



Regulamento

Torrefação do ano é um evento organizado pela Atilla 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.

Os cafés dessa edição são produzidos pelas fazendas Eldorado e Lagoinha, 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. Não há limite de vagas.
- **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 BH 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 e torra final.

Nas etapas presenciais até 2 membros da torrefação (previamente cadastrados) poderão estar na área de torra e prova. Nenhum membro da torrefação, poderá participar em outra torrefação, mesmo que haja vínculo de trabalho, consultoria etc. Caso haja necessidade de alteração de um dos membros, deverá ser avisado à organização com mínimo de uma semana de antecedência.

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.

Inscrição online - 25 a 28 de julho de 2024

As Inscrições começam no dia 25 de julho e terminam 23:59h do dia 28 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 Brasil 2024 e receberá o Kit com os cafés que fazem parte da etapa eliminatória.

Conteúdo do Kit: 1,5Kg de cada amostra (2 cafés) + 1 camisa do evento.

As torrefações receberão a confirmação de participação após inscrição e pagamento pelo whatsapp preenchido. Caso tenha qualquer problema de falta de comunicação, contate a organização imediatamente pelo whatsapp (31) 984128155 Johann.



Etapa eliminatória - 18 de Setembro a 18 de outubro de 2024

Os kits serão enviados para as torrefações participantes no dia 18 de Setembro.

As torrefações deverão enviar de volta para avaliação uma amostra de cada um dos cafés recebidos. Apenas uma amostra de cada 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 Atila 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 identificação da amostra). É sugerido (não obrigatório) por questões de sustentabilidade ambiental que reuam as embalagens 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 Atila no dia 19 e 20 de Outubro. Os cafés devem chegar na Atila até o dia 18 de Outubro 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 as produtoras. A janela de pedido de compra estará aberta até 2 de outubro, para que haja tempo suficiente de preparo e logística, até essa data, as produtoras manterão os valores de tabela do café, após essa data os cafés poderão ser vendidos sem restrição de quantidade e para compradores fora do campeonato.

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.

Água do cupping

Nessa edição informaremos dados da água que usaremos no Atila Lab para avaliação das amostras na modalidade cupping. O laboratório de análise liberará o laudo entre os dias 29 a 31 de julho.

Após esse prazo estará disponível no site www.atilla.com.br/torrefacaodoanobrasil2024



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 18 de Outubro às 23h59min. 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 19 colocadas irão ter o direito de participar da fase final. O ranking é feito pelo somatório de todas as pontuações (Cupping de cada um dos dois cafés do kit, Consistência de cada um dos cafés do kit). A vigésima vaga está reservada para a campeã do 2º campeonato de torra de Andradas by Atila que ocorreu em março desse ano.

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 19 finalistas. Em nenhum momento a organização irá divulgar os nomes e as posições das torrefações que ficaram abaixo do décimo nono lugar.

As pontuações

As pontuações de cupping 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 Amostra 1 - 100 pontos
- Consistência Amostra 1 - 20 pontos
- Cupping Amostra 2 - 100 pontos
- Consistência Amostra 2 - 20 pontos



Etapa Final - 20 a 22 de novembro de 2024

As 19 torrefações melhores ranqueadas 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 das duas amostras em cupping e será incluída também a análise de um Blend entre essas duas amostras provado em espresso.

O Blend, deverá conter o mínimo de 20% de cada amostra.

Treinamento 20 de novembro de 2024 - 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.

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

Haverá uma estrutura com xícaras, água quente e moedor que poderá ser usada durante uma hora no horário estabelecido para a torrefação após seu tempo de treinamento. A proporção, temperatura da água e granulométrica do moedor serão informados.

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 21 de novembro de 2024 - 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.

A área de prova estará liberada por 30 minutos, após o término do tempo de torra, caso a torrefação queira provar antes de decidir qual torra e/ou blend entregar.



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, um blend entre elas 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.

As torras de treino e final, serão acompanhadas pelo **software Cropster**. 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, 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, de cada amostra e do Blend valem 100 pontos cada. Para a avaliação será usada a metodologia SCA (com excessão do blend que será provado em espresso).

Pontuação máxima da etapa final: 300 pontos

- **Cupping Amostra 1 - 100 pontos**
- **Cupping Amostra 2 - 100 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.

Em caso de empate a posição na primeira fase será o critério de desempate.

Anexos

Os Cafés

Para aqueles que desejarem adquirir mais cafés diretamente com as produtoras, Atenção:
Para cada produtora, estarão listadas ao fim das especificações das amostras, as empresas que elas usam, então a torrefação deve cotar o frete (estimar um volume racional) e já fazer o pedido para a produtora contendo: **Endereço completo, CNPJ, Nome do responsável, telefone para contato, quantidade de café e empresa de frete (tipo de frete se tiver opções).**

Amostra 1

Produtora: Fazenda Lagoinha

Variedade: Catuai amarelo

Processo: Fermentado com Levedura Selvatech por 48 horas com pouca entrada de oxigênio

Produzido através de Agricultura Regenerativa

Livre de Glifosado e outros contaminantes nocivos à saúde e meio ambiente

Altitude 1.050 metros

Contato: Matheus Avelar Dominguito (35) 99778 9212

Valor: R\$ 1250,00 (saca 30kg) + impostos

Amostra 2

Produtora: Fazenda Eldorado

Variedade:

Processo:

Contato: Amanda Carvalho (16) 99180 0652

Valor: R\$ 41,67 (kg) + impostos

**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 de uma a 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 o grupo da nota descrita for encontrado por mais de um juiz, ganha 1 ponto.

Se o grupo da nota descrita for encontrado por todos os juizes, ganha 2 pontos.

Se todos os juízes acharem um mesmo grupo de nota e ele não tiver sido descrito, perde 1 ponto

Pontuação máxima de 6 pontos e mínima de 0, proporcional ao valor da nota final.

As fichas de consistência estarão disponíveis às torrefações a partir da data de envio do kit no site <https://www.atilla.com.br/torrefacaodoanobrasil2024/>

Contato: (31) 98412 8155 Johann Emmerich - Diretor Técnico