



## REGULAMENTO

### OBJETIVO:

Torrefação do ano é um evento organizado pela Atila Torradore 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, análise sensorial 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.

A **Torrefação do Ano - Cerrado mineiro** é um evento inédito realizado pela Atila Torradore em parceria com os realizados do VII Festival de Cultura e Comida Mineira do Cerrado de Patrocínio, que traz visibilidade aos cafés dessa região e complexidade para a versão nacional.

A Expocaccer é patrocinadora oficial do Espaço Café Expocaccer, contamos também com parceiros: ACIPCDL, Associação Cultural da Associação Comercial de Patrocínio, Bunn, Cropster, Dulcerrado, Região do Cerrado Mineiro e Sebrae;Essa edição é programação integrante do 7º Festival de Cultura e Cozinha Mineira do Cerrado em Patrocínio MG, entre os dias 21, 22 e 23 de julho.

É também uma chance extra de conseguir uma vaga na final da Torrefação do Ano – Brasil, levando diretamente a torrefação campeã do Cerrado Mineiro à final nacional, que acontece na Semana Internacional do Café em Belo Horizonte.

### FORMATO:

Um representante da torrefação inscrita irá participar das torras.

Serão apresentados dois cafés para todas as torrefações em uma mesa de cupping. Após provar, cada torrefação irá definir o café que usará na competição.

Após a definição do café, as torrefações irão torrar (treino) com o café escolhido no torrador da competição, após, terão um espaço para provar os testes feitos.

No dia seguinte, o representante de cada torrefação vai torrar o café que será entregue para avaliação dos juízes, que definirão 3 cafés que irão para a escolha aberta (prova às cegas do público e participantes), que votarão no café preferido.

Os horários de cada torrefação de teste, prova e torra final serão sorteados após a inscrição.

As atividades vão de 9 às 18.

#### **ETAPAS:**

- 1 – Escolha do Café
- 2 – Torra de teste
- 3 – Análise do teste (cupping)
- 4 – Torra final
- 5 – Prova dos Juízes
- 6 – Prova aberta
- 7 – Premiação

#### 1 – Escolha do café 21/07

2 cafés serão apresentados para as torrefações através de uma mesa de cupping. A torrefação deverá escolher entre os apresentados, um para ser usado. Ao fim do cupping deverá entregar para a organização um papel preenchido com o café escolhido e o nome da torrefação.

Um representante da torrefação poderá participar da mesa.

#### 2 – Torra de teste 21/07

Um representante de cada torrefação terá 30 minutos para testar o café escolhido no torrador da competição. Serão disponibilizados 2 Kg de café.

O software cropster deverá ser usado para gravação dos dados da torra.

Caso o representante tenha dúvidas quanto à utilização do cropster, poderá ser auxiliado pela organização.

Nenhuma torra poderá começar após os 5 últimos minutos de teste. Ao fim dos 30 minutos as torrefações deverão liberar o espaço. O intuito não é punir, mas manter o cronograma. Caso alguma torrefação exceda mais que 2 minutos após os 30 iniciais, será desclassificada.

Os cafés torrados no teste podem ser levados.

### 3 – Análise do teste (cupping) 21/7

Até 2 representantes da torrefação terão 30 minutos em uma área com utensílios para cupping, caso desejem fazer.

Essa área será liberada 30 minutos após a execução da torra teste.

### 4 – Torra final 22/7

Um representante de cada torrefação terá 30 minutos para torrar o café que será entregue para avaliação. Serão disponibilizados 2 Kg de café.

Pode ser feito mais de uma torra, mas a que será avaliada deverá ser entregue toda à organização, que deverá conter pelo menos 500g.

O software cropster deverá ser usado para gravação dos dados da torra.

Caso o representante tenha dúvidas quanto à utilização do cropster, poderá ser auxiliado pela organização.

Nenhuma torra poderá começar após os 5 últimos minutos de teste. Ao fim dos 30 minutos as torrefações deverão liberar o espaço. O intuito não é punir, mas manter o cronograma. Caso alguma torrefação exceda mais que 2 minutos após os 30 iniciais, será desclassificada.

A área de torra e prova são coletivas, uma das vantagens de trabalhar com café, são as amizades que temos e o sentimento de camaradagem em todos os tipos de evento. Então deixar essas áreas arrumadas e os equipamentos ajustados conforme recebido não é uma obrigação, mas é questão de educação e respeito.

### 5 – Prova dos Juízes 23/7

Uma banca de juízes irá provar os cafés através de cupping baseados na metodologia SCA e definirão os 3 cafés que irão para a prova aberta.

Todas as amostras serão codificadas.

### 6 – Prova aberta 23/7

As amostras com os códigos definidas pelos juízes (3) serão preparadas na cafeteira Bunn para serem servidas em garrafas térmicas para o público.

Cada pessoa após provar as 3 amostras poderá votar no seu café preferido. As provas são abertas, as torrefações podem participar.

Cada pessoa só poderá votar uma vez.

Lembrando que deverá ser evitado ficar comentando sobre os cafés provados próximo à área de prova para não causar qualquer influência nas pessoas que estiverem provando.

A amostra com maior número de votos será a vencedora!

A torrefação vencedora ganha direito a participar da final da Torrefação do ano – Brasil, que acontecerá na SIC em Belo Horizonte.

#### 7 – Premiação 23/7

A cerimônia de premiação acontecerá no palco principal do 7º Festival de Cultura e Cozinha Mineira do Cerrado domingo, 23 de julho às 19 horas

Prêmio: Café cru, prêmio em dinheiro e para a campeã vaga na final da edição nacional Torrefação do Ano Brasil na SIC em novembro.

#### **INSCRIÇÃO:**

Serão disponibilizadas 20 vagas que serão preenchidas por ordem de inscrição.

Início das inscrições às 19 horas do dia 20/06 e término dia 23/06

Link para inscrição será publicado no instagram do campeonato @torrefacaodoano.

Caso fique de fora, não se preocupe, as inscrições para a etapa eliminatória do Torrefação do ano – Brasil serão ILIMITADAS, inclusive as torrefações que participaram da etapa no Cerrado Mineiro também poderão se inscrever na etapa eliminatória da Edição Nacional.

Sucesso à todas as torrefações participantes!

Direitos e Organização: Atilla

Co-Organização: Expocacer

Direção técnica: Gabriel Heinerici