

Museu do Café recebe Campeonato Brasileiro de Baristas e realiza Ciclo de Palestras

Profissionais disputam vaga na etapa nacional do torneio. Programação traz ainda palestras com os principais nomes do setor cafeeiro no Brasil

Entre os dias 19 e 21 de janeiro, o Museu do Café, instituição da Secretaria de Estado da Cultura, vai ser o ponto de encontro dos maiores especialistas em café de todo o país. A ocasião é o Ciclo de Palestras “O mundo do café: arte, mercado e tecnologia” e a realização da regional São Paulo do Campeonato Brasileiro de Baristas, competição que selecionará os profissionais que representarão o estado na etapa nacional da disputa.

O Ciclo de Palestras “O mundo do café: arte, mercado e tecnologia” traz 14 apresentações gratuitas, entre 10h e 17h, sobre diferentes aspectos do mercado de café no Brasil e no mundo. Entre os palestrantes estão Guilherme Braga, diretor do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (CECAFÉ), Nathan Herszkowics, diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), Eduardo Carvalhaes Jr., do Escritório Carvalhaes, além de outros nomes significativos do setor cafeeiro nacional.

A programação traz ainda Silvia Magalhães, barista tricampeã brasileira, Felipe de Oliveira, campeão nacional de latte art, e Carolina Franco, considerada a melhor degustadora do Brasil. O cronograma completo das apresentações está disponível no site www.museudocafe.org.br e as inscrições, que são limitadas, devem ser feitas pelo telefone (13) 3213-1750 ou e-mail museudocafe@museudocafe.org.br.

Durante o evento ainda serão abordados temas como a evolução das técnicas de torra, a correta utilização da máquina de café espresso e o uso da tecnologia na preparação da bebida. Os convidados também destacarão diferenciais como a utilização de aromatizantes e das técnicas de decoração de bebidas à base de café.

Campeonato Brasileiro de Baristas – Regional São Paulo

Além do Ciclo de Palestras “O mundo do café: arte, mercado e tecnologia”, nos dias 19, 20 e 21 de janeiro o Museu do Café recebe a regional São Paulo do Campeonato Brasileiro de Baristas. A etapa paulista é considerada uma das mais disputadas de todo o Brasil e selecionará os representantes do estado na disputa com os profissionais vencedores das outras regionais realizadas em Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Bahia e Distrito Federal.

Nos dias 19 e 20 serão realizadas as seletivas, e no dia 21 a grande final. Os competidores terão apenas 15 minutos para convencer os jurados que seu café espresso, capuccino e drink de assinatura são os melhores de São Paulo. Os três primeiros colocados levam para casa máquinas de café e troféus de principais baristas do estado.

O Campeonato Brasileiro de Barista e suas etapas regionais seguem as regras estabelecidas pelo World Barista Championship (WBC), principal competição mundial do setor.

Na véspera da abertura do campeonato a ACBB realizará mais uma edição do seu Programa de Certificação de Baristas, que consiste na avaliação do conhecimento do candidato em diferentes aspectos relacionados à profissão. O exame será realizado no Centro de Preparação de Café do Museu do Café e os baristas interessados devem se inscrever pelo e-mail diretoria@acbb.com.br.

Serviço:

Campeonato Brasileiro de Baristas – Regional São Paulo

Data: 19, 20 e 21 de janeiro

Local: Museu do Café

Endereço: Rua XV de Novembro, 95, Centro Histórico, Santos/SP

Ciclo de Palestras “O mundo do café: arte, mercado e tecnologia

Data: 19, 20 e 21 de janeiro

Local: Museu do Café

Inscrições: (13) 3213-1750 ou museudocafe@museudocafe.org.br (vagas limitadas)

PALESTRANTE	EMPRESA	DATA	HORÁRIO	TEMA
Carolina Franco	Campeã Cup Tasters	19.01	10h – 11h	Como é ser a melhor degustadora de cafés do Brasil?
Vitor Gabira	Nespresso	19.01	11h30 – 12h30	O espresso perfeito – A tecnologia no Café
Leonardo Pasquali	Libermac	19.01	13h30 – 14h30	Conhecendo sua máquina de espresso
Tamara Siqueira	Kerry	19.01	15h-16h	Drinks de café – o uso de aromatizantes para aumento de vendas em cafeterias
Eduardo Carvalhaes	Escritório Carvalhaes	19.01	16h30 – 17h30	A importância do Classificador e Degustador na produção de café de qualidade no Brasil
Nathan Herszkowics	ABIC	20.01	10h - 11h	Mercado de cafés Gourmet no Brasil
Guilherme Braga Abreu Pires Filho	Cecafé	20.01	11h30 – 12h30	Mercado Externo
Helena Fagundes	Letti	20.01	13h30 – 14h30	Leite: a importância da qualidade
Fernando Fernandes	Lilla	20.01	15h – 16h	A evolução das técnicas de torra
Paulo Tassinari	Tassinari Cafés Especiais	20.01	16h30 - 17h30	Tá tudo errado? No espresso tem de menos, no coado tem de mais?
Luiz Salomão	BUNN	21.01	10h – 11h	Café filtrado – Como vender mais e com mais qualidade na xícara
Marco de La Roche	Bicampeão Coffee in Good Spirits	21.01	11h30 - 12h30	Coffee in Good Spirits – Como se tornar um potencial campeão
Felipe de Oliveira	Campeão Latte Art	21.01	13h30 – 14h30	O encantamento que o Latte Art desperta nos clientes!
Silvia Magalhães	Tricampeã Brasileira	21.01	15h – 16h	Tendências para o mercado de Cafeterias