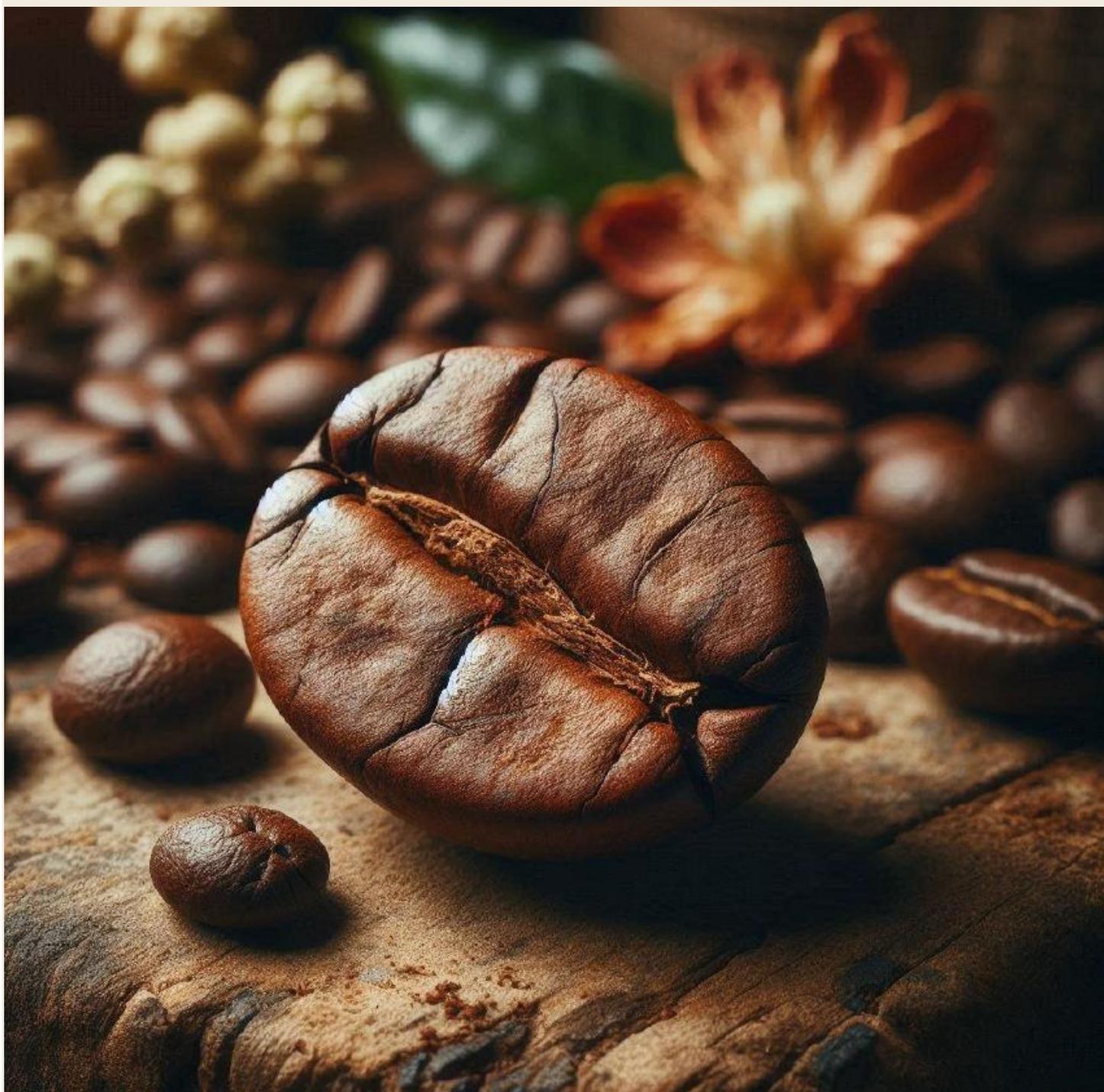
Moer o café em grão proporciona uma experiência mais rica no preparo do café, que é a etapa mais satisfatória desse processo. Após o preparo, o aroma toma conta da casa e pode-se, então, preparar a água (filtrada ou mineral) para preparar a bebida, com ou sem açúcar.

Supremo Arábica.



GRÃOS DE CAFÉ: VIAJE PELO MUNDO DO CAFÉ

Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga



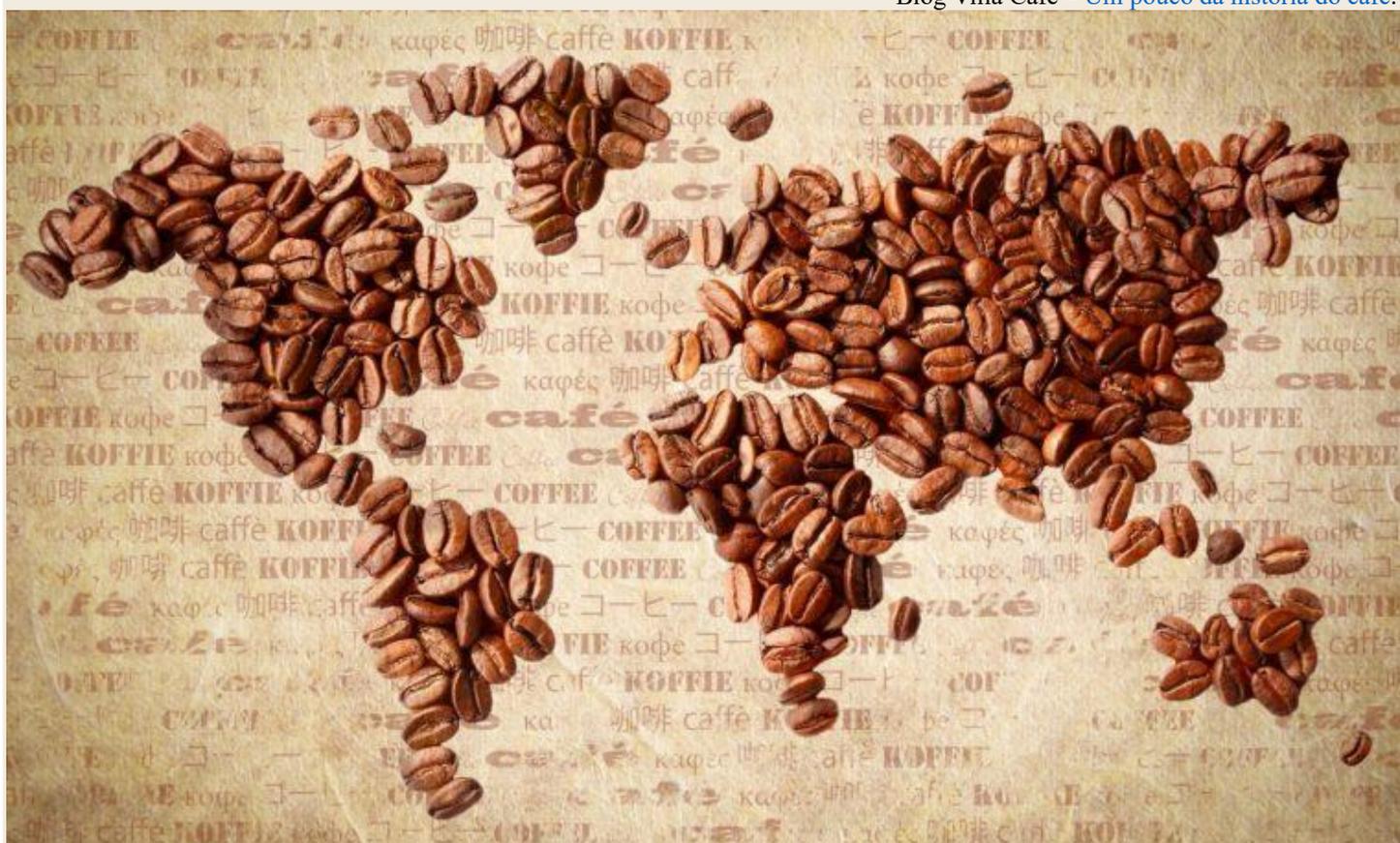
Café – Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga – imagem produzida por IA.

Uma bebida rica em história, diversidade e significado cultural é o café. Ele tem uma longa história que se espalhou pelo mundo, tornando-se uma das bebidas apreciadas globalmente. Vindo do fruto de um arbusto da família *Rubiaceae*, o cafeeiro, a partir dos grãos torrados desta planta se prepara essa bebida estimulante. Os grãos de café são as sementes dos frutos (chamados de cerejas) das plantas de café.

O café desempenhou um papel histórico e cultural nas cidades onde se encontra. Ele teve origem na África, especificamente na região da Etiópia. Sua descoberta remonta de antigas lendas dessa região, no século IX. Uma das histórias mais conhecidas que explica a sua origem é a de um jovem pastor de cabras chamado Kaldi, que observou que suas cabras estavam mais enérgicas e animadas após consumir frutos vermelhos de uma determinada planta. Intrigado com esse fenômeno, experimentou os frutos e sentiu um efeito semelhante.

Ele compartilhou sua descoberta em um mosteiro próximo e os monges utilizaram os grãos para fazer uma bebida que ajudava a mantê-los acordados durante longas de oração. A lenda é do ano 575 d.C., registrada em manuscritos do lêmen. Assim começa a longa jornada do café como uma bebida energizante e reverenciada.

Blog Villa Café – [Um pouco da história do café.](#)



No Brasil, o café é mais que uma simples bebida, é parte essencial da cultura e da economia brasileira. Não é à toa que nosso país é o maior produtor e exportador e conhecido por sua alta qualidade e diversidade de sabor. O café é um patrimônio cultural brasileiro, desde sua vinda, no século XVIII.

A semente chegou ao Brasil em 1727, trazida pelo militar Francisco de Melo Palheta, que começou plantando no estado do Pará. Logo o cultivo começou a se espalhar pelo país, especialmente em Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. O clima e o solo eram ideais para o cultivo da planta.

Durante o século XIX, tornou-se o principal produto de exportação, sustentando a economia do país e financiando o desenvolvimento de infraestruturas como ferrovias e portos. Inicialmente, o trabalho escravo foi utilizado em sua produção, mas com a abolição da escravatura em 1888, imigrantes europeus, sobretudo italianos, alemães e suíços, foram trazidos para trabalhar nas plantações.

O café está profundamente enraizado na cultura brasileira: o *cafezinho* é um ritual diário e símbolo de hospitalidade e convivência social. Oferecer um café para os visitantes, amigos e colegas de trabalho é muito comum. E a sua produção sustenta milhões de empregos, desde os agricultores até os consumidores; e gera uma renda significativa para o país.

Existem tradições e festas em várias regiões produtoras de café no Brasil: estados como Minas Gerais e São Paulo promovem a cultura cafeeira através de eventos e festivais que celebram o café. Isso destaca a importância desse grão na vida cotidiana e na identidade cultural do Brasil.

Na gastronomia, o café brasileiro é mundialmente reconhecido por sua qualidade e sabor, com *terroirs* – aspectos (plantio, cultivo, colheita) que interferem no desenvolvimento do café de uma maneira única e que não se encontram em outra região – que produzem perfis únicos. Os baristas transformam essa bebida em arte com seu conhecimento profundo sobre grãos e métodos de extração.

E agora: preparado para uma pequena viagem pelo mundo dos grãos de café? Vamos conhecer suas variedades!

Café Arábica

Essa variedade originou-se nas regiões montanhosas da Etiópia: a altitude do local influencia em sua qualidade e sabor. Em nosso país, ele é plantado em altitudes acima de 800m, como em Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Paraná e Espírito Santo. O café arábica possui um baixo teor de cafeína, mas pela sua complexidade de aromas, conquista vários paladares.

Café Bourbon

Da semente arábica originam-se outras variedades e o Bourbon é uma delas. Por isso, seu cultivo também tem de ser realizado em grandes altitudes. Ela tem suas raízes na Ilha de Bourbon (atualmente, Ilha da Reunião), no oceano Índico.

Esse café é conhecido por seu sabor doce e complexo, com notas de caramelo, chocolate, frutas vermelhas e avelã. Seus grãos têm boa acidez e corpo equilibrado, o que o torna muito apreciado por especialistas e consumidores. Brasil, Colômbia, Guatemala e El Salvador são grandes produtores dessa variedade.

Existem variações como o Bourbon amarelo e vermelho, que se distinguem pela cor das cerejas do café. Ambas são altamente valorizadas por suas qualidades únicas de sabor.

Café Bourbon amarelo – Produção e cultivo: Youtube, [canal Três Corações](#).



Café Catuai

É um café desenvolvido totalmente em território brasileiro e é uma variedade híbrida resultante do cruzamento entre o Mundo Novo e o Caturra. Foi obtido em 1940, pelo Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). Hoje em dia, 45% das fazendas de café produzem esse tipo de grão.

O Catuai é valorizado por seu sabor suave e equilibrado, com boa acidez e corpo. Ele pode apresentar notas de frutas, flores, mel e nozes, dependendo das condições de cultivo e do processo de torra. Devido à sua alta produtividade e qualidade, desempenha um papel significativo na economia do café no Brasil e é uma escolha popular entre os produtores.

Café Robusta

O grão de café Robusta (*Coffea canephora*) é altamente adaptável e resistente, tornando-se um dos mais produzidos no mundo. Comparado ao Arábica, o Robusto possui o dobro de cafeína, resultando em uma bebida forte.

Café especiais dessa variedade são muito cobiçados e o cultivo adequado pode produzir cafés de alta qualidade. As bebidas feitas com ele têm corpo pesado, notas amargas, baixa acidez e textura suave.

Café Kona

O café Kona, cultivado na cidade com o mesmo nome, no Havaí, é conhecido por suas características especiais por ser cultivado em solo vulcânico. Esse grão adquire características únicas e é considerado um dos melhores e mais caros do mundo. Seu sabor é fruta, o que proporciona uma sensação aveludada na boca.

O café não é apenas uma bebida, mas uma rica tapeçaria de história, cultura e comércio, que conecta diferentes partes do mundo. E por falar nisso, você já tomou seu cafezinho hoje?

CAFÉ AO REDOR DO MUNDO:

UM GUIA PARA SABOREAR CADA ESTILO E SABOR

Julia Rodrigues dos Santos da Silva

Vamos falar sobre uma bebida bastante famosa: o café, que encanta milhões de pessoas ao redor do mundo. Essa bebida se tornou rotina de muitos, mas também é um momento de prazer e reflexão. Vamos falar sobre diferentes formas de consumi-la, pois há vários alimentos e doces que levam a cafeína.



Decoração Brasil – Foto: [Merna Mohamed](#).

Bolo de café



Receita de bolo de café – [Café Brasil Colonial](#).

Além de ser uma deliciosa sobremesa suave, o sabor do café confere ao bolo uma textura macia e úmida. É perfeito para as pessoas que são amantes de café. Sua origem vem de séculos, quando o café começou a ser introduzido na culinária.

Acredita-se que esse bolo surgiu na França, porque era uma bebida muito popular e, com o passar do tempo, a receita se espalhou para o mundo, passando por várias adaptações em várias regiões.

O bolo pode ser feito com uma variedade de ingredientes, dependendo da receita e de preferências pessoais.

Torta de Café

A torta de café é uma sobremesa bastante deliciosa, considerada uma verdadeira delícia para amantes de café. Essa torta é uma ótima opção para encerrar uma refeição ou ser saboreada em ocasiões especiais.

A intensidade do café combinada com o sabor suave do licor de café e do whisky Irlandês torna essa sobremesa uma opção bastante sofisticada. Essa torta tem sua origem na Irlanda, que é um país conhecido pela sua rica produção de whisky de alta qualidade. Também se acredita que a torta tenha surgido para poder celebrar a tradição de consumir bebidas alcoólicas da Irlanda. Ela se popularizou nos Estados Unidos e no Reino Unido, depois, no mundo.

Receita de torta mousse de café – [Pinterest: Nestlé Professional](#).



Café gelado

Essa opção é contrária a qual estamos acostumados (café quente) e surgiu a partir da ideia de facilitar o transporte da bebida. Consiste em uma mistura bastante concentrada de café com água ou leite gelado.

O café normal e o café gelado têm uma certa diferença de preparo: o *cold brew* (café gelado) demanda mais tempo de preparo, assim, a extração longa lhe concede um sabor característico.

Receita de café gelado – [Pinterest: DeliRec.](#)



Pudim de café



Pudim de café – [Facebook: Cafematic](#).

Essa é uma sobremesa deliciosa e fácil de preparar. É perfeita para qualquer refeição (como café da manhã ou da tarde), para oferecer às visitas ou como lanchinho da noite.

Tem uma textura cremosa e a combinação suave do café com a doçura do caramelo fazem desse pudim um sobremesa irresistível.

O pudim tem suas raízes na culinária europeia, especialmente na França, onde versões de sobremesas cremosas são bem populares.

Além disso, não é uma sobremesa que agrada somente por seu sabor delicioso, mas também porque trazer consigo memórias e tradições familiares.

Brownie de café

O brownie de café pode ser uma receita das mais deliciosas e é uma ótima opção para comer em família ou entre amigos. O brownie é um dos doces preferidos dos brasileiros e essa combinação com o café é perfeita para ser consumida em qualquer horário do dia.

Esse doce está presente em vários lugares do mundo e nos Estados Unidos está entre as três sobremesas mais consumidas.



Brownie de café – [Mundo Positivo](#).



Costela suína com molho barbecue de café – [Mexido de Ideias](#).

Costela ao molho de café

A *ribs* ao molho de café nada mais é do que uma succulenta e deliciosa costela suína preparada com um molho bastante especial, feito com café em sua receita.

A origem de *ribs* com molho remonta aos Estados Unidos: o molho *barbecue* é um dos principais ingredientes desse prato.

A presença do café no molho traz diversos benefícios ao prato: adiciona um sabor único e diferenciado. Destaca-se que existem diversas variações de *ribs* ao molho de café, que podem incluir ingredientes adicionais ou passar por diferentes modos de preparo.

AROMA E SABOR: O SEGREDO DA DEGUSTAÇÃO

João Vitor Cordeiro Gomes

Quando falamos sobre café, lembramos dessa bebida quente e amarga que, com um sabor característico, marca o nosso dia. Muitos brasileiros amam tomar café; não importa lugar ou hora, o que importa é o aroma e o sabor tão querido e desejado.

Por que será que as pessoas gostam dessa bebida que estão tão presente na vida de muitos brasileiros? A resposta deve estar em seu sabor e aroma, por trazer tantas memórias nostálgicas; mas pode ser por uma questão de tradição familiar. Cada um tem o seu motivo especial.

É por isso que vou falar sobre como podemos avaliar a qualidade e o sabor do café.



Era of We – Degustação de café.

Degustar um bom café é uma arte que envolve escolher o tipo certo e preparar com carinho e atenção em cada momento. Então, vão algumas dicas de como degustá-lo.

Escolha do café

Prefira grãos recém-torrados e de qualidade. Experimente cafés de diferentes regiões, safras e até países. Moa os grãos na hora para preservar os aromas.

Métodos de preparo

Usar um *coador* é um método clássico que realça a suavidade e a doçura do café. Há a *prensa francesa*, que preserva os óleos do café, resultando em uma bebida encorpada. A *cafeteira italiana* (Moka) permite obter um café intenso, quase expresso.

Outra opção é o *aeropress*, um método versátil que permite explorar diferentes sabores, dependendo da técnica. E o *espresso* é potente, com crema rica, sendo ideal para quem busca intensidade. Por fim, o *cold brew* é um método ideal para quem prefere uma versão gelada e menos ácida.

Rehagro Blog – [Preparo do café.](#)





Blog Gesha – [Prensa francesa.](#)

Temperatura e porção

É importante que a água esteja na temperatura certa: evite fervê-la. O ideal é entre 90 e 96°C. A proporção também deve ser observada: cerca de 10g de café para cada 180ml de água, ajustando ao gosto.

Degustação

Para perceber os aromas, sinta o cheiro do café antes de beber. Aromas de chocolate, frutas ou flores são comuns. Em relação aos sabores, identifique notas como acidez, doçura e amargor. E lembre-se: o tempo é essencial: deguste devagar, percebendo as camadas de sabores.

Acompanhamentos

Combine o café com chocolates amargos, biscoitos amanteigados ou pães artesanais para se conseguir um toque sofisticado da bebida. Para um toque mais sofisticado, experimente harmonizar com queijos. Dessa forma, saborear o café será um momento mais especial!

ALÉM DE UM GRÃO, TAMBÉM UMA PROFISSÃO

Sofia Vitória Lopes



Barista, a profissão que transforma o café, que apesar de pequeno, é demasiadamente utilizado e traz consigo muitas oportunidades. Dentre elas, empregabilidade, pois é uma profissão que está em ascensão.

O nome remete à ideia de que esse profissional é um “atendente de bar”, que nada mais é do que um de seus afazeres. Pode até parecer recente, mas é um termo que provém desde o século XVII, na Itália, e nomeia o profissional que trabalha com bebidas à base de café.

Essa é uma profissão que não é simples e vem tendo grande sucesso, especialmente com os amantes de café. A bebida se apresenta de várias formas, que são pedidas pela praticidade, agilidade e sabor. Ademais, as cafeterias estão buscando inovação e diversidade, ou seja, é uma profissão que exige criatividade.

Pinterest: [Emma](#).

Um profissional que queira se destacar e ser reconhecido deve se especializar, não só aprendendo a receita, mas também conhecendo sobre a história do café, suas espécies e partes e suas características botânicas, como o gênero *Coffea* (que agrupa mais de 103 espécies).

Também é importante saber sobre o plantio, a colheita, o processamento (podendo ser por via seca ou úmida; com secagem), o armazenamento, o beneficiamento (quando se retiram as cascas e os pergaminhos), a classificação, a torra, a moagem e o preparo das bebidas – além de conhecer o manuseio de máquinas e moinhos).



Pinterest – Renée’s Retreat – [Barista](#).



[Pinterest](#).



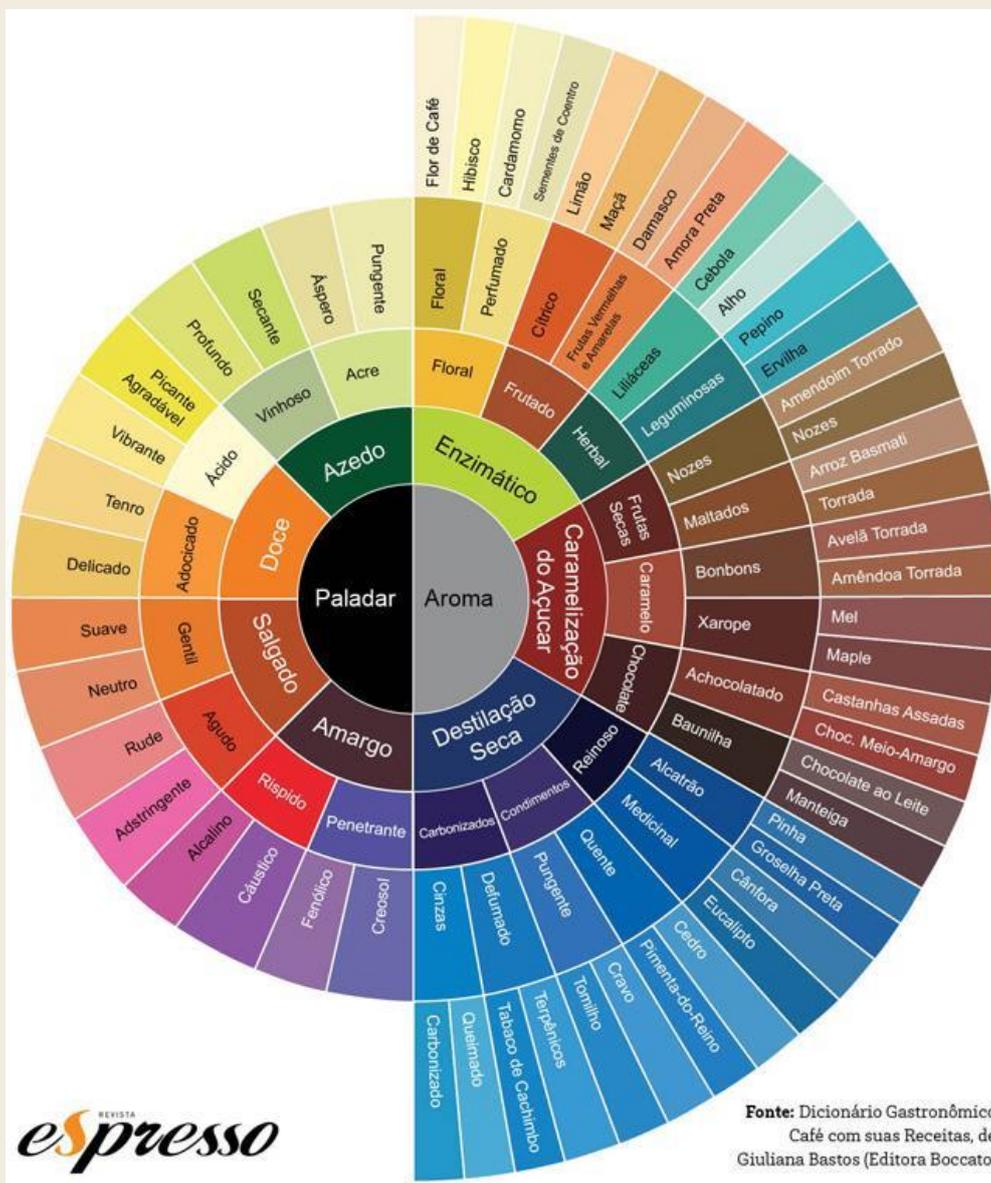
Cafe Photography in Colombia – [Pinterest](#).

Onde tudo pode ser aprendido nas formas teóricas e práticas, por isso, existem cursos para que evoluam e entendam ainda mais sobre essa profissão e a arte presente nela.



Marika Kate – [Pinterest](#).

Um barista deve entender dos mínimos detalhes e prestar atenção nos ingredientes que coloca junto, além da torra e da moagem dos grãos. Tanto que existem cursos específicos para tal ação, porque eles têm grande influência no sabor e aroma da bebida, tendo um padrão de sabores para cada ingredientes adicionado; e também para a torragem e moagem, em que as combinações são encontradas na roda de aromas e sabores facilitando para que o profissional possa chegar ao ponto ideal e de acordo com o que o cliente deseja. Tanto que existem suas técnica, para que um café esteja sempre “no ponto”, seguindo as receitas e implementando outros de seus conhecimentos em cada etapa, deixando a bebida ainda mais saborosa e até mesmo com bela aparência.



Revista Espresso – Roda de sabores.

Os baristas, que trabalham não apenas com o preparo do café, mas também com interação com a clientela, precisam oferecer uma recepção simpática, ter carisma e boa comunicação, pois isso influencia suas vendas. Também precisam saber fornecer informações sobre o produto, dar sugestões e fazer a divulgação.

Como é uma profissão que exige manuseio de alimentos e bebidas, não se pode esquecer da limpeza pessoal e do ambiente, por isso existem as regras de higiene. Além disso, os utensílios que serão utilizados pelo barista devem ser adequados e estar sempre em boas condições e qualidade, como a máquina de café espesso, que deve ser bem higienizada, pois está em constante uso e possui diversos e pequenos acessórios.

Contudo, ser um barista, como todas as profissões, exige dedicação. O profissional deve estar sempre voltado às novidades e às novas receitas; e sempre trabalhar com criatividade e carisma. Nessa profissão que cria e faz arte, estão os diversos sabores e as inúmeras histórias.



Cafeteria – criada por Sofia V. Lopes – IA DALL-E.