

CoffeeLetter

“Tu, divino café, cujo amável licor,
sem alterar a mente, alegra o
coração.”

Jacques Delille

Nº 12, Novembro 2012



Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
Cafés Sustentáveis &
Certificados
- Página 6 **INOVAÇÃO**
Hu.man Coffee
- Página 7 **O CAFÉ NA COZINHA**
Mini *Vol-Au-Vents*
Shots Multicereais com
Café
- Página 8 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Café Árabe

Café Sustentável

É consumidor de café? Já parou para reflectir sobre os impactos ambientais, sociais e económicos da sua chávena diária? Cada uma das 365 doses de cafeína consumidas num ano – para nos despertar todas as manhãs – causa impactos no meio ambiente e na vida dos 100 milhões de pessoas envolvidas na produção do café, desde a plantação até à venda. Sabendo isso, escolheria com mais cuidado o café de cada dia? Consumiria apenas os cafés produzidos com base nas melhores práticas ambientais e que garantissem um rendimento digno aos trabalhadores?

Sandra Azevedo

Próximos Eventos

Workshop A Arte de Preparar Café: Formas de Consumo

Lisboa: 8 de Dezembro - Das 10h às 13h

Workshop Degustação: A Arte de Provar Café

Lisboa: 29 de Dezembro - Das 10h às 13h





Cafés Sustentáveis & Certificados

O mundo moderno preocupa-se muito com a ecologia e com os produtos que não contenham aditivos nocivos à saúde. Essa tendência está a exigir que os produtores comecem a pesquisar novas técnicas agrícolas e sociais que sejam aceites pelas comunidades internacionais de consumidores éticos.

É notável a mudança gradativa do comportamento de cada vez mais consumidores. O seu interesse vai além do produto final, enriquecendo-se com conceitos como consumo consciente, preservação do meio ambiente, redução do uso de recursos naturais e de agentes poluentes, valorização social e económica dos produtores, melhores condições de vida, de trabalho, de escolarização e de cidadania.

Seguindo essa tendência, com algum destaque, a sustentabilidade na produção de alimentos tem avançado em todo o mundo, e a produção do café não passa incólume a essas transformações.

CAFÉ ORGÂNICO



É um produto que não pode conter qualquer tipo de agrotóxico ou adubos não

orgânicos. São cafés que procuram preservar o consumidor de qualquer aditivo sintético capaz de prejudicar o organismo ou desencadear doenças. O café orgânico visa proteger a saúde do consumidor.

CAFÉ ECOLÓGICO OU SUSTENTÁVEL

É diferente, porque procura contemplar todos os aspectos relativos ao ecossistema. Os cuidados com a parte agrícola devem seguir padrões aceites pela FAO-ONU, incluindo a manutenção dos equipamentos. O projecto ambiental deve oferecer condições para que os animais selvagens e os pássaros voltem ou se mantenham no seu habitat. O solo deve ser preservado e todo o sistema hídrico cuidadosamente protegido de qualquer dejecto que contamine o ambiente. O lixo, deve ser reutilizado de forma orgânica, e as nascentes totalmente isoladas e protegidas.

O aspecto social merece a mesma importância dada ao manejo agrícola, pois o ser humano é o maior valor do ecossistema. Os funcionários devem ser registados e receber benefícios sociais.

Nenhuma criança pode trabalhar e todas devem frequentar a escola.

A formação e o acompanhamento dos funcionários devem ser dentro de padrões éticos e morais. O controlo e a organização da fazenda devem respeitar as questões fiscais e oferecer sustentabilidade ao projecto. Nenhum produto usado, mesmo que seja orgânico como a água, para lavar ou despolpar o café, pode ser devolvido à bacia hídrica sem um rígido sistema de preservação ambiental.

O café ecológico ou sustentável é uma tendência racional e inteligente, sendo uma exigência natural de qualquer sociedade preocupada com o planeta.



Em essência, o café sustentável é

uma mistura de influências culturais, políticas, ambientais, económicas e agronómicas.

SOMBRA

Muitos cafés sustentáveis são “cultivados à sombra”, o que significa que um dossel de árvores protege os cafeeiros, permitindo um ciclo de crescimento mais lento, com mais tempo para que o açúcar dos grãos se concentre. Estas árvores de sombra também fornecem um habitat natural para aves e pequenos animais, que trabalham lado a lado com o meio ambiente na polinização.

Algumas plantações florestais empregam condições semelhantes às encontradas nas florestas tropicais intactas, nas quais os cafeicultores usam uma combinação de árvores (banana, citrinos e madeiras são os mais populares) para a produção de sombra.



ABORDAGEM MÚLTIPLA

Os cafeicultores sustentáveis estão, também, profundamente preocupados com a questão da desflorestação, uma vez que muitos deles estão na proximidade de florestas ameaçadas. Protectores do meio ambiente, esses produtores percebem que são eles que devem proteger as suas terras para as gerações vindouras.

Não é incomum que fazendas de café sustentável sejam familiares ou cooperativas. O trabalhador de tais propriedades recebe atenção especial - a sua educação, subsistência e bem-estar geral. Esse é um ponto sensível para muitos consumidores, actualmente, com uma maior consciência das condições de trabalho em todo o mundo, passando a ditar as decisões de compra.

Diversos programas de certificação do grão cru já existem em vários países. Na Europa e nos EUA, o consumo de cafés certificados tem crescido vigorosamente.

CAFÉS SUSTENTÁVEIS - ABIC

No Brasil, maior produtor mundial de café, o Programa Cafés Sustentáveis (PCS), promovido pela ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), é voltado para os industriais do café, alinhado ao conceito de sustentabilidade.

Esta iniciativa visa, através de parcerias entre a indústria e os cafeicultores e suas cooperativas, promover a Sustentabilidade e a Qualidade em toda a cadeia do café, desde o processo agrícola, passando pelo benefício até ao processo industrial na torrefação.

A entidade procura a oferta de cafés diferenciados, com rastreabilidade assegurada desde a planta até à chávena, produzidos com critérios de Sustentabilidade e de Qualidade, tudo garantido por programas de certificação, verificações nas propriedades rurais e auditorias nas indústrias de café.

O PCS apoia-se em acordos de cooperação das organizações de cafeicultores com os industriais, através da ABIC. Os grãos produzidos nas fazendas e certificados quanto à sua produção sustentável, servem de matéria prima básica - no mínimo 60% da composição do blend - para a produção de cafés tipo Superior ou Gourmet, certificados pelo Programa de Qualidade do Café (PQC), da ABIC, que assegura a qualidade da bebida e as características sensoriais do produto final.

Os novos produtos resultantes do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil, receberão uma identificação especial - o logotipo de uma árvore, encimando o título Cafés Sustentáveis do Brasil - que facilitará a sua identificação em toda a cadeia de consumo.



CALCULADORA DE EMISSÕES

Outra importante ferramenta lançada no Brasil é a Calculadora de Emissões GEEs (gases de efeito estufa) para o sector, desenvolvido pela empresa de consultoria Keyassociados, que ainda sugere formas de reduzi-las ou compensá-las.

Lançada em parceria com a ABIC (como parte do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil), a

ferramenta serve para contagem das emissões de CO₂, específica para as empresas do sector. Além de identificar o volume de gás emitido por ano, a calculadora sugere estratégias de compensação dessas emissões, incluindo a plantação de árvores e melhoramentos tecnológicos.

No cálculo, são consideradas informações sobre gastos de energia eléctrica e de combustíveis, gastos de combustíveis com transportes, viagens aéreas e volume de resíduos sólidos orgânicos.

Para compensar as emissões, o sistema sugere algumas opções, como a substituição de tecnologias por outras mais modernas e menos poluentes, a substituição de combustíveis fósseis por fontes renováveis de energia ou a adopção de estratégias de redução na utilização de insumos e diminuição na geração de resíduos.

A Calculadora de Carbono está disponível em:

http://www.abic.com.br/sustenta_eestufa.html

FAIR TRADE

O objectivo desta instituição é apoiar os produtores rurais de nações em desenvolvimento. Esta etiqueta estabelece padrões e procedimentos que regem o pagamento de trabalhadores rurais e fazendeiros.

O preço "premium" não paga apenas os salários dos trabalhadores rurais, mas também os ajuda a investir nas suas comunidades em projectos de

educação, saúde, água limpa e formações profissionais. A organização Fair Trade encoraja métodos de produção sustentável e proíbe o trabalho infantil.

Desde 2008, a certificação Fair Trade ajudou a indústria de café americana a pagar cerca de 45 milhões de dólares em prémios para os trabalhadores rurais que se destacaram.

<http://www.fairtrade.net>



ISO 14001

A ISO diz respeito ao funcionamento e gestão de todas as etapas da produção do café. É aplicada aos aspectos ambientais sobre os quais o produtor tem controlo e aqueles sobre os quais ele deveria exercer uma influência positiva, como é o caso das comunidades próximas às lavouras.

<http://www.iso.org/iso/iso14001>

0



RAINFOREST ALLIANCE

Antes conhecida como ECO-OK, a Rainforest Alliance é uma instituição sediada nos Estados Unidos cujo principal objectivo é acabar com o desflorestamento. Os produtores com esta certificação garantem que a lavoura de café continua a ser um habitat para os pássaros e outros animais selvagens. Apoia a protecção ambiental e ao mesmo tempo encoraja a equidade social e a viabilidade económica dos trabalhadores, pois eles têm que receber pelo menos o salário mínimo e têm o direito de se organizarem em sindicatos.

Mais de 2 milhões de fazendeiros, trabalhadores rurais e suas famílias beneficiam da certificação Rainforest Alliance.

<http://www.rainforest-alliance.org>



UTZ

UTZ é o diminutivo de UTZ Kapeh, que quer dizer bom café na língua Maia. O objectivo desta certificação é a sustentabilidade do café. Pretende que se produza café com responsabilidade social e ambiental. A UTZ ensina práticas de sustentabilidade em fazendas de países em desenvolvimento, aumentando portanto o padrão de

vida das comunidades rurais destes países.

Ao consumir café *UTZ Certified*, está a apoiar um movimento sustentável que assenta num rígido código de conduta. Este código concentra-se em implementar boas práticas de negócio e de agricultura, respeitando o meio ambiente e protegendo os trabalhadores rurais ao aplicar leis de trabalho e prover assistência médica e acesso à educação aos seus membros.

A *UTZ* foca-se na rastreabilidade, o que permite aos compradores saber as origens dos grãos.

<http://www.utzcertified.org/index.php>



USDA CERTIFIED ORGANIC

Esta certificação garante que o lote de café é constituído por pelo menos 95% de ingredientes orgânicos e obedece às regras do USDA National Organic Program. Um café orgânico é produzido sem o recurso a pesticidas, fertilizantes sintéticos, antibióticos, engenharia genética, exposição à radiação, etc.. Ao consumir este tipo de produtos estará a apoiar os esforços de conservação do meio ambiente, balanço ecológico e recursos renováveis.

O USDA não tem autoridade sobre o uso do termo “*organic*” numa marca. Portanto, procure o

selo e não se deixe enganar por marcas que colocam o termo “orgânico” no nome do produto.

http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=ORGANIC_CERTIFICATION



BIRD-FRIENDLY

Os cafés *Bird Friendly* são os únicos no mercado que são produzidos 100% à sombra, Fair Trade e orgânicos. *Shade-grown* (à sombra) significa que as folhas dos cafeeiros são protegidas do sol directo por uma gama de árvores maiores. As árvores de café mais novas, resultados de híbridos de variedades resistentes ao sol, são de facto mais produtivas, porém requerem mais recursos (água e agroquímicos), e ainda exigem que árvores mais altas, que estejam próximas, sejam cortadas, para que os raios solares incidam sobre o cafezal.

Para cada libra de grãos vendida, 10 centavos são doados para a pesquisa no Smithsonian Migratory Bird Center e para programas de conservação de aves.

Estes cafés têm de ser certificados como *Organic* e *Shade-Grown*.

<http://nationalzoo.si.edu/scbi/MigratoryBirds/Coffee/history.cfm>



COUNTER CULTURE DIRECT TRADE CERTIFIED

A Counter Culture encoraja relações directas e pessoais com os fazendeiros que produzem os melhores grãos. Isso significa no mínimo duas visitas ao ano, pagando aos fazendeiros pelos menos \$1.60 por libra de café verde (o que excede o patamar do Fair Trade em 19%). O “*Direct Trade*” também estabelece um alto padrão para a qualidade e sabor. Todas as amostras devem ter classificação sensorial de 85 pontos (numa rigorosa escala de 100 pontos).

Ao consumir café com esta certificação assegura que os fazendeiros recebem um preço justo pelo seu trabalho, e apoia também produtores de café independentes que podem ter sido negligenciados por outras entidades certificadoras, por não serem membros de cooperativas.

<http://counterculturecoffee.com>





Hu.man Coffee

O café sustentável

A Hu.man Coffee é uma empresa que surgiu em 2008 com a proposta de produzir cafés de alta qualidade e sustentáveis. Assim, conquistou em 2012 o selo UTZ Certified, que garante que as fazendas em que o café é colhido (na região da Alta Mogiana, em São Paulo e no sul de Minas Gerais), o galpão de depósito, a indústria torrefactora e o escritório da empresa são certificados com características sustentáveis

“O selo conferido ao café baseia-se na produção 100% natural, sem a utilização de mão de obra irregular, sem insumos químicos, secagem natural do café verde, colheita de grãos maduros, sem a utilização de máquinas na colheita, sendo que todas as propriedades certificadas são empresas regulamentadas onde todos os trabalhadores são registados de acordo com as leis trabalhistas”, explica Raxidi Saleh, director comercial da empresa.

Por exemplo, o processo de torra do café é feito a gás, diminuindo a emissão de poluentes. Além disso,

toda a embalagem tem o selo FSC (de materiais provenientes de reflorestamentos).

Outra acção da empresa é destinar parte do rendimento obtido com a venda dos produtos para o IBCB (Instituto Brasileiro de Controlo do Cancro). Para isso, a embalagem do café conta também com o selo “Câncer de mama no alvo da moda”.

<http://www.humancoffee.com.br>



Uma Ótima Causa merece um Ótimo Café

Saboreie Hu.man Coffee e ajude a combater o Câncer de Mama

Hu.man Coffee nasce com o propósito de valorizar e ajudar os indivíduos que mais necessitam. Além de ser produzido e processado segundo práticas que preservam o meio ambiente e respeitam os trabalhadores, Hu.man Coffee também contribui para projetos que se preocupam com o fator humano.

Hu.man Coffee é um café selecionado, produzido com grãos 100% Arabica, cultivados em áreas elevadas na região Mogiana. Hu.man Coffee é um blend suave, de aroma intenso e sabor agradável.

*Parte do valor arrecadado com a venda deste produto será destinado ao IBCB.

© Clube de Mães - Raxidi Saleh e Raxidi Saleh e Raxidi Saleh - Instituto Brasileiro de Controle do Câncer - IBCB

HU.MAN COFFEE
CAFÉ GOURMET

100% Arabica
Alta Mogiana

Peso Líquido
500g
Indústria Brasileira

Fone: (11) 4063-9482 - SAC: 0800-000000
www.humancoffee.com.br



Mini Vol-Au-Vents

Vol-Au-Vent é uma iguaria de origem francesa, feita com massa folhada em formato de cestinhas que, depois de assadas, são recheadas com misturas cremosas, que quase sempre são salgadas.



Shots Multicereais com Café

Cereais são as plantas cultivadas por seus frutos comestíveis, normalmente chamados grãos e que são na maior parte gramíneas. São produzidos em todo o mundo em maiores quantidades do que qualquer outro tipo de produto e são os que mais fornecem calorias ao ser humano. Em alguns países em desenvolvimento, os cereais constituem praticamente a dieta inteira da população

O Café na Cozinha

INGREDIENTES:

-  500 g de massa folhada
-  1 clara de ovo ligeiramente batida

Recheio:

-  200 g de miolo de camarão
-  1 chávena de leite de coco
-  1 chávena de tomate seco
-  **2 colheres (chá) de café**
-  Sal, pimenta e azeite q.b.
-  1 lima

Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada. Corte quadrados ou círculos de 3 cm. Use um inteiro como base e nos outros faça um furo no centro, com o cortador, de 1,5 cm de diâmetro. Passe a clara na base e sobreponha os outros quatro recortados, passando a clara de ovo entre eles. Coloque numa forma untada e forrada com papel vegetal. Leve ao forno médio, pré-aquecido. Retire quando ficarem dourados.

Recheio: Numa caçarola deite o miolo de camarão temperado com lima, sal e azeite, e o tomate seco cortado em quadrados pequenos. Deixe alourar e junte o leite de coco com a pimenta e o **café**. Recheie os *vol-au-vents* e se desejar sirva com lascas de parmesão por cima.

INGREDIENTES:

-  500 g de queijo fresco batido
-  250 g de iogurte natural
-  **1 colher (sopa) de café**
-  4 colheres (sopa) de coco ralado
-  Lâminas de amêndoa torrada q.b.
-  Sésamo torrado q.b.

Bata o queijo fresco até obter um creme macio. Em três tabuleiros individuais coloque uma folha de papel vegetal e preencha um com sésamo, outro com coco ralado e o último com as amêndoas laminadas. Leve ao forno para torrar. Quando estiver a seu gosto, retire-os e deixe arrefecer. Bata o iogurte natural com o **café** (se desejar pode juntar uma colher de açúcar amarelo). Disponha, por quatro copos, em camadas alternadas, os ingredientes já preparados.

Cocktails e Bebidas

Café Árabe

O café árabe, sempre aromatizado, é um símbolo de receptividade e um instrumento do misticismo na leitura da borra do café.

Também conhecido como café turco, este café é preparado numa pequena vasilha de cobre com um cabo longo, chamada *Ibrik*. A moagem ideal para a preparação é extremamente fina, uma vez que o café não será coado.

Ao terminar de beber o café, sobrar o pó húmido no fundo da chávena, é só colocar o pires a tapar a chávena, movê-la em círculos e verter o pó húmido no pires.

Depois é só esperar que a sua "sorte" seja desenhada pelas linhas do destino.



INGREDIENTES:

- ☞ 5 chávenas (café) de água
- ☞ 2 colheres (chá) de açúcar (ou a gosto)
- ☞ 5 colheres (chá) de pó de café com uma pitada de cardamomo em pó (ou a gosto)

Coloque a água a ferver. Acrescente o açúcar, o pó de café e mexa em lume médio. Quando ferver, diminua o lume e deixe ferver por mais 1 minuto, tendo atenção para não entornar enquanto ferve. Deixe assentar o pó, e sirva com 3 gotas de água de rosas (opcional).

Sandra Azevedo
 Consultora & Formadora

☎ 214 052 473

☎ 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt