

# Safrinha

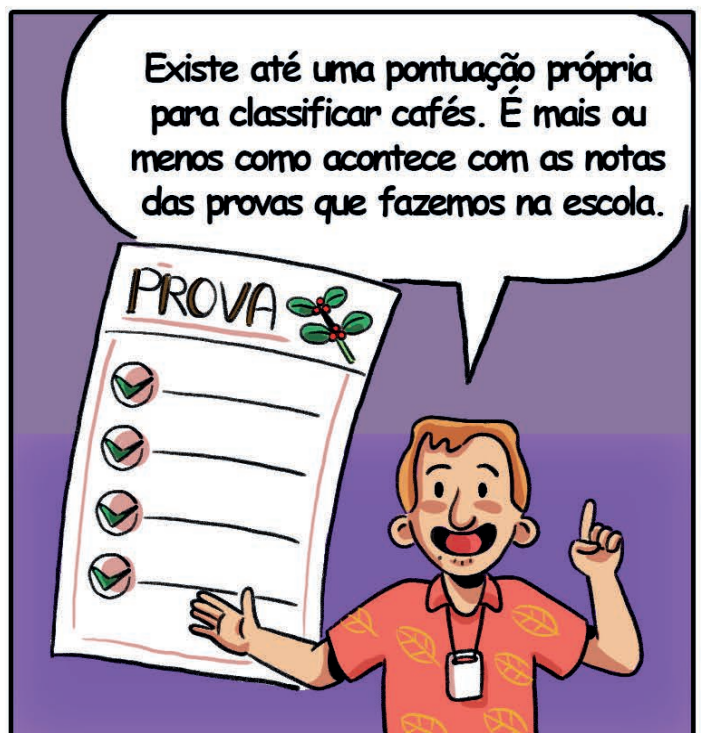


**TEM CAFÉ?  
ESPECIAL OU TRADICIONAL?  
TEM, SIM SENHOR!**

TEMPORADA 1 | EPISÓDIO 3



# EXPEDIENTE: Concepção do Projeto e Redação > Kátia Quevedez.  
Direção de criação e Ilustrações > Zé Ricardo. Produção Executiva e Marketing > Luan Ola.  
Redes Sociais e Assessoria de Imprensa > Leandro Fidelis. Colaboração > Rosimeri Ronchetti.





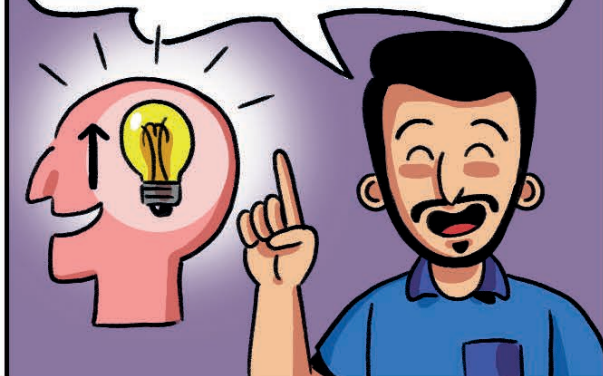




É um trabalho que precisa de muita criatividade e inovação. Fiz fotos muito bacanas dos Tomazini na lida com o café.



Disse tudo, Tony! E a cada safra aumenta o nível de conhecimento e de detalhes no preparo dos cafés especiais.

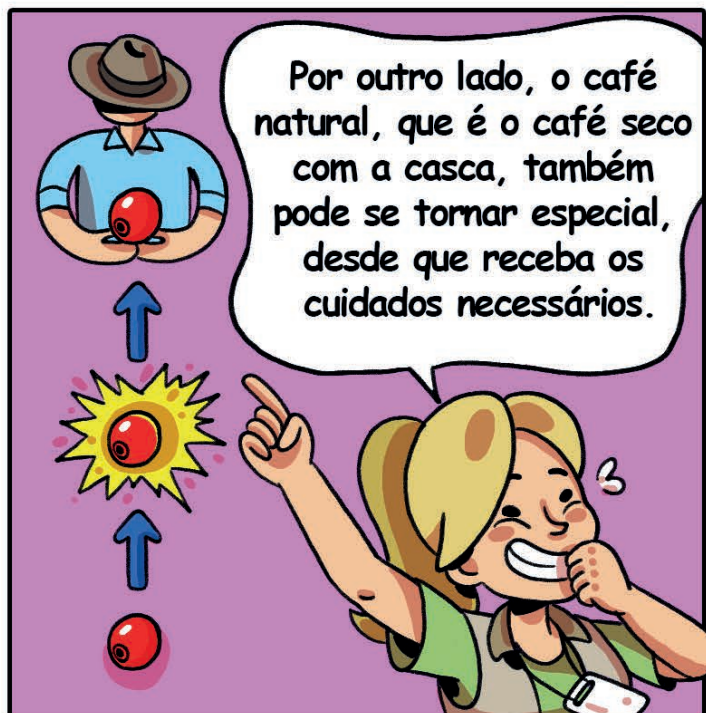
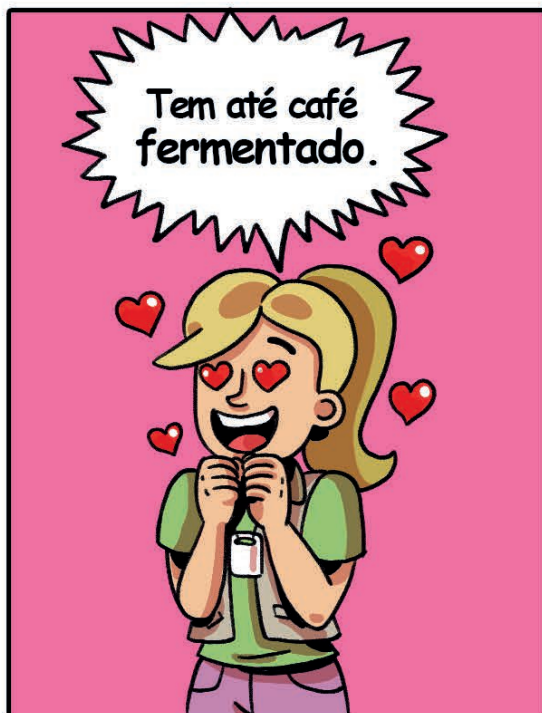


Sim, e são várias etapas e detalhes que precisam ser considerados.



É muito importante, por exemplo, que o café seque em um ambiente controlado, de temperatura e umidade, seja lavado, descascado.











O custo do café tradicional é reduzido e possui sabor intenso e amargo.



Normalmente, são disponibilizados no mercado em embalagens tipo almofada ou fechadas no sistema de vácuo.



É aquele café preto, com uma torra muito acentuada, comumente chamado de café forte do Brasil e que já vem moído, bem fino.



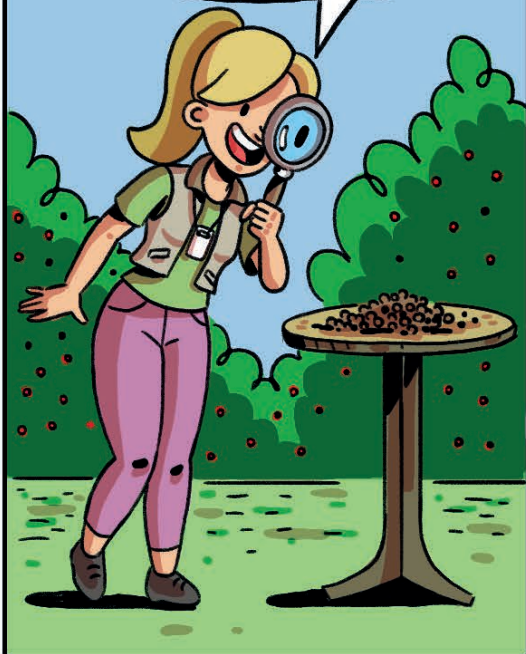
Ele é produzido em grande escala e, devido à matéria-prima utilizada, acaba tendo uma qualidade inferior à do café especial.



QUALIDADE DOS CAFÉS



Na produção do café tradicional, os grãos não passam por uma seleção rigorosa.



E, portanto, podem apresentar defeitos e impurezas que alteram o sabor e o aroma.



Isso fica evidente no preparo da sua xícara de café.



O cafeicultor não tem tanta atenção ao trabalho do pós-colheita para produzir um café tradicional.



Mas também não recebe um valor melhor por ele.



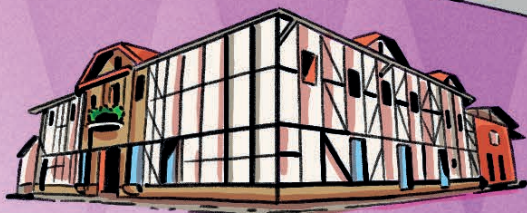
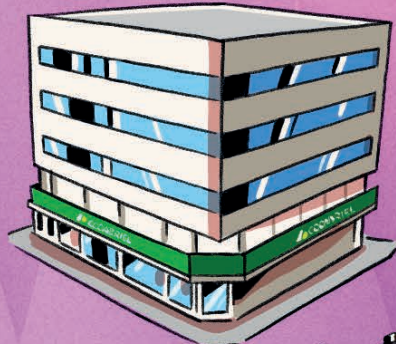
Oi, galera! Que tal aprendermos um pouquinho mais sobre cafés tradicionais e cooperativismo?



No mercado de cafés tradicionais, algumas cooperativas são muito fortes no Espírito Santo.



Entre as maiores estão a Coaabriel, a Coopeavi e a Coocafé (cooperativa mineira que também atua em território capixaba).



As três comercializam grandes volumes de cafés dos seus milhares de cooperados.





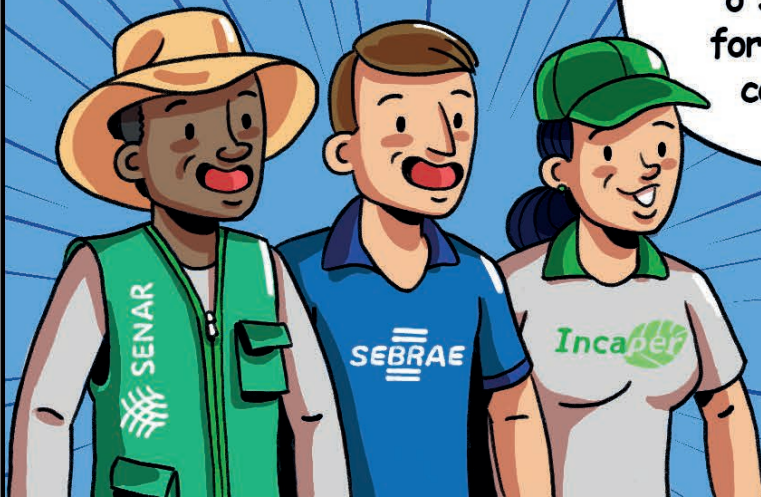
A presença da mulher na cafeicultura está cada vez mais forte. Elas atuam nas propriedades, em todas as áreas, desde o cultivo até a gestão e são presenças marcantes nas cooperativas de café.



Assistência técnica e gerencial voltada aos produtores é outro ponto forte da cafeicultura capixaba e faz toda a diferença na qualidade dos cafés produzidos no Estado.



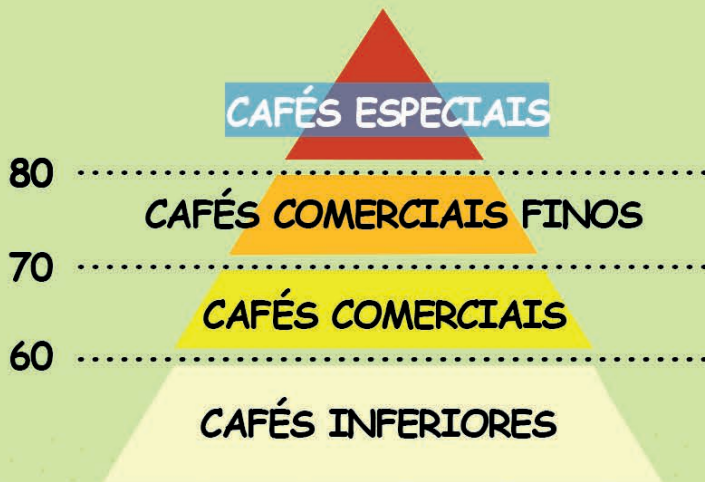
Entidades como o Senar, com o programa AteG (Programa de Assistência Técnica e Gerencial), o Sebrae e o Incaper atuam fortemente nessas áreas, com consultorias e capacitação.



O nosso conhecido produtor bicampeão de qualidade de café conilon, por exemplo, Luiz Cláudio de Souza, é um assistido pelo Programa ATeG, do Senar. Ao lado dele estão: à esquerda, Dr. Júlio Rocha, da Faes, e a Leticia Simões, do Senar.



Oi, pessoal, voltei! Que tal aprendermos mais sobre café especiais olhando os gráficos?



Fonte: SCAA - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA

ESPECIAIS



Fonte: SCAA - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA





# Safrinha

# PARCEIRO DE MÍDIA

**AQUI** NOTÍCIAS.COM