



Regulamento

Torreção do Ano é uma competição organizada pela **Atilla Torradores Inteligentes**, com o apoio de empresas parceiras que compartilham o objetivo de fomentar a evolução técnica e qualitativa das torrefações brasileiras.

O evento busca promover a excelência por meio de desafios que estimulam a criatividade, a consistência e outras competências fundamentais para o desenvolvimento de uma torrefação de alta qualidade. Além disso, tem como compromisso gerar conhecimento por meio de conteúdos técnicos transparentes, com dados acessíveis sobre os processos de torra e avaliações, incentivando a troca positiva de experiências entre os participantes.

Os cafés utilizados nesta edição são produzidos pela **Fazendas Diamante**, que, além de fornecer as amostras oficiais da competição, contribui ativamente para a organização do evento, sempre com o objetivo de oferecer uma experiência de alto nível para todas as torrefações participantes.

FORMATO DA COMPETIÇÃO

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

Inscrição online - 28 a 29 de abril de 2026

As inscrições começam no dia **29 de abril** e terminam às 23:59h do dia **7 de maio**. Para a inscrição ser validada, deverá ser realizado o pagamento da taxa de inscrição para confirmação da vaga e posteriormente a isso o preenchimento do formulário disponível na página da Atilla.

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

- 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 2026 etapa São Paulo.

As torrefações receberão a confirmação de participação após o pagamento ser realizado via whatsapp. Caso tenha qualquer problema de falta de comunicação, contate a organização imediatamente pelo whatsapp (31) 984128155 do diretor do campeonato Johann Emmerich.

Etapa Presencial - 26 a 29 de maio

As torrefações irão torrar durante a Fispal Food Service 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.

Escolha do café - 26 de maio - 1º dia

Reconhecendo que a habilidade de provar e selecionar criteriosamente a matéria-prima é um pilar essencial no cotidiano de uma torrefação, incorporamos essa prática técnica ao nosso campeonato.

Durante o evento, duas opções de café serão apresentadas às torrefações por meio de uma mesa de cupping, seguindo rigorosamente a mesma metodologia aplicada pelos juízes na avaliação das torras. Nesta etapa, a torrefação deverá selecionar apenas um dos cafés para ser utilizado em sua participação.

O procedimento será realizado por ambos os representantes da torrefação, que, ao final da sessão, deverão entregar à organização um formulário preenchido com o café escolhido e o nome da respectiva empresa.

Treinamento

As torrefações terão uma hora para treinar com os cafés e o torrador que será utilizado na torra final.

Será estipulado via **SORTEIO** o horário das torrefações.

Caso seja necessário, uma torrefação pode realizar a troca de horários com outra torrefação, sendo informada a direção a troca.

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 **30 minutos** 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 amostras do cafés de teste caso queiram, as embalagens nesse caso serão de responsabilidade da própria torrefação.

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 dar aos participantes a mesma quantidade de tempo.

Análise das torras

Haverá uma estrutura com xícaras, água quente e moedor que poderá ser usada durante **30 minutos** no horário estabelecido para a torrefação após seu tempo de treinamento. A proporção, temperatura da água e granulometria do moedor serão informados no laboratório.

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 - 27 de maio - 2º dia

A ordem das torrefações e as máquinas serão as mesmas das utilizados no dia 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. Tendo os mesmos 30 minutos para realizar suas torras.

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.

Análise Final e Entrega do Café

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 entregar.

Deverá ser entregue em um pacote com pelo menos **150g** de café as amostras a serem analisadas, o restante do café, será entregue à organização.

As amostras de origem única, podem ser de torras distintas, contanto que seja discriminada no pacote a quantidade usada de cada torra. Para isso, no momento de realizar o blend das torras, um membro da organização deverá estar presente para confirmar a porcentagem de cada torra.

É de responsabilidade da torrefação entregar as amostras a serem analisadas pela organização antes do término do tempo.

Durante a entrega da amostra a ser analisada um membro da torrefação poderá escolher um número codificado para suas amostras. A escolha desse número é por ordem de entrega das amostras e a disponibilidade de um número específico varia.

Prova dos Juízes - 28 de maio - 3º dia

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. As pontuações de cupping da amostra, valem até 300 pontos.

Prova Aberta

Para a avaliação do público, as amostras das três torrefações finalistas serão preparadas em cafeteiras Bunn e servidas em garrafas térmicas. Cada pessoa terá o direito de votar uma única vez em seu café preferido após degustar as três opções disponíveis.

Vale ressaltar que as provas são abertas e as torrefações também podem participar do processo. No entanto, para garantir a integridade do resultado e evitar qualquer influência externa, solicita-se que os participantes evitem tecer comentários sobre os cafés nas proximidades da área de prova enquanto outras pessoas estiverem realizando a degustação.

Ranking final

A classificação final das torrefações será estabelecida em ordem decrescente, partindo da maior para a menor pontuação. Embora a lista completa de resultados seja divulgada, os nomes das empresas serão revelados apenas até o terceiro lugar. As demais classificações serão identificadas apenas pelos códigos numéricos escolhidos pelos próprios participantes.

