

**Data:** 23/08/2022

**Veículo:** Conexão Safra

**Título:** Cervejaria estreita parceria com Ifes e produtores campeões de conilon

**Link:**

<https://conexaosafra.com/ervejas/erveja-estreita-parceria-com-ifes-e-produtores-campeoes-de-conilon/>

## Cervejaria estreita parceria com Ifes e produtores campeões de conilon

California Common, a nova cerveja da Piwo, leva café especial produzido pela família Bastianello, de Nova Venécia (ES)

por Leandro Fidelis  
em 23/08/2022 às 9h01

4 min de leitura



A combinação de cafés especiais com cervejas artesanais anda rendendo na Rota da Cerveja nas Montanhas Capixabas. A última novidade é a California Common, parceria da Piwo Cervejaria Rural e Instituto Federal do Espírito Santo- campus Venda Nova com produtores de conilon de Nova Venécia, no Noroeste capixaba.

A cerveja leva grãos de altíssima qualidade produzidos pela família Bastianello, de origem italiana. Em 2021, [os produtores faturaram o primeiríssimo lugar, com café de 90 pontos, na 18ª edição do concurso Conilon de Excelência da Cooabriel](#) (Cooperativa Agrária de Cafeicultores de São Gabriel), a maior cooperativa de café conilon do Brasil. Na ocasião, a pontuação foi considerada inédita para cafés da espécie.

Todo o processo de elaboração da cerveja contou com a participação da estudante do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Ifes Venda Nova Elisa Silva Bastianello, que é da família que produz o café especial. “Juntos, estudamos qual o ponto ideal da torra do café, a temperatura, a concentração ideal e as notas que queríamos na cerveja”, relata Tedesko Deps, mestre cervejeiro da Piwo.



\*Fotos: Divulgação

Tedesko assim descreve a California Common: **“Uma cerveja elegantemente saborosa, que traz em sua base algumas notas de caramelo, sabor maltado, um leve chocolate e, claro, café!”**. Para o preparo da cerveja, o mestre utilizou um processo chamado “coldbrew” (infusão a frio), que resulta em uma bebida menos amarga e com baixa acidez.

Elisa Bastianello conta que veio para Venda Nova para fazer a faculdade e atuar no Laboratório de Análises e Pesquisas em Café (Coffee Design) do Ifes. O professor e um dos coordenadores do [novo laboratório do campus, o Zitolab \(de Zitologia\)](#), Tiago Delpupo, propôs criar a cerveja de conilon. O chope está sendo comercializado na Piwo.

**“Minha família produz café desde 1980, porém só no ano passado que começamos com especiais. O ponto de partida foi a parceria do Coffee Design com a Coobriel, cooperativa da qual fazemos parte. Graças a essa parceria, atingimos o primeiro conilon 90 pontos da história da Coobriel”,** diz a estudante.



Elisa (E) e o professor Tiago Delpupo nos experimentos da California Common, na sede da Piwo Cervejaria Rural, em Viçosinha (Venda Nova do Imigrante).

## História

A história da família Bastianello começa com o casamento de Edgar Bastianello e Lindaura Uliana, avós de Elisa, em 1980. Na propriedade recém-herdada por Edgar, o Sítio Chapadinha, no Córrego da Travessia (zona rural de Nova Venécia) predominava a produção de bovinos e a cafeicultura era atividade secundária, com apenas 4 hectares de café. O amor pelo café e a insatisfação da família com a bovinocultura fez com que essa atividade fosse abandonada e as lavouras de café, expandidas.

Edgar sempre buscava novidades para aprimorar a atividade, inovar e aumentar a qualidade. Essa força de vontade e dedicação rapidamente se refletiram na bebida. Em 2003, o cafeicultor já participava de concursos de qualidade, recebendo prêmios e o seu devido reconhecimento.

Em 2013, a família Bastianello investiu em secadores e despulpadores de café, o que alavancou a qualidade dos cafés e lhes proporcionou diversos prêmios em concursos regionais e nacionais.

A parceria com o Ifes se deu em 2021, por meio do projeto coordenado pelos professores Lucas Louzada e Aldemar Polonini juntamente com a Coobrirel. De acordo com Elisa, foram eles que propuseram pesquisas na propriedade, em Nova Venécia, em busca de aprimorar a qualidade dos cafés dos Bastianello (\*[Texto adaptado do site Farmers Coffee](#))



\*Fotos: Reprodução Farmers Coffee



