**Especialista dá dicas para valorizar o ritual de fazer café**

*Semana Internacional do Café (SIC) acontece pela primeira vez em formato digital com acesso gratuito a tendências, pesquisas, conteúdos exclusivos de cafés, minicursos e lançamentos das principais marcas do setor*

**São Paulo, 14 de outubro de 2020** – O café é protagonista quando o assunto é uma das bebidas mais consumidas em todo o mundo, por isso o ritual do preparo com a extração do sabor e aroma do café torrado e moído é muito valorizado. A Semana Internacional do Café, que acontece entre 18 e 20 de novembro, irá conectar toda a cadeia do café brasileiro, além de trazer dicas de como preparar uma boa xícara. Dentre as atrações previstas, está a presença de especialistas nacionais e internacionais do setor, que trarão conhecimento em cursos e conteúdos exclusivos de cafés.

Após o processo produtivo, o café passa pela etapa do preparo para consumo e devem ser seguidas algumas regras básicas para sentir o aroma do café coado na hora.  “O preparo começa com a fervura da água, em torno de 90º C. 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”, explica Eliana Relvas, engenheira de alimentos e especialista em cafés.

A especialista esclarece que existem diferenças entre coar café no pano ou no filtro de papel.“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 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.

Aquele ritual de passar água quente na garrafa primeiro para deixar o café mais gostoso não é mito. A técnica, bem antiga e adotada por nossas avós, é indicada também para usar nas xícaras, no suporte para coador e no filtro de papel. “Principalmente para quem gosta de café bem quente”, ensina.

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”.

**Sobre a SIC**

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 e do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa).

Realizada desde 2013 em Belo Horizonte, capital do maior estado produtor do país, a 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. Este ano de 2020, devido à pandemia, será realizada 100% em plataforma digital.

**Patrocinadores**

A edição deste ano tem patrocínio master Nestlé, patrocínio expert Sistema Ocemg, patrocínio specialty Melitta e Sicoob e patrocínio premium Cooxupé e Kahlúa.

**Serviço:**

**Semana Internacional do Café 2020 - 100% Digital**

De 18 a 20 de novembro

#conectadospelocafé

Cadastro gratuito: www.semanainternacionaldocafe.com.br

**Redes sociais   
Facebook e Twitter:** @semanadocafe  
**Instagram:** @semanainternacionaldocafe

Informação para imprensa

KB!COM | Comunicação Corporativa

55 11 4332.9808 | 11 99211.7420

Kelly Boscarioli – [kelly@kbcomunicacao.com.br](mailto:kelly@kbcomunicacao.com.br)

Rogério Porto – [rogerio@kbcomunicacao.com.br](mailto:rogerio@kbcomunicacao.com.br)

Hanna Estevam – [sic@kbcomunicacao.com.br](mailto:sic@kbcomunicacao.com.br)

Giovana Telles – [conteudo@kbcomunicacao.com.br](mailto:conteudo@kbcomunicacao.com.br)