

Veículo: A Gazeta

Data: 04/12/2020

Link: <https://www.agazeta.com.br/patrocinado/live-em-a-gazeta-discute-tendencias-e-novo-normal-de-cafe-especial-1220>

Conteúdo Patrocinado

Live em A Gazeta discute tendências e novo normal de café especial

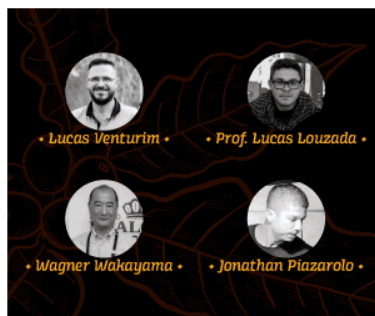
Evento on-line reconhece ainda os melhores produtores do Estado; o primeiro, segundo e terceiro colocados receberão R\$ 20 mil, R\$ 15 mil e R\$ 10 mil, respectivamente

Publicado em 04/12/2020 às 17h17
Atualizado em 04/12/2020 às 17h17



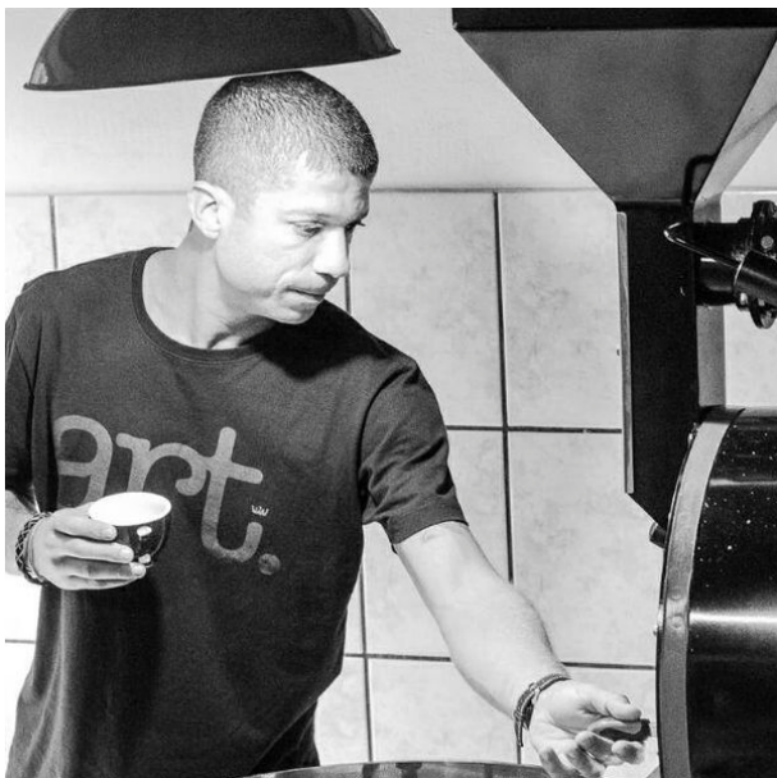
O produtor rural José Carlos Velten, de Marechal Floriano, é o vencedor do Prêmio de Qualidade Realcafé Reserva de 2017. Neste ano, ele está entre os 20 finalistas. Crédito: Realcafé/Divulgação

As peculiaridades do cultivo, do preparo e do próprio sabor dos cafés especiais vão ser discutidos neste sábado (12) em uma live com quem realmente entende do assunto. A jornalista e apresentadora do “Tá na hora do café”, do canal Mais Globosat, Paula Varejão, vai conduzir o debate que está marcado para às 10 horas. O evento virtual é aberto ao público e vai ser transmitido pelo site A Gazeta.



Com o tema “O novo normal dos cafés especiais”, o objetivo do evento é apontar as tendências dessa bebida que tem ganhado cada vez mais espaço no mercado e merece conquistar ainda mais o paladar dos consumidores. Além do bate-papo descontraído para os apaixonados pelos grãos, o evento on-line também vai reconhecer o melhor café especial do Espírito Santo. A premiação é uma iniciativa da Realcafé Reserva.

Para contribuir com a discussão sobre cafés especiais, a mesa-redonda terá a presença do produtor Lucas Venturim, da fazenda Venturim; do professor Lucas Louzada, do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) de Venda Nova do Imigrante; de Wagner Wakayama, da UCC Japão; e do campeão brasileiro de torra, Jonathan Piazarolo.



Para o campeão brasileiro de torra, Jonathan Piazarolo, um dos maiores desafios é ampliar o número de apreciadores de cafés especiais. Crédito: Arquivo pessoal

Para Piazarolo, que trouxe para Vitória o troféu de melhor torrefador do país, um dos maiores desafios é ampliar o número de apreciadores de cafés especiais no Espírito Santo. De acordo com ele, os cafés capixabas precisam ser mais reconhecidos, inclusive, pelos próprios capixabas. Em cafeterias de ponta localizadas fora do Estado, de dois a três cafés da carta são do Espírito Santo.

“É preciso aumentar o número de consumidores, a divulgação dos produtos, e não só do café em si, mas tudo relacionado como a produção, o manejo, a questão da agricultura familiar, os diferentes métodos de preparo. Falta incentivo ao consumo de cafés especiais”, pontua.

Mesa redonda com especialistas do café
"Novo normal dos cafés especiais"

• Prof. Lucas Louzada • • Wagner Wakayama • • Jonathan Piaz

A graphic banner for a round table discussion. The background is dark with a pattern of coffee leaves. The text is in a light, serif font. Below the title, there are three circular portraits of the participants: Prof. Lucas Louzada, Wagner Wakayama, and Jonathan Piazarolo. The names are written below each portrait, separated by small diamond symbols.

EXPLOSÃO DE SABOR

Nenhuma expressão melhor do que uma explosão de sabor pode definir a sensação de provar um café especial, de acordo com o gerente comercial da Realcafé, Henrique Tristão. Para ele, a degustação é muito mais profunda e esse é o grande diferencial da bebida.

“O café especial você consegue explorar uma variedade muito maior de notas e sabores. Tem gosto, retrogosto, doçura, corpo, acidez. São bebidas mais exóticas. Você deixa de buscar o café pela questão da cafeína e energia e começa a buscar por ser um produto de experimentação como o vinho, por exemplo”, destaca o especialista.



Lucas Venturin (à direita) é um dos palestrantes da live. O produtor vai fazer uma palestra com o tema "O novo café especial do ES". Crédito: Arquivo pessoal

No caso de vinhos, segundo Henrique, os apreciadores sempre querem experimentar novas opções porque há, justamente, uma variedade enorme. "Os cafés especiais são a mesma coisa. Há diferença na doçura, no corpo, na acidez. É uma explosão de sabores", reforça.

CAFÉ COMO PROPÓSITO DE VIDA

Familiarizada com o universo rural desde pequena graças ao pai – que foi um dos primeiros a plantar café na margem do Rio Alcobaca, no Sul da Bahia, perto da divisa com Espírito Santo –, Paula Varejão já rodou o Brasil para conhecer os cafés especiais na primeira temporada do "Tá na hora do café". Na segunda fase do programa, a comunicadora desbravou o mundo e experimentou diferentes tipos da bebida em lugares como a Ilha de Java, na Indonésia.

Com a bagagem cada vez mais cheia de experiências e conhecimentos, contribuir para que as pessoas conheçam e valorizem os cafés especiais se tornou um propósito de vida para Paula. "Os brasileiros conhecem muito pouco sobre café. O Brasil é o maior produtor, um dos maiores consumidores e a gente vive hoje o que chamamos de terceira onda do café, que é uma preocupação extrema com a qualidade. O consumidor, entendendo melhor sobre o que está consumindo, vai poder valorizar o produto e os produtores", explica.



Responsável pela mediação da live, Paula Varejão acredita que nesta pandemia, ao passar mais tempo em casa, as pessoas passaram a consumir cafés mais artesanais. Crédito: Arquivo pessoal

Diante da crise da Covid-19, as cafeterias sofreram duros impactos com a pandemia. No entanto, por outro lado, por ficarem mais tempo dentro de casa como medida de segurança, Paula acredita que as pessoas passaram a produzir cafés mais artesanais e a prestar mais atenção no sabor.

"As pessoas não pediam café em casa e esse movimento surgiu na pandemia. Isso pode ser um novo normal. O paladar não regride a partir do momento que você conhece o que é melhor", ressalta a mediadora da live.

O PRÊMIO

Os primeiro, segundo e terceiro colocados no Prêmio de Qualidade Realcafé Reserva vão ser anunciados durante a live deste sábado (12). Os vencedores receberão R\$ 20 mil, R\$ 15 mil e R\$ 10 mil, respectivamente. Além disso, os lotes finalistas terão as sacas compradas por R\$ 1 mil. De acordo com Henrique, a iniciativa é uma forma de reconhecimento dos produtores capixabas.



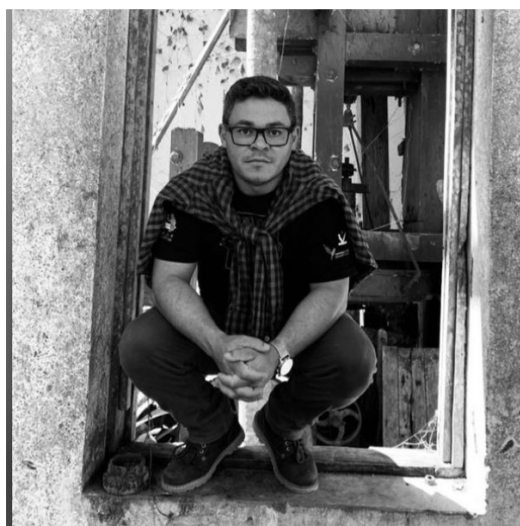
Wagner Wakayama (no meio), da UCC Japão, também é um dos palestrantes do evento. O especialista vai discutir sobre o café especial ser ou não uma nova commodity. Crédito: Realcafé/Divulgação



"Lá atrás, os produtores não sabiam como esse tipo de produção poderia ser lucrativo para eles. Não sabiam que existe um mercado com uma demanda tão grande para esses produtos. O prêmio reconhece e estimula o trabalho desses produtores. Acabam tendo reconhecimento no mundo inteiro. Hoje em dia, com a internet, com a questão do Direct Trade, tem gente que busca pelos produtores, nem pelos cafés. Vão atrás do produtor porque já sabe que ele faz um café bom. Os produtores viram um potencial muito grande e lucrativo em ter produções menores, mas com muito mais valor agregado", ressalta o gerente comercial.

SERVIÇO

- **Live:** Prêmio de Qualidade Realcafé Reserva
- **Quando:** sábado (12/12)
- **Horário:** 10 horas
- **Onde:** agazeta.com.br/eventos
- **Evento gratuito**



Na mesa-redonda, o professor Lucas Louzada, do Ifes de Venda Nova, vai falar sobre o tema "Fermentação do café, um novo processo de preparação". Crédito: Arquivo pessoal

PROGRAMAÇÃO

- **Mesa-redonda:** "O novo normal dos cafés especiais"
- **Temas e palestrantes:**
- Lucas Venturin, fazenda Venturin: "O novo café especial do ES"
- Prof. Lucas Louzada, Ifes de Venda Nova: "Fermentação do café, um novo processo de preparação"
- Wagner Wakayama, UCC Japão: "Café especial, uma nova commodity?"
- Jonathan Piazarolo, campeão brasileiro de torra: "Tendência de consumo de cafés especiais nas cafeterias do ES"