

Data: 24/05/2023

Veículo: MovNews

Título: De ambulante até empresária do setor, barista de Vitória dá aulas de como fazer cafés especiais

Link: <https://movnews.com.br/cotidiano/2023/05/de-ambulante-ate-empresaria-do-setor-barista-capixaba-da-aulas-de-como-fazer-cafes-especiais/>

COTIDIANO

De ambulante até empresária do setor, barista de Vitória dá aulas de como fazer cafés especiais

João Vitor Gomes 24 de maio de 2023



Imagem: Divulgação/LuCoffee

A empreendedora Lucimara da Silva começou a se envolver com o ramo do café por volta de 2008. Com uma banca simples montada na Praça dos Namorados, no bairro Praia do Canto, em Vitória, ela vendia a bebida e também pães de queijo para quem passava pelo espaço, seja para trabalhar ou a passeio. Na estrutura, uma máquina de expresso, equipamento que seguiu ela até outros patamares da vida.

Trabalhando em uma empresa que fornecia essas máquinas para estabelecimentos, foi quando Lucimara percebeu que a atividade poderia se transformar em algo próprio. Ao adquirir conhecimento com os técnicos que trabalhavam na fornecedora sobre as características do equipamento e do mercado, a empreendedora decidiu sair do *status* de funcionária, para se tornar empresária.

Proprietária do *LuCoffee Cafeteria*, no bairro Morada de Camburi, a empreendedora se formou como especialista na classificação física e sensorial de cafés pelo Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) de Alegre. Com a profissionalização, a empresária decidiu transmitir o conhecimento adquirido a outras pessoas, montando uma escola de baristas em 2014.

"Nós ensinamos a fazer variações da bebida. A gente fala que a máquina de café é o essencial em uma cafeteria. A gente faz um orange coffee (café com suco de laranja), o expresso tônica (água tônica, limão e café), o ice coffee vanilla (leite, baunilha e café gelado). O barista, cada vez mais, inventa moda. Sempre tem alguma coisa diferente no mercado", conta Lucimara.



Imagem: Divulgação/LuCoffee



Relacionados

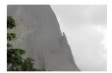
COTIDIANO

Previsão do tempo: Dia das Mães será com chuva fraca pela manhã e noite na Grande Vitória



COTIDIANO

Frio e chuva: veja como fica o tempo no ES neste fim de semana



POLÍTICA

Governador anuncia Franco Fiorot como novo presidente do Incaper



COTIDIANO

Previsão do tempo: manhã começa chuvosa, mas tendência é de céu aberto na Grande Vitória



COTIDIANO

Fim de semana dos capixabas será de chuvas fortes e ventos intensos; confira



COTIDIANO

Último dia de fevereiro será de sol e termômetros chegam aos 35 °C; Veja a previsão do tempo



Dia do Café

Nesta quarta-feira (24) é comemorado o *Dia Nacional do Café* e também o *Dia do Barista*, datas estabelecidas pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) em 2005. O especialista na área possui conhecimentos desde os detalhes e características dos grãos até receitas complexas que podem ser preparadas.

"Hoje em dia existem várias formas de trabalhar com o café, tanto na máquina como o café coado. Existe o 'coadinho da vovó', o V60, chemex, prensa francesa, aeropress, clever e syphon. Nas máquinas, existem as variações de café ristretto, café espresso comum (50ml), americano, canelinha, mocaccino e o capuccino", descreve a empreendedora.



Commodity importante

De acordo com a Organização das Cooperativas Brasileiras no Espírito Santo (OCB/ES), de janeiro a dezembro do ano passado foram movimentados no estado cerca de R\$ 2,3 bilhões de reais da *commodity* apenas pelos empreendimentos que se enquadram no setor do cooperativismo. O valor corresponde à venda de 3,3 milhões de sacas de café.

Na balança comercial capixaba, os principais grãos são o conilón e o arábica. Segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), a cafeicultura é a principal atividade agrícola do Espírito Santo, desenvolvida em todos os municípios capixabas, com exceção à capital Vitória.

A atividade gera em torno de 400 mil empregos diretos e indiretos e está presente em aproximadamente 60 mil das 90 mil propriedades agrícolas do Estado. Dessa produção, em torno de 73% dos produtores capixabas são de base familiar, com o tamanho médio das propriedades em oito hectares. São, em média, 131 mil famílias produtoras no estado.



Imagem: Divulgação/LuCoffee