**Melhores baristas de 2019 são anunciados na
Semana Internacional do Café 2019**

*Campeonatos profissionais revelaram os baristas, brewers*

*e cup tasters mais feras do Brasil em evento que*

*terminou na sexta-feira (22) no Expominas*

Eram 100 competidores para três títulos que condecoram os melhores do país no preparo do café e na prova da bebida: Campeonato Brasileiro de Barista, Campeonato de Preparo de Café (*Brewers*) e Campeonato de Prova de Café (*Cup Tasters*). Promovidos pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) durante a Semana Internacional do Café 2019 (SIC), os campeonatos revelaram na noite de sexta-feira (22) os melhores profissionais.

Júlia Fortini, de Belo Horizonte (MG), foi eleita a melhor preparadora de cafés; Leonardo Moço Ribeiro, de Curitiba (PR), o melhor barista nacional; e Phelippe Nascimento, de Carmo de Minas (MG), o melhor provador de cafés.

A mineira, proprietária de duas unidades da Academia do Café, uma das cafeterias pioneiras da capital mineira na divulgação de cafés especiais, se dedicou nos últimos quatro meses para o campeonato. “Não ganhei sozinha. Todos aqueles que trabalham comigo e me apoiam venceram comigo. Estou muito emocionada e feliz. Escolhi o café que usei na prova às cegas e brinco que a gente viaja sem sair do lugar. O café que usei foi da Etiópia, um gueixa 1931, com muito aroma. Essa foi a segunda vez que competi – a primeira foi em 2017 – e esse tempo foi fundamental para que eu pudesse melhorar minha técnica”.

O tetracampeão brasileiro de barismo Leonardo Moço, de 40, celebrou a quarta vitória fazendo uma homenagem à cultura indígena brasileira. Moço usou um café canéfora (robusta/conilon) especial em sua prova, fruto de um trabalho que vem desenvolvendo com comunidades indígenas produtoras dos grãos. “Estou muito feliz em associar meu trabalho aos produtores indígenas de café, pois o Brasil é uma vastidão, há vários estados produtores de café e

mostrar isso para o mundo é muito importante”. Ele usou três cafés na sua prova – de Minas, Paraná e Rondônia. “Busquei a pluralidade, pois somos vários. E trazer isso tudo para prova da Semana Internacional do Café foi uma forma de revela toda a grandeza dos produtores e do nosso país”.

Phelippe Nascimento atua na exportadora CarmoCoffees, empresa localizada em Carmo de Minas, na região produtora Mantiqueira de Minas, que tem grande destaque nacional e mundial.

**Como são as provas de barismo -** Não é fácil passar pelas provas de barismo, que puderam ser assistidas pelo público visitante da SIC 2019. Para o **Campeonato Brasileiro de Barista**, cada competidor teve15 minutos para entregar quatro espressos, quatro bebidas com leite e quatro drinques de assinatura. Nessa prova, não há uma ordem a ser seguida: é o próprio barista quem escolhe como fará a apresentação. Porém, a tarefa não é só preparar as bebidas: ele precisa explicar para os juízes a origem do café e sobre todos os insumos usados como leite, misturas, ingredientes e criação de cada drinque. Higiene, organização e criatividade contam na avaliação.

Para quem competiu no **Campeonato Brasileiro de Preparo de Café (Brewers)**, era necessário ter habilidade no preparo de cafés filtrados.Durante as eliminatórias, os competidores precisaram completar duas rodadas de serviços – o compulsório e o serviço livre. No compulsório, três bebidas foram preparadas usando cafés em grãos fornecidos pela organização. No serviço livre, o competidor apresentou o seu café aos juízes e explicou sobre a origem, a escolha do grão e do método.

Já o **Campeonato Brasileiro de Prova de Café (Cup Tasters)** avalia o profissional que demonstra capacidade na distinção sensorial dos cafés especiais. Nessa prova, o objetivo do participante é conseguir apontar as xícaras diferentes. São oito triangulares em que duas xícaras têm o mesmo café e uma o café diferente. O objetivo é distinguir, o mais rápido possível, qual é a xícara diferente, usando suas habilidades de olfato, paladar, atenção e muita experiência.

Os Campeonatos Brasileiros de Barismo têm a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) como National Body no Brasil da World Coffee Events (WCE), entidade organizadora do World Barista Championship (WBC) e detentora dos direitos de competição em todo o mundo.

O Campeonato Brasileiro de Barista 2019 teve o patrocínio oficial da Melitta, máquina oficial Astoria, água oficial Bunn e leite oficial Itambé; já o Campeonato Brasileiro de Preparo de Café teve patrocínio oficial da Melitta e equipamento Bunn; e o Campeonato Brasileiro de Prova de Café, patrocínio do equipamento Bunn e cafés Fazendas Klem e Fazenda Recanto.

**Sobre a Semana Internacional do Café -** A Semana Internacional do Café (SIC) é uma iniciativa do Sistema FAEMG (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais), da Café Editora, do Sebrae, do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (Codemge).

Reuniu de 20 a 22 de novembro de 2019, no Expominas, em Belo Horizonte (MG), toda a cadeia produtiva do setor cafeeiro nacional e internacional: produtores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. Contou com cerca de 40 eventos, entre seminários, workshops, competições profissionais, cursos, sessões de *cuppping* (provas de café), entre outros.

**Patrocinadores**

A edição deste ano teve 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/)

Fotos da SIC 2019 podem ser acessadas pelo Flickr Semana Internacional do Café.