**Conexões do grão à xícara: Semana Internacional do Café 2019 amplia evento com foco no crescimento do mercado brasileiro**

*Com conteúdo e negócios, SIC reunirá toda a cadeia produtiva do café – do agricultor aos apreciadores da bebida – de 20 e 22 de novembro,*

*no Expominas, em Belo Horizonte*

Belo Horizonte se prepara para sediar, de 20 a 22 de novembro, no Expominas, a Semana Internacional do Café (SIC) 2019, principal evento nacional do setor e um dos maiores do mundo. Com extensa programação para profissionais brasileiros e estrangeiros, a SIC é um grande encontro entre cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e *coffee lovers*.

Alinhado em três grandes eixos - mercado & consumo, conhecimento & inovação e negócios & empreendedorismo -, o evento terá 25 atividades simultâneas, como seminários, cursos, workshops, concursos de melhor café e melhor barista e sessões de *cupping* (prova de cafés) – veja a relação completa abaixo.

“A Semana Internacional do Café é uma grande plataforma internacional de conexões e oportunidades para os atores do mercado de café. Um momento para enxergarmos desafios e nos prepararmos para o futuro: é onde o produtor, o empresário, o fornecedor vão ter respostas para seus anseios, enxergar por quais trilhas o mercado vai seguir, propor novas ideias e reflexões”, diz Caio Alonso Fontes, um dos realizadores do evento e fundador da Café Editora.

Por três dias, os participantes conhecerão as tendências do mercado e do consumo de café, e poderão eleger o melhor produto brasileiro desta safra, num teste às cegas, no concurso Coffee of The Year 2019.

“A SIC 2019 está entre as cinco maiores feiras de café do mundo e chega à sua sétima edição como uma grande vitrine para todos os atores da cadeia produtiva se alimentarem de informações sobre as últimas pesquisas e tendências do setor, por meio de palestras e trocas de experiências. Consolidada, a Semana Internacional do Café é procurada por pessoas ávidas por conhecimento, por novas oportunidades e para ter um olhar diferente sobre seus negócios. O café, para muitos, deixou de ser

uma commodity para ser um artigo de luxo”, pontua o vice-presidente do Sistema FAEMG, Breno Mesquita.

**Novidades 2019 -** Neste ano, as grandes novidades da SIC 2019 são o Pátio do Produtor – espaço com máquinas e insumos agrícolas; um hackathon, no qual equipes de universitários e interessados terão 36 horas para solucionar alguns dos principais desafios da cadeia do café, apresentando ideias inovadoras; e o lançamento da plataforma Minas Coffee Origins, desenvolvida para conectar a cadeia cafeeira a partir do conceito de denominação de origem dos cafés mineiros.

Na visão de Priscilla Lins, gerente de Agronegócio do Sebrae-MG, a SIC reúne muitos interesses em um só lugar. Este ano, segundo ela, o Sebrae promoverá o Minas Coffee Origins Summit, um evento com debates sobre Origem Controlada e as tendências relacionadas ao futuro do café. O debate contará com a participação de quatro palestrantes internacionais atuantes em movimentos e empresas de vanguarda do mundo do café. O evento faz parte da Plataforma MCO (Minas Coffee Origins) criada pelo Sebrae para debater, evoluir e promover o conceito de Origem Controlada, por meio das origens produtoras de café de Minas Gerais.

A SIC também trará para os participantes tendências e temas da atualidade por meio de seminários e workshops; cursos para provador, torrefador e analista sensorial de café; e o tradicional encontro anual da Aliança das Mulheres do Café do Brasil (IWCA), que receberá representantes de 12 países da América Latina e Caribe.

Para o assessor especial da Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Seapa), Niwton Castro Moraes, a expectativa para a SIC 2019 é de que o evento seja um local de novas conexões para os diversos segmentos do agronegócio café. “No ano passado, tivemos representantes de 78 países, num ambiente que promove a aproximação, os negócios e o café mineiro e nacional. Há tempos que a SIC deixou de ser apenas uma feira – hoje ela integra a política de promoção do café, e está muito ligada ao turismo e à gastronomia do nosso estado”, diz.

**Integram a programação da SIC:**

**DNA Café –** Por meio de painéis e mesas redondas, renomados profissionais brasileiros e estrangeiros apresentarão conteúdos relevantes sobre negócios, empreendedorismo, torra, cafeterias, padarias, restaurantes, exemplos de sucesso e os desafios do campo. O evento é direcionado para diversos públicos, como iniciantes no mercado de cafés especiais, cooperativas, produtores, torrefadores, traders de café, classificadores, empresários, proprietários de cafeterias, profissionais do *food service* e baristas.

**Fórum da Cafeicultura Sustentável –** Os painéis de discussão do fórum reúnem os principais profissionais do setor para falar das práticas realizadas na cafeicultura nacional e internacional e os próximos passos para o desenvolvimento de projetos e ações que abordem a sustentabilidade social, ambiental e econômica do setor.

**Sala de Cupping & Negócios –** Amostras de cafés nacionais da safra atual são enviadas por produtores de todo o Brasil e, então, provadas por classificadores e compradores nacionais e internacionais.

**Encontro IWCA –** A Aliança Internacional das Mulheres do Café do Brasil (IWCA Brasil) – rede formada por mulheres envolvidas em toda a cadeia produtiva do café -vai debater os principais passos para a maior mobilização das mulheres na agroindústria cafeeira. Com o intuito de ampliar o debate nesta edição, haverá a participação de mulheres da América Latina e do Caribe. Estão confirmadas representantes de 12 países.

**Competições profissionais –** Serão três campeonatos nacionais: o Brewers Cup (preparo de café); o Cup Tasters (prova de café); e o Campeonato Brasileiro de Barista, com o National Body da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA);

**Coffee of The Year –** Criado em 2012, o COY tem como objetivo reunir os melhores cafés do Brasil e eleger os grandes destaques do ano, nas categorias Arábica e Canéfora, incentivando o desenvolvimento e aprimoramento da produção nacional e a divulgação de novas origens do café. Os grandes campeões serão anunciados no último dia do evento no auditório principal e com a presença dos visitantes.

**Cursos BSCA/SCA –** Durante a SIC 2019, serão ministrados os cursos básicos de Brewing (prova de café), Roasting (torrefação) e Sensorial Skills (análise sensorial do café). Os cursos têm certificação internacional.

**Espresso Design –** A embalagem é a primeira e principal conexão entre o produto e o consumidor e como cada vez mais o mercado exige das marcas uma maior preocupação na parte visual e ergonômica do produto, a SIC 2019 traz o concurso de embalagens Espresso Design. **Neste ano, embalagens de café (grão, moído, solúvel), *cold brew*, *drip coffee* e cápsulas serão aceitas.**

**Café da Semana –** O projeto envolve 33 cafeterias de Belo Horizonte, para valorizar e incentivar o consumo de cafés especiais na capital. A lista dos estabelecimentos participantes será divulgada em breve.

**Torra Experience –** Workshops voltados para tendências e para a prática da torra de café. São cursos e experiências *in loco* ministrados por profissionais do setor com o objetivo de aprender e trocar mais sobre essa ciência tão importante para a qualidade final do produto. A programação é indicada para produtores, mestres de torra, classificadores e baristas.

**Café + Forte –** Iniciativa do Sistema FAEMG, o Café + Forte é um programa que oferece ações práticas para o produtor: aplicação de tecnologia nas áreas de gestão e custos, com objetivo de aumentar a capacidade de gerenciamento do cafeicultor, com auxílio de técnicos especializados. Durante a SIC 2019, são ministrados cursos e promovidas reuniões voltadas para os produtores rurais.

**Cafeteria Modelo –** O espaço tem a estrutura de uma cafeteria e oferece capacitação técnica para empreendedores e orientação em planejamento de negócios. Durante todo o evento, são ministradas oficinas práticas com conceituados profissionais brasileiros com temáticas como torra e degustação, como montar uma cafeteria e diferentes métodos de preparo da bebida. A programação é gratuita.

**EduCampo –** A EduCampo é uma plataforma do Sebrae que gera informações exclusivas e estratégicas, projeções, cenários e análises integradas que apoiam o planejamento e as decisões dos produtores, proporcionando a eficiência do seu negócio rural. Estabelecida nas principais regiões produtoras de Minas Gerais, a plataforma conta com dados de centenas de propriedades que totalizam mais de 40 mil hectares em produção.Durante a SIC 2019, haverá programação exclusiva para os consultores da EduCampo, representantes das empresas parceiras e analistas do Sebrae.

**Pátio do Produtor –** Exposição de máquinas e implementos agrícolas, focada em tudo o que o produtor necessita para ter uma colheita e uma pós-colheita com qualidade, inovação e tecnologia.

**Origin Trips –** Visita às regiões produtoras de café em Minas para promover a conexão e a interação de compradores de café verde, torrefadores e exportadores com as origens dos cafés que consumimos. Os participantes devem ter habilidade para provar cafés de acordo com o protocolo SCA – Specialty Coffee Association. A programação tem valor à parte para os interessados.

**Números gerais da SIC 2018**

- Visitantes nos três dias: mais de 20 mil

- Total de expositores: 160

- Negócios iniciados no evento: R$ 42 milhões

- Quantidade de cafés tirados: mais de 50 mil

- Total de eventos simultâneos: 35

- Sessões de *cupping*: mais de 5,5 mil xícaras provadas

- Total de palestrantes: 80

- Mais de 400 amostras inscritas para o Coffee of The Year

- Representantes de 78 países

- Mídia e redes sociais: mais de 38 mil seguidores e 9 milhões de pessoas alcançadas nas redes sociais / 540 reportagens nas mídias nacional e estrangeira.

**A relação do Brasil com o café -** O Brasil é o maior exportador de café no mercado mundial e ocupa a segunda posição, entre os países consumidores da bebida. Os dados, da Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic), mostram também que o país responde por um terço da produção mundial do produto, o que o coloca como maior produtor, posto que detém há mais de 150 anos. De acordo com a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), são 31 regiões produtoras, espalhadas pelos seguintes estados:

**Minas Gerais:** Minas Gerais é o maior Estado produtor de café do Brasil, responde por cerca de 50% da produção nacional e é uma das principais fontes de cafés especiais do país. Quase 98% das plantações são de café arábica, cultivado em quatro regiões produtoras: Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Chapada de Minas e Matas de Minas. Dados da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (FAEMG) mostram que o líder nacional colhe, em média, 25 milhões de sacas por ano, oriundas de lavouras distribuídas em mais de 400 municípios.

**Espírito Santo:** Segundo maior Estado produtor de café do país, o Espírito Santo é o principal produtor do café canéfora (conilon/robusta). Suas plantações estão nas áreas mais quentes ao Norte, região chamada de Conilon Capixaba. Produz arábica em regiões conhecidas como Montanhas do Espírito Santo e Caparaó.

**São Paulo:** São Paulo é um dos mais tradicionais estados brasileiros no cultivo de café. Sua produção é exclusivamente de arábica, distribuída em duas regiões: Mogiana e Centro-Oeste Paulista, que alternam fazendas com pequenas propriedades e produzem cafés especiais em áreas específicas. Saem do Porto de Santos 2/3 das exportações de café do Brasil.

**Bahia:** Com clima quente e altas temperaturas, a Bahia, Estado localizado na região Nordeste do Brasil, tem quatro regiões produtoras de café: Oeste da Bahia, Chapada Diamantina, Serrana de Itiruçu/Brejões e Planalto de Vitória da Conquista.

**Paraná:** Estado produtor de café localizado mais ao Sul do país, o Paraná produz apenas o café arábica, cultivado em plantações adensadas, que usam variedades adequadas ao clima mais frio da região. É destaque o Norte Pioneiro do Paraná.

**Rondônia:** Maio produtor de café na região Norte do Brasil, Rondônia produz cerca de 2 milhões de sacas/ano de café canéfora. A cafeicultura é tradicional e familiar, com pequenas propriedades.

**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). 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 seu 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)