

# Degustação comentada de café encerra o Harmonize Epamig 2019

26 de Agosto de 2019 , 15:13

Atualizado em 26 de Agosto de 2019 , 15:18

**Harmonize**  
EPAMIG | 45 ANOS

## Cafés

29/agosto - quinta-feira  
Horários: 17h e 19h



R\$  
**40**,00

Instrutora  
**Larissa Fassio**

*Dr<sup>a</sup> em Ciência dos Alimentos e Q-grader*

Serão abordados temas como cultivo do café em Minas para obtenção de grãos de qualidade, tipos de cafés e prova de bebidas de diferentes qualidades. Metodologias para o preparo, acondicionamento e conservação do pó. Cafés especiais e harmonização da bebida.

PATROCÍNIO



APOIO



REALIZAÇÃO



AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO

MINAS  
GERAIS

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

BELO HORIZONTE (26/8/2019) - A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realiza, na próxima quinta-feira, 29 de agosto, degustação comentada de cafés. A atividade encerra a programação do Harmonize 2019, que nas últimas semanas promoveu provas de azeites mineiros, vinhos e espumantes, e queijos.

A degustação será conduzida pela Q-grader e doutora em Ciência de Alimentos, Larissa Fassio, que atuou como pesquisadora no processo de Denominação de Origem dos cafés da Região do Cerrado Mineiro. Dentre os temas que serão abordados, estão o cultivo do café para a obtenção de grãos de

qualidade, tipos de café, características e critérios de classificação e prova de bebidas de diferentes qualidades. Os participantes também vão receber dicas para a escolha, preparo, acondicionamento e conservação do pó.

Tradicional e importante commodity no mercado internacional, o café é responsável por diversificados complexos agroindustriais do Brasil. Minas Gerais responde por mais de 50% da produção nacional e possui um parque cafeeiro com mais de 1 milhão de hectares.

O primeiro fator a influenciar na qualidade do café é a espécie. O *Coffea arabica* apresenta uma bebida com mais aroma e sabor, enquanto o *Coffea canephora* (conilon) apresenta bebida neutra, sendo muito utilizado na composição dos “blends”. Outro fator determinante é o ambiente em que o café está sendo cultivado, já que a diversidade climática proporciona variações quanto à acidez, corpo, doçura e aroma.

O Harmonize 2019 comemora os 45 anos da Epamig, instituição vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e conta com o apoio da Fundação Facev e o patrocínio da Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três Pontas (Cocatrel). As inscrições para a degustação comentada de Cafés, no valor de R\$40, podem ser feitas pelo endereço <https://bit.ly/33ZvGvO>.

### **Harmonize Epamig 2019**

29 de agosto (quinta-feira) - [Café](#), instrutora Larissa Fassio - 17h e 19h

[Enviar para impressão](#)