



# paladar

estadao.com.br/paladar

## PRÊMIO PALADAR

Já temos os 20 finalistas e estamos selecionando os 4 leitores que vão integrar o júri neste ano.  
• Pág. 2



FELIPE RAU/AE

# Você é um coffee geek?

Antes de ler a reportagem para descobrir se você corre o risco de virar um maluco por café, preste atenção na ilustração desta página. Foi feita com café em vez de tinta, mas não com qualquer café. O ilustrador Carlinhos Müller usou cafés brasileiros de diferentes origens, preparados por diversos métodos de extração – do coador à máquina de expresso – para conseguir tonalidades distintas. Os grãos foram torrados no torrador americano Diedrich e moídos no moinho Compak, trabalho da barista Isabela Raposeiras. Coisa de coffee geek. Ah, os desenhos foram feitos com pincéis da marca inglesa Cotman Winsor & Newton, números 3, 4 e 6, e a reportagem sobre os loucos por café está nas **págs. 4 e 5**.

Película de café: é a casca do grão que se solta no primeiro 'pop' durante a torra

Blend de 4 grãos: Bourbon Vermelho (10%); Bourbon Amarelo (40%) de Santa Alina, de São Sebastião da Gramma, SP; Mundo Novo (30%); Catuaí Vermelho (20%), da Fazenda Baú, SP. Método de Extração: AeroPress

O café foi carbonizado, para fins artísticos apenas. Nenhum coffee geek chega nem perto de torrar tanto seus grãos. Método de extração: infusão, na prensa francesa

Café Gourmet instantâneo liofilizado. Método: adição de água

Catuaí Vermelho, da Fazenda Braúna, em Araponga, MG. Método de extração: expresso, tirado na La Marzocco

Blend de Bourbon Vermelho, da Fazenda Ambiental Fortaleza (FaF), em Mococa, SP, e café Mundo Novo da Fazenda Baú, em Lagoa Formosa, MG. Método de extração: filtrado na cafeteira Bunn

ILUSTRAÇÃO: CARLINHOS MÜLLER/AE