



Regulamento

Torrefação do ano é um evento organizado pela Atila Torradores e que conta com a parceria de outras empresas que compartilham do mesmo objetivo: Fomentar a evolução do nível de qualidade das torrefações envolvidas, através de atividades que estimulam a criatividade, consistência e diversas outras habilidades importantes para torrefações de qualidade. Gerar conhecimento para o público com a criação de conteúdo de torra com transparência dos resultados e dados de torra e a interação de forma positiva pela troca de experiências entre as torrefações participantes.

Essa edição conta com a Co-organização da Semana Internacional do Café - maior evento sobre cafés especiais do Brasil.

Os cafés dessa edição são produzidos pelas Fazendas São Sebastião e Venturim, que além de proverem os cafés a serem usados durante a competição, contribuem ativamente com a organização em diversas áreas, sempre visando promover o melhor evento para as participantes.



FORMATO DA COMPETIÇÃO

Para avaliar de forma justa e consistente, a competição é realizada em etapas da seguinte forma.

- **Inscrição online:** onde serão feitas as inscrições das torrefações que se enquadram nos critérios descritos nesse documento.
- **Etapa eliminatória:** as torrefações inscritas torram os cafés em suas próprias torrefações, podendo usar qualquer torrador, modelo e marca e então enviam os cafés e a ficha de consistência para serem avaliados no Atilla Lab por uma equipe de juízes, que definirá o ranking e as finalistas.
- **Etapa final:** as torrefações finalistas terão no espaço Torra Experience, durante a Semana Internacional do Café, um tempo pré estabelecido para treinamento, entrega de ficha de consistência e torra final.

O decorrer das etapas contará com diversas modalidades e critérios de avaliação, o ranking oficial será sempre calculado pela média de todas as pontuações obtidas. As médias da etapa eliminatória serão consideradas também na etapa final.

Inscrição online - 10 a 14 de julho de 2022

As Inscrições começam no dia 10 de julho e terminam 23:59h do dia 14 de julho. Para a inscrição ser validada, deverá ser preenchido o formulário disponível na página da Atilla e o pagamento da taxa de inscrição.

Só serão aceitas as inscrições que cumpram todos os requisitos aqui descrito.

- O preenchimento do formulário e pagamento devem ser feitos dentro do prazo citado acima.
- Os dados preenchidos no formulário deverão conter informações verídicas.
- Poderão ser inscritos dois membros por torrefação. Uma pessoa pode ser membro de apenas uma torrefação, caso um nome se repita em outra, ambas as inscrições serão anuladas.
- Cada torrefação, possui direito a apenas uma inscrição.

Confirmada a inscrição, a torrefação tem o direito de participar do Torrefação do ano e receberá o Kit com os cafés que fazem parte da etapa eliminatória.

Conteúdo do Kit: 1,5Kg de Arábica (Fazenda São Sebastião), 1,5Kg de Canephora (Fazenda Venturim), 1 camisa do evento.

As torrefações receberão a confirmação de participação através do e-mail do representante informado no formulário até o dia 15 de julho de 2022. As torrefações participantes também aparecerão nas mídias da Atilla. Caso faça a inscrição e tenha qualquer problema de falta de comunicação, contate a Atilla imediatamente por email torrefacaodoano@atilla.com.br.



Etapa eliminatória - 25 de Julho a 30 de Setembro de 2022

Os kits serão enviados para as torrefações participantes no dia 25 de julho.

As torrefações deverão enviar de volta para avaliação uma amostra de cada um dos cafés recebidos. Apenas uma amostra de cada (Arábica e Canephora) contendo pelo menos 150g.

Se for enviada mais de uma amostra de algum dos cafés ou quantidade menor que 150g, nenhuma amostra será avaliada. Os cafés devem ser enviados para: Industrial Atilla Ltda. Rua Maria José Assumpção, 368, Bairro: Jardinópolis, Belo Horizonte - MG, Cep: 30532-190, CNPJ: 046314630001-02

Os cafés a serem enviados para avaliação devem ser torrados conforme recebido, nenhuma alteração em sua composição será tolerada. A tentativa de troca de cafés, alterações, ou qualquer atitude para tentar ter vantagem sobre outras torrefações, caracteriza no banimento da torrefação desse e todos os eventos futuros.

O envio pode ser feito em qualquer embalagem, desde que seja devidamente identificada (Torrefação e espécie da amostra). É sugerido (não obrigatório) por questões de sustentabilidade ambiental que reusem as embalagem recebidas. A embalagem não sofrerá avaliação. Informações confusas ou faltantes, farão com que as amostras fiquem impossibilitadas de serem avaliadas.

Os cafés serão avaliados na Atilla no dia 1 e 2 de Outubro. Os cafés devem chegar na Atilla até o dia 30 de Setembro até às 17 horas. **É de responsabilidade da torrefação que o café chegue até a data limite.** Por mais que o evento tenha como objetivo ser justo, sabemos que imprevistos de logística podem ocorrer, porém a única forma de fazer uma comparação justa das amostras de todas as torrefações é na mesma data. Então se a entrega da torrefação não chegar a tempo, infelizmente não será validada.

Durante todo o período da etapa eliminatória, por questões de diferentes torrefações usarem máquinas com capacidades distintas, as torrefações estarão livres para comprar maiores quantidades de cafés direto com os produtores. A janela de pedido de compra estará aberta até 10 de setembro, para que haja tempo suficiente de preparo e logística, até essa data, os produtores manterão os valores de tabela do café.

Os cafés são de propriedade das torrefações, então em qualquer período do campeonato esses cafés podem ser utilizados pelas mesmas comercialmente, em eventos, cupping abertos ou como bem entenderem para o público.

Avaliação de consistência

Parte da pontuação total será dada através da "consistência" que é uma comparação da descrição dos atributos sensoriais feito pela torrefação com os dos juízes. É uma forma de avaliar diversos atributos, a habilidade da torrefação em identificar as notas sensoriais de um café, proporcionar a experiência ao consumidor de perceber as notas descritas, planejar esse resultado e torrar para atingir tal resultado. É uma forma de avaliar se o resultado que foi feito, veio de forma consciente, planejada.



A avaliação de consistência é feita através de uma ficha que será enviada aos representantes das torrefações e deverá ser preenchida até 30 de setembro. O não preenchimento até a data, fará com que a torrefação some zero pontos nessa pontuação.

O ranking

Será feito um Ranking onde as melhores 20 colocadas irão ter o direito de participar da fase final. O ranking é feito pelo somatório de todas as pontuações (Cupping do Arábica, Cupping do Canephora, Consistência do Arábica e Consistência do Canephora).

As pontuações da etapa eliminatória serão utilizadas também na fase final, por isso, o ranking dessa etapa será exposto apenas ao final do evento.

Será lançada uma tabela com todas as pontuações discriminadas nas mídias do evento, porém com os nomes das torrefações codificados, as torrefações receberão seus códigos para poderem conferir suas pontuações e posição exata, com exceção das 20 finalistas, essas saberão apenas que passaram para a final. Em nenhum momento a organização irá divulgar os nomes e as posições das torrefações que ficaram abaixo do vigésimo lugar.

As pontuações

As pontuações de cupping, do Arábica e Canephora valem 100 pontos cada. Para a avaliação será usada a metodologia SCA.

As pontuações de consistência valem 20 pontos cada, o formato de avaliação será descrito no anexo.

Pontuação máxima da etapa eliminatória: 240 pontos

- Cupping Arábica - 100 pontos
- Consistência Arábica - 20 pontos
- Cupping Canephora - 100 pontos
- Consistência Canephora - 20 pontos



Etapa Final - 16 a 18 de novembro de 2022

As 20 torrefações melhores rankeadas na etapa eliminatória podem participar da etapa final.

As torrefações irão torrar durante a SIC os cafés a serem avaliados nessa etapa. Será fornecida a mesma quantidade de café para todas as torrefações, estrutura para torra e prova (treino e competição) com tempo determinado.

Nessa fase, serão analisadas as torras de Arábica e Canephora em cupping, com ficha de consistência. Para essa etapa também será acrescentada a análise de blend, que será feita através de espresso.

Treinamento 16 de novembro de 2022 - 1º dia da SIC

As torrefações terão uma hora para treinar com os cafés e o torrador que usarão na torra final. Será estipulado por SORTEIO o horário das torrefações.

Assim que começar o horário estipulado, cada torrefação receberá 2kg de cada café ao entrar no espaço de torra para que seja realizado o treinamento com o café e o equipamento.

No espaço delimitado para cada torrefação será permitida a presença de até dois membros da torrefação. Os membros que representarão a torrefação deverão ser cadastrados na Inscrição online.

No espaço para torra, haverá uma estrutura com xícaras, água quente e moedor que poderá ser usada durante o tempo de treinamento estabelecido para a torrefação.

O tempo de treinamento é de uma hora e não poderá ser excedido. Caso alguma torrefação ainda esteja fazendo alguma atividade, deverá parar e seguir as instruções da organização.

A torrefação poderá levar os cafés de teste caso queiram, as embalagens nesse caso serão de responsabilidade da própria torrefação.

Todas as torrefações tem o direito de receber a área de torra de forma limpa e organizada, contamos com as próprias torrefações para deixarem a área de torra ao término do seu uso limpa e organizada. A organização poderá ajudar ou instruir caso necessário.

Torra final 17 de novembro de 2022 - 2º dia da SIC

A ordem das torrefações e as máquinas serão as mesmas do treinamento.

Assim que começar o horário estipulado, cada torrefação receberá 2Kg de cada café ao entrar no espaço de torra para que sejam realizadas as torras finais.

Até dois membros poderão usar a área de torra (previamente cadastrados).

Durante o tempo de torra, a estrutura para prova estará disponível.



Deverá ser entregue em um pacote com pelo menos 150g de café as amostras a serem analisadas. Na etapa final, a torrefação deverá entregar além das amostras de Arábica e Canephora, um blend entre Arábica e Canephora que contenha no mínimo 20% de cada. O não cumprimento dessas especificações, fará com que a amostra não seja analisada, resultando em zero pontos.

As amostras de origem única, podem ser de torras distintas, contanto que seja discriminada no pacote a quantidade usada de cada torra.

Não será permitido sair da área de torra com qualquer quantidade de café, o descumprimento ocasiona desclassificação.

As torras de treino e final, serão acompanhadas pelo **software Cropster**. Os dados de torra das primeiras colocadas serão posteriormente divulgados com as pontuações dos cafés com propósito didático e pela transparência. A torrefação é responsável pelo uso correto do software, em caso de dúvidas técnicas durante a operação a organização poderá auxiliar. Não salvar o perfil de torra realizado (caso seja o usado na amostra final), acarreta na perda de 50 pontos.

É de responsabilidade da torrefação entregar as amostras a serem analisadas à organização antes do término do tempo, bem como escrever de forma clara na embalagem da amostra as informações: nome da torrefação, espécie da amostra, blend, proporções e o perfil usado, caso mais de uma torra tenha sido feita. Amostras com informações incompletas ou confusas não serão analisadas.

As pontuações

As pontuações de cupping, do Arábica e Canephora valem 100 pontos cada. Para a avaliação será usada a metodologia SCA.

A pontuação de Blend vale 100 pontos e será avaliado em espresso.

As pontuações de consistência de origem única valem 20 pontos cada, para o blend não será feita avaliação de consistência. O formato de avaliação será descrito no anexo.

Pontuação máxima da etapa final: 580 pontos

- **Pontuação da etapa eliminatória - 240 pontos**
- **Cupping Arábica - 100 pontos**
- **Consistência Arábica - 20 pontos**
- **Cupping Canephora - 100 pontos**
- **Consistência Canephora - 20 pontos**
- **Blend espresso - 100 pontos**

Ranking final

A ordem da posição final das torrefações é dada da maior pontuação para a menor. Será divulgada uma lista com todas as pontuações da final, aparecerão os nomes das torrefações até o décimo lugar, as demais estarão codificadas e os representantes das mesmas, receberão seus respectivos códigos.



Anexos

Os Cafés

Para aqueles que desejarem adquirir mais cafés diretamente com os produtores.

Arábica

Fazenda São Sebastião Produtores: Catarina e Marcos Kim
Cidade: São Thomé das Letras Região: Sul de Minas Whatsapp Kim: 11999915414
Variedade: Catuaí 62 Processo: CD Altitude: 1100m Safra 2021/2022
Preço: R\$ 30/Kg + frete e ICMS

Robusta

Fazenda Venturim Produtores: Isaac e Lucas Venturim
Cidade: São Domingos do Norte Região: Semi-Arido Capixaba Whatsapp Lucas: 27999474883
Variedade: Conilon Vitória Processo: CD Nutracêutico Altitude: 200m
Preço: R\$ 30/kg + frete e ICMS

Consistência:

Consistência é a forma de avaliar quantitativamente a habilidade de prova da torrefação, através da identificação dos atributos do café, a comunicação com o público ou juízes através de descrições reais, plausíveis que proporcionem uma experiência positiva e a consistência em replicar uma torra de forma que apareçam as notas sensoriais esperadas.

As torrefações irão descrever três notas sensoriais esperadas dentro das opções disponibilizadas.

Os juízes também descreverão de uma a três notas sensoriais da mesma forma.

Para avaliações de 3 a 4 Juízes

Se a nota descrita for encontrada por mais de um juiz, vale 1 ponto.

Se a nota descrita for encontrada por apenas um juiz, vale 0 pontos.

Se a nota descrita não for encontrada por nenhum juiz, vale -1 ponto.

Se uma nota encontrada por dois ou mais Juízes não tiver sido descrita, vale -1 ponto.

Para avaliações de 5 a 6 Juízes

Se a nota descrita for encontrada por mais de dois juízes, vale 1 ponto.

Se a nota descrita for encontrada por apenas dois juízes, vale 0 pontos.

Se a nota descrita não for encontrada por nenhum juiz, vale -1 ponto.

Se uma nota encontrada por três ou mais Juízes não tiver sido descrita, vale -1 ponto.

As fichas de consistência estarão disponíveis às torrefações a partir da data de envio do kit.

Diretor de operações: Gabriel Carvalhaes Heinerici

Contato: torrefacaodoano@atilla.com.br