



CAFÉ: SOCIALIZAÇÃO E SAÚDE

AICC: O que o café pode fazer por nós



FAZ PARTE DA NOSSA VIDA COMO HÁBITO SOCIAL, EXISTE UMA CULTURA E UMA LONGA HISTÓRIA DO CAFÉ PORTUGUÊS, SEMPRE COMO SÍMBOLO DA QUALIDADE. EM ENTREVISTA CLÁUDIA PIMENTEL, SECRETÁRIA GERAL DA ASSOCIAÇÃO INDUSTRIAL E COMERCIAL DO CAFÉ (AICC), DEFENDE ESTE VALOR NACIONAL.



Cláudia Pimentel, Secretária Geral da Associação Industrial e Comercial do Café



O café é uma tradição portuguesa?

O Café Expresso Português define-se como uma "bebida obtida numa máquina expresso, a partir de um blend de café torrado, com um volume médio de 35ml, mais ou menos 5ml, e com creme cor de avelã, denso e persistente. Organolepticamente é uma bebida aveludada, com corpo acentuado e bem equilibrada. Caracteriza-se por uma enorme complexidade aromática, por uma suave acidez, por um notável balanço de sabores e por um final de boca agradável e persistente".

Como poderemos apresentar a AICC (Associação Industrial e Comercial do Café)? A sua história, missão e objetivos?

A AICC - Associação Industrial e Comercial do Café, nasceu em 1972 enquanto Grémio, mas desde 1974, é uma associação patronal que tem por missão defender os interesses das empresas suas associadas que, exercem como actividade principal a torrefação, moagem e empacotamento de café ou distribuem café, misturas, sucedâneos de café e solúveis. A AICC é assim a única associação que, em Portugal, representa a indústria torrefactora.

Missão: Promover o café, criando uma envolvimento na qual todas as empresas do sector, independentemente da sua dimensão, possam acompanhar as constantes alterações legais e os constantes desafios do consumidor e, ao mesmo tempo, estejam aptas a competir de uma forma sustentável.

Objectivos: Defesa dos interesses dos Associados, Promoção do café português, Prestação de Formação específica, Representação e Comunicação do Sector, Disponibilização de informação legislativa ou técnica aos Associados

Portugal foi um produtor de café vindo das ex colónias. Que papel teve esse fator para o sector do café?

Foi Portugal que introduziu o café no Brasil, contribuindo assim para o crescimento do café no Mundo. E Portugal foi ainda, através das suas ex-colónias, nomeadamente de Angola, S. Tomé e Príncipe e Timor, um grande produtor de café o que contribuiu para o nosso conhecimento do produto e do seu tratamento e transformação, criando blends, isto é, combinações de café de diversas origens muito particulares.

Atualmente, temos a percepção que o café tem benefícios para a saúde. Neste sentido, como tem sido a vossa experiência com o programa "Café e Saúde" e em que consiste esta intervenção?

O café traz de facto muitos benefícios para a saúde, como confirmam hoje diversos estudos. Temos hoje evidência científica que nos confirma isso. Em 2016 a Organização Mundial de Saúde (OMS) classificou o café como "não cancerígeno", ou seja, a revisão de diversos estudos científicos sobre café, não encontrou associação entre a ingestão de café e cancro e, em alguns casos, foram encontradas evidências de que beber café pode realmente ajudar a reduzir a ocorrência de certos cancros, nomeadamente a redução dos riscos de cancro do endométrio uterino e do fígado.

Está provado que o café é um alimento natural e saudável pelo que o seu consumo deve fazer parte de uma alimentação saudável e equilibrada.

O Programa "Café & Saúde" iniciou-se em Portugal em 2009, com a formação de um Board de médicos de diferentes especialidades, com o intuito de informar a classe médica e outros profissionais de saúde sobre o conhecimento científico actual e a compreensão sobre o consumo de café e a saúde e tem por base o Instituto de Informação Científica sobre Café (ISIC), uma organização sem fins lucrativos fundada em 1990, que estuda, recolhe e avalia diferentes estudos sobre o café e seus efeitos na saúde e divulga essa informação, respeitando a ética da pesquisa científica. As comunicações da ISIC são baseadas em ciência sólida e contam com evidências e estudos científicos revistos por pares.

Um dos objetivos da AICC é promoção e valorização do café português. De que forma têm atuado junto dos produtores, do mercado e consumidores?

O Café Expresso Português é uma bebida rica e intensa que apresenta características próprias. Aliás, todos os portugueses quando viajam dizem sentir saudades do nosso café. E não é por acaso... O café expresso português tem características únicas e diferenciadoras face a outros expressos.

Em geral, o perfil de torra do café português é menos intenso, preservando a essência do café de origem e conferindo-lhe menos acidez, mais aroma, mais corpo e doçura, oferecendo assim uma experiência sensorial de degustação que se prolonga e que cria memória no consumidor.

Face às características únicas e diferenciadoras do Café Expresso Português, quer em termos sensoriais, quer em termos sociais, a AICC decidiu investir num processo de preservação deste património cultural e gastronómico nacional através da criação de um selo de denominação do Café Expresso Português, o selo "Portuguese Coffee - a blend of stories". Este elemento visual, aglutinador da indústria portuguesa de café, permite a fácil identificação deste produto e das suas características únicas e facilita assim a diferenciação do Café Expresso Português face a bebidas expresso de outras origens.

O selo de denominação que destina-se a ser a marca distintiva do Café Expresso Português e para as empresas exportadoras este SELO permite evidenciar uma garantia das especificidades deste café e contribui ainda para a competitividade das empresas nacionais no exterior, facilitando o seu acesso a mercados internacionais. A AICC disponibiliza o selo aos torrefactores de café que se candidatem ao mesmo e desde que cumpram os requisitos exigidos. Este

selo foi criado a pensar na exportação e na valorização do café português no exterior, pelo que as acções da AICC foram mais viradas para o mercado externo. Internamente, AICC promove o café português em alguns eventos em que participa e no Lisbon Coffee Fest.

No rescaldo da primeira edição do Lisbon Coffee Fest, em 2019, caminhamos para II edição. O que poderemos adiantar sobre a 2ª edição e a retrospectiva do sucesso da estreia? Esta iniciativa vai estender-se a outras cidades do país?

A primeira edição foi um sucesso, não só em termos de números mas também de ambiente, de mood. Foram muitas experiências novas que o público adorou. No final, ninguém queria sair e todos os expositores pediram uma 2ª edição. Esta 2ª edição será novamente no Lx Factory, no fim de semana de 20,21 e 22 de março e terá muita animação e novas experiências, mas ainda é cedo para divulgar. Queremos repetir este evento todos os anos, mas poderá estender-se a outras cidades do país no futuro.

Uma das iniciativas da AICC é o Campeonato Barista.

Em que consta esta prova? E qual o conceito de Barista?

O Barista, é um profissional ainda pouco conhecido em Portugal, mas é o técnico que extrai do café as suas melhores propriedades, o que exige conhecimento e técnica. O barista eleva a qualidade do café que chega ao cliente, através do seu serviço e conhecimentos. Extrair um café perfeito é uma técnica que só um profissional com um profundo know-how de todas as fases da vida do café, como o Barista, consegue fazer. Esta técnica exige um saber especializado sobre o café, desde a sua origem à torrefação e moagem até à forma de extração, de modo a que este chegue à chávena nas mais perfeitas condições. Por isso, a profissão de Barista exige formação específica, muito treino, dedicação e uma notável paixão pelo café. Nesta prova, cada barista terá de apresentar aos diferentes juizes, 1 expresso perfeito, 1 bebida à base de leite e 1 bebida de autor. Estas provas são depois pontuadas segundo critérios internacionais da Specialty Coffee Association (SCA) e será seleccionado o campeão nacional que irá representar Portugal posteriormente na prova mundial

Quais os novos projetos ou iniciativas que a AICC vai ter num futuro a curto e médio prazo?

O grande projecto da AICC, virado para o público, neste momento é o LISBON COFFEE FEST e continuará a sê-lo pois aí promovemos o consumo do café, o selo "Portuguese Coffee - a blend of stories" e o campeonato de baristas. Virado mais para o sector, temos outros projectos em mãos, nomeadamente diversos estudos.