

PRATA DA CASA

PAUSA PARA O CAFÉ ANIMA A CAPITAL

Coffee Brasília conta com degustação e atividades práticas sobre as peculiaridades do produto tão amado pelos consumidores

O Brasil é o principal produtor e exportador de café do mundo e seu consumo virou praticamente uma tradição nacional que passa de geração para geração. Por apresentar clima favorável ao período de maturação do fruto, o Distrito Federal tem se destacado cada vez mais com a produção do grão. Nesse sentido, o evento Coffee Brasília nasceu com o objetivo de incentivar ainda mais a produção do café e democratizar conhecimentos sobre a tão amada bebida.

O evento teve início nesta quinta-feira, no CasaPark e pretende proporcionar uma experiência imersiva ao universo do café através de workshops, palestras, além do fornecimento de um menu degustação, que está sendo oferecido em estandes, para que os visitantes possam conhecer diferentes sabores da bebida e entenderem mais sobre os processos de produção.

As palestras discutem temas mais voltados ao mercado do café no Brasil, como o atual cenário do grão, o futuro das cafeterias e a importância de profissionais da área, como produtores e baristas. Já as oficinas promovem a participação ativa dos visitantes e abordam questões relacionadas às formas de preparo e características do café, como composição, harmonização, aromas e sabores.

O barista Bruno Marcel, que também faz parte da produção do evento, declara que o principal objetivo do Coffee Brasília é a aproximação de profissionais da rede de cafés da região com quem está produzindo, melhorando, instruindo e capacitando futuros profissionais, junto com o público em geral. Bruno estará apresentando



ARQUIVO PESSOAL

BÁRBARA SOARES É SOMMELIER E ENSINA A HARMONIZAR O CAFÉ COM OUTRAS BEBIDAS

hoje, às 14 horas a MasterClass sobre Notas e Aromas de Café e reforça que desde "Coffee Lovers", profissionais e até pessoas que ainda não experimentaram um café de qualidade, que ainda quiserem participar, este é o momento, pois se trata de um conhecimento inovador e gratuito.

Para aqueles que além de café gostam de vinhos e cervejas, a sommelier Bárbara Soares também estará apresentando um Workshop gratuito com o tema: "A Contribuição Sensorial do Café nas demais bebidas". Segundo Bárbara, a oficina irá abordar sobre a contribuição sensorial do

café em algumas bebidas, como vinhos, destilados (bebidas mistas) que possam conter café na receita e cervejas que usaram ou não o grão como insumos.

Além disso, a sommelier declara que o workshop contará com a degustação de quatro tipos de cervejas com interações

PROGRAMAÇÃO

Cafeteria Modelo

14h MasterClass
Notas e Aromas de Café
Bruno Marcel
(Barista Atitude)

16h Workshop:
Contribuição Sensorial do Café nas demais bebidas
Bárbara Soares -
Sommelier
Consultoria A&B

19h30: Encerramento
Livreria Travessa

16h00: Palestra: Café Minelis e os Cafés do Lago Oeste.

Para mais informações acessar:
https://linktr.ee/coffeebsb?utm_source=linktree_profile_share

que remetem a café. Qualquer pessoa, maior de 18 anos, poderá participar, porém, como forma de evitar aglomerações, a oficina estará restrita a 20 vagas mediante a ordem de chegada dos visitantes.

Para todos os amantes da bebida que ainda não tiveram oportunidade de participar do Coffee Brasília, vale lembrar que hoje é o último dia da primeira edição do evento, que ocorrerá no CasaPark Shopping com entrada franca.