



# Café do Fogo

Alessandro Caserotti

- Étudiante do Instituto Tecnico Agrario de Ora – Provincia Autonoma de Bolzano – Italia
- Ao 12. ano
- Experiencias de estagio Inglaterra e Irlanda



# objectivo

- Cambios na apanha e transformação do café e as influencias sobre a qualidade do café





# Colheita de café em Fogo

Com o metodo „picking“ de  
cerejas maduras

# Seleção das cerejas de menor qualidade





Esmagagem das cerejas com uma esmagadora de uva para romper a casca

Fermentação por 3 dias baixo cobertura de agua

Secagem,  
afastamento do  
“pergaminho” e  
torragem



# Seleccção dos graus torrados a mais e moagem do café



# Degustação

Com 4 distintas qualidades:

- Café de Fogo tradicional
- Café de Fogo transformado segundo as nossas indicações
- Cafá de Guatemala
- Cafá de Costa Rica



Agradeço a todos que me ajudaram