

Café: evento gratuito

São Paulo recebe a 7ª Edição do Campeonato Brasileiro de AeroPress

São dois dias de evento no Jockey Club com 81 competidores, feira gastronômica, bar nas alturas, corrida de cavalos, além de outras atrações



São Paulo, 30 de agosto de 2022 - Nos dias 3 e 4 de setembro, sábado e domingo, acontece a sétima edição do [Campeonato Brasileiro de AeroPress](#). Será presencial e conta com uma programação de atividades e atrações para a família toda no Jockey Club de São Paulo, no bairro Cidade Jardim, a partir das 9h e é gratuito.

O evento chega esse ano com diversas mudanças. Aumenta o tamanho da competição, de 27 para 81 competidores, um time de 11 juízes, feirinha de pequenos produtores e cafeterias.

A organização do evento convidou a parceira [Bares SP](#) para agregar com outras atrações. Feira gastronômica, Bar nas Alturas, brinquedos para crianças e corrida de cavalos no sábado, dia 3 de setembro.

O que é AeroPress?

É um método de preparo de café criado em 2005 por Alan Adler, um fabricante de brinquedos nos Estados Unidos. Fisicamente falando, consiste em uma câmara de infusão e em um êmbolo móvel que pressiona o conteúdo da câmara contra um filtro que pode ser de papel e ou metal.

“Trata-se de um método que extrai o melhor do café através de infusão (parecido com a Prensa Francesa), com a vantagem de se poder usar filtro de papel. O resultado são bebidas com mais acidez e limpa, ou seja, sem o pó de café na xícara,” afirma Kelly Stein uma das idealizadoras do evento.

Como funciona o Campeonato de AeroPress?

Os competidores não precisam ser profissionais do café para participar, basta gostar de da bebida e ousar em receitas usando o método de extração Aeropress. Uma parte curiosa é o fato de que todos os competidores recebem o mesmo café e podem usar a mesma água oficial do evento.

O resultado final da bebida é sempre surpreendentemente diferente. *“Esse tipo de competição mostra a versatilidade e complexidade do café. Alterar um parâmetro da extração pode alterar completamente o café. Bem diferente de um vinho, onde a bebida já é servida pronta”,* explica Stein.

O vencedor de cada rodada precisa agradar o paladar da comissão julgadora. Sem discursos ou apresentações elaboradas como é comum em competições do mundo do café. O objetivo é apenas surpreender no perfil sensorial do café servido.



Serão 11 juízes entre eles estão importantes nomes da gastronomia como: [Carolina Oda](#), especialista em Bebidas e Hospitalidade, [leda de Matos](#), chef de cozinha e proprietária do restaurante Casa de Ieda e [Nina Bastos](#), especialista em cachaça e proprietária do Jiquitaia Restaurante e Bar.

Serão 27 rodadas na primeira etapa em que o ganhador (três competidores por bateria) passa para próxima fase, e essa terá nove rodadas. A terceira fase são apenas três baterias.

O campeão ou campeã terá como premiação:

- ✚ o direito de competir no World AeroPress Championship em 2022, campeonato presencial em Vancouver BC, Canadá. Com passagem aérea e hotel com café da manhã pago por 3 dias;
- ✚ dois dias de treinamento personalizado em Belo Horizonte focado em extração;
- ✚ uma experiência urbana de café de um dia com direito a levar um acompanhante do [COFFEA Trips](#) na cidade de São Paulo – visita a importantes lugares de cafeicultura brasileira como cafeterias, torrefações e pontos históricos do café.

Palestras com curadoria da mídia oficial do evento – PDG Brasil

No dia 3 de setembro, a partir das 9h, acontecem palestras gratuitas que vão abordar e convidar todos para refletir sobre o tema principal do evento: água. *“Se não tem água no campo, não temos a planta do café. Se não há água na cidade, não conseguimos preparar a bebida. O que estamos esperando para tomar uma ação e cuidar de nossas águas? Será que o planeta vai nos esperar tomar uma atitude?”*, enfatiza Veflingstad.

Por isso, o mini [documentário](#) *We Can Plant Water*, produzido por Eystein e pelo diretor Matheo Fernandez, será apresentado durante o evento.

PROGRAMAÇÃO PDG Brasil Talks

Campeonato Brasileiro de AeroPress / Jockey Club São Paulo

O PDG Brasil Talks é uma curadoria de conversas sobre café criada pelo PDG Brasil, plataforma de notícias do universo cafeeiro.

Realizada no Campeonato Brasileiro de AeroPress, a primeira edição do PDG Brasil Talks promete bate papo, degustação do café da Datterra e, de quebra, ideias para um futuro mais sustentável.

Dia 3 de setembro (sábado) | 9h - 12h

9h

Abertura PDG Brasil

9h20

Painel 1

A água, o café e o que a gente tem a ver com isso?

Qual é a relação entre água e café no século 21? Qual é o papel de cada elo da cadeia produtiva na preservação deste que é um dos principais patrimônios do nosso

território? É tarefa apenas de quem está no campo? E qual é a relação disso tudo com as mudanças climáticas? Já é hora de toda a cadeia produtiva do café se unir em torno deste tema. E a chance é esta conversa descontraída que acontecerá no primeiro dia do Campeonato Brasileiro de AeroPress.

Participantes:

*Mariana Malufe (Head de Sustentabilidade da Nude)

*Isa Pascoal Becker (Diretora de Sustentabilidade da Fazenda Daterra e da Fundação Educar Dpaschoal)

Mediação: Nicholas Yamada (Diretor Geral do PDG Brasil)

10h20

Degustação do Café Oficial do Campeonato Brasileiro de AeroPress, por Fazenda Daterra

10h45

Painel 2

Viva o café do Brasil!

Já sabemos que o café do Brasil apresenta uma excelente qualidade, não devendo nada às melhores origens do produto em todo o mundo. Como podemos reconhecer esse valor no mercado interno? Como mostrar aos nossos consumidores nossa qualidade na xícara? Será que realmente conhecemos todo o potencial dos nossos cafés?

Participantes:

*Túlio Souza (Campeão Brasileiro de Torra e proprietário da microtorrefação Nerd Coffee House)

*Verônica Belchior (pesquisadora e criadora do Coffee Knowledge Hub)

*Ronaro Soares (barista, instrutor e empreendedor social, criador do projeto Ubuntu)

Mediação: Giuliana Bastos (Editora Chefe do PDG Brasil)

Sobre o PDG Brasil

O PDG Brasil é uma publicação do Perfect Daily Grind, rede global multiplataforma de conteúdo editorial autêntico e de vanguarda sobre cafés de qualidade, da fazenda à xícara.

Café Oficial - Daterra

Todos os competidores receberão o mesmo café com o mesmo perfil de torra. Para impressionar os paladares dos competidores, a Fazenda Daterra foi convidada por ter uma preocupação em fazer uma cafeicultura mais sustentável.

Sobre o perfil sensorial do café, nada se pode dizer para não facilitar a vida dos competidores. *“Podemos dizer que ele é produzido no Cerrado Mineiro, em talhões especiais da Fazenda Daterra. Contou com o processamento natural, onde as cerejas de café fermentam em ambiente aberto e é da variedade COFFEA Arábica GUARANI”*, conta Veflingstad.

Breve histórico e idealizadores



O primeiro campeonato de AeroPress no mundo foi organizado por Tim Verney e [Tim Wendelboe](#), na Noruega em 2008. Atualmente, esse evento já é realizado em mais de 90 países, incluindo o Brasil. A edição brasileira possui uma ligação importante com o país nórdico, já que surgiu, em 2015, por iniciativa do barista norueguês radicado no Brasil [Eystein Veflingstad](#). Ele foi campeão do Campeonato Norueguês de Aeropress no ano de 2014 e trouxe a competição para o maior produtor de café do mundo: o Brasil.

Eystein é especialista/consultor em torrefação e manejo pós-colheita e tem mais de 24 anos de atuação no mercado de cafés. Ele é proprietário da empresa Terceira Onda Consultoria em Café e foi representante legal do Campeonato Brasileiro de AeroPress desde 2015. Atualmente, compartilha os direitos legais do evento com a jornalista [Kelly Stein](#), do Grupo COFFEA.



[Kelly Stein](#) é jornalista, formada pela PUC Campinas e pós-graduada em *Gastronomia – História e Cultura pelo SENAC*. Idealizadora do primeiro podcast de café do Brasil e o primeiro bilíngue do mundo – o [COFFEA](#) - e idealizadora da empresa focada em experiências do café no meio urbano e rural – o [COFFEA Trips](#). Atualmente é correspondente internacional das revistas Standart Magazine, Barista Magazine e STIR Tea&CoffeeMagazine, além de ter reportagens publicadas em veículos nacionais como a Revista Espresso.

Com mais de 12 de experiência no mercado de cafés, já ganhou prêmios dentro e fora do Brasil. Continua inovando com técnicas e plataformas para contar as histórias desse mercado “e entrar como sócia do Campeonato Brasileiro de AeroPress é mais uma forma de falar sobre café em outros ambientes fora do jornalismo”, explica Stein.

Atrações para toda a família



- ✚ Feira gastronômica com comidas de restaurantes de São Paulo;
- ✚ Bar nas Alturas – içado por um guindaste a 35 metros, com o foco em coquetelaria – (R\$ 50 por pessoa) podem degustar drinques;
- ✚ Brinquedos ao ar livre como balão pula-pula; cama elástica, entre outros (a partir de R\$ 6);
- ✚ Corrida de cavalos no dia 3 de setembro a partir das 13h
- ✚ Feirinha de pequenos produtores e pequenas torrefações tais como: Fazenda Recanto, Fazenda Cafezal em Flor, COFFEA Trips, o Fechado Café e Bar e Brazileira (artesanato com juta);
- ✚ Happy Hour no restaurante Preto Cozinha no dia 3 de setembro (sábado) a partir das 20h; no endereço R. Fradique Coutinho, 276 – Pinheiros - SP;
- ✚ AEROFESTA no dia 4 de setembro (domingo), a partir das 19h30, no Mural Casa de Cultura, no Beco do Batman, Vila Madalena. Com DJ Nalla e o Trio de

forró Cicinho Silva, Neide Gara-pé e Val do Trio Cristalino.

Valor: R\$ 25 (antecipado) | Link para compra: [sympla](#)

SERVIÇO

Campeonato Brasileiro de AeroPress

Local: Jockey Club São Paulo

Endereço: Av. Lineu de Paula Machado, 1263 - Cidade Jardim

Datas: 3 e 4 de setembro (sábado e domingo)

Horário: 9h

Entrada gratuita

Mais informações: <https://www.campeonatodeaeropress.com/>

Happy Hour restaurante PRETO

Endereço: R. Fradique Coutinho, 276 - Pinheiros, São Paulo - SP, 05416-000

Data: 3 de setembro (sábado)

Horário: 20h

AeroFesta

Endereço: Mural Casa de Cultura, no Beco do Batman, Vila Madalena

Data: 4 de setembro (domingo)

Valor: R\$ 25

Link para compra: [sympla](#)

Facebook: [aeropressbr](#)

Instagram: [campeonatodeaeropress_br](#)



Informações para imprensa

Juliana Matheus

Cata-Vento Comunica

11 98748 5448

E-mail: juliana@cataventocomunica.com.br

Facebook: [cataventocomunicaimprensa/](#)

Instagram: [cataventocomunica/](#)