**Mitos, verdades & curiosidades sobre o café**

*Semana Internacional do Café (SIC) 2019 será realizada entre   
20 e 22 de novembro, no Expominas, em Belo Horizonte, e vai reunir   
todos os atores do setor cafeeiro*

As curiosidades sobre o mundo do café – e, claro, as dicas de como preparar uma boa e fumegante xícara da bebida – estão na pauta da Semana Internacional do Café (SIC) 2019, que ocorre entre 20 e 22 de novembro, no Expominas, em Belo Horizonte. Além disso, o evento contará com 25 atividades simultâneas, entre seminários, workshops, cursos, campeonatos e *cuppings* (provas de café) e o concurso Coffee of The Year, que vai indicar os melhores cafés brasileiros, nas categorias Arábica e Canéfora.

Veja alguns mitos, verdades e curiosidades sobre o cafezinho nosso de cada dia.

1. **Coar café no coador de pano ou de papel influencia o sabor na xícara?**Sim, faz diferença, segundo a engenheira de alimentos e especialista em cafés, Eliana Relvas. “O coador de pano tem uma trama mais aberta que permite a passagem de componentes que trazem corpo ao café. Enquanto o filtro retém essas substâncias e também deixa a bebida mais translúcida. Os dois métodos são bons, mas o coador de pano precisa ser higienizado e depois de um tempo deve ser trocado. O filtro é descartável e mais simples de usar”, diz. E você, prefere usar o tradicional de pano que sua avó tinha ou o de papel?
2. **É verdade que não devemos deixar a água ferver, pois nesse ponto de calor ela ‘queima’ o pó do café?**

Para responder a essa pergunta, fomos atrás da engenheira de alimentos com especialização em cafés e consultora do varejo há 15 anos, Eliana Relvas. Ela explica que a temperatura da água é importante para poder extrair os componentes presentes no pó de forma mais adequada. “Café feito com água morna, por exemplo, fica subextraído. Então, o início da fervura, em torno de 90º C, é a temperatura ideal. Recomendo usar água mineral para fazer café, preferencialmente a que tem sais minerais. A água da torneira, em determinados lugares, tem muito cloro, o que altera o sabor da sua bebida.

1. **Coado ou espresso?**

Quando você vai a uma cafeteria, pede um espresso ou um coado? Sabe quais são características que os diferenciam, mesmo se eu usar a mesma quantidade de pó?

Espresso é feito com mais pressão, por isso maior concentração do sabor no paladar. Já o café filtrado ou coado é feito apenas pelo peso da água quente pelo pó de café. “Além dessas diferenças, quem preferir uma bebida mais forte, pode fazer no coador de pano e deixar mais tempo de contato entre o pó e a água”, diz a especialista em cafés e consultora do varejo há 15 anos, Eliana Relvas.

1. **Meu café vai ficar mais gostoso seu eu passar uma água quente na garrafa primeiro?**

A resposta é ... sim! A técnica, bem antiga e adotada por nossas avós, é indicada também para usar nas xícaras, no porta filtro e no filtro. “Principalmente para quem gosta de café bem quente”, ensina Eliana Relvas, especialista em cafés.

1. **Adoro café com açúcar e já coloco o ingrediente na água que vou usar para passar o café. Pode?**

A especialista em cafés Eliana Relvas dá uma dica esperta para quem gosta de adoçar o café durante o preparo: “Preferencialmente, prepare o café somente com água e adoce à parte. Assim, você economiza açúcar. Além disso, a calda do açúcar na água tende a aumentar a temperatura, alterando todo o sabor final da bebida na xícara, pois a água está mais envolvida com o produto adoçante do que com o café propriamente dito.

1. **Optei por comprar os grãos de um produtor local para moer meu próprio café em casa, mas não sei nada sobre a técnica. Isso é possível?**

Garimpamos umas dicas com a expert em cafés Eliana Relvas, que ensina aqui em cinco passos:

1. Compre um moinho pequeno e “evite bater no liquidificador, por favor!”, alerta Eliana;

2) Coloque a quantidade certa de café no moinho;

3) Moa os grãos até que fiquem com aspecto de pó - observe que a moagem deve ser adequada ao tipo de cafeteira, senão pode entupir o aparelho ou pode deixar o café fraco;

4) Passe o seu café da forma que mais lhe agrada;

5) Deguste sua bebida.

**Sobre a Semana Internacional do Café -** Realizada desde 2013 em Belo Horizonte, a Semana Internacional do Café (SIC) tem como foco o desenvolvimento do mercado brasileiro e a divulgação da qualidade dos cafés nacionais para o consumidor interno e países compradores, além de potencializar o resultado econômico e social do setor.

É uma iniciativa do Sistema FAEMG (Federação da Agricultura do Estado de Minas Gerais), Café Editora, Sebrae, Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e da Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge).

**Patrocinadores:** A edição deste ano tem o patrocínio oficial Nestlé e patrocínio diamante Sistema Ocemg.

**Redes sociais:**

**Facebook e Twitter:** @semanadocafe

**Instagram:** @semanainternacionaldocafe

[**www.semanainternacionaldocafe.com.br**](http://www.semanainternacionaldocafe.com.br/)

**Credencimento para imprensa:**

Interessados em participar da cobertura da SIC 2019 devem enviar nome completo, RG, nome do veículo, cargo, e-mail e telefone celular para[*cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br.*](mailto:cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br.)

**Outras informações para a imprensa:**

Cristiana Andrade

(31) 2126-8074 | 99243-0312

[cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br](mailto:cristiana.andrade@linkcomunicacao.com.br%0b)