



Para comemorar o Dia Mundial do Café (14/4), conheça 8 lugares para beber, comprar e aprender sobre a bebida

1 CUPPING CAFÉ – Para dar o pontapé inicial em sua educação cafeeílatra, comece por essa cafeteria, que oferece *blends* de diferentes regiões brasileiras e dez tipos de extração – da tradicional prensa francesa à moderna SoftBrew. **R. Wisard, 171.**

2 ISSO É CAFÉ – Hora de experimentar um coado sustentável: peça uma xícara de café feito com grãos da Fazenda Ambiental Fortaleza. A propriedade paulista é conhecida mundialmente por seus métodos naturais e de cultivo orgânico. **Travessa Alonso, 15.**

3 COFFEE LAB – Quer tomar um cafézinho de qualidade no conforto de sua casa? Matricule-se no Curso de Café em Casa e aprenda tudo sobre os diferentes tipos de preparo caseiro – da escolha do grão aos métodos de extração. **R. Fradique Coutinho, 1.340.**

4 MECASPOT – Para acompanhar as tendências mais recentes do universo cafeeiro, fique de olho na programação do MECACafé, que acaba de lançar uma série de talks e workshops com empreendedores e amantes da bebida. **R. Artur de Azevedo, 499.**

5 FORA DA LEI – Neste *coffee-truck* nos Jardins, as bebidas feitas a partir de grãos mineiros levam nomes de criminosos internacionais (reais ou da ficção). Escolha entre Al Capone (espesso simples) ou Bonnie & Clyde (duplo). **Al. Joaquim Eugênio de Lima, 614.**

6 UM COFFEE CO. – Eleito pela revista “Veja São Paulo” como o melhor de 2017, esse café trabalha com grãos de sua própria fazenda, localizada em Campanha (MG), além de opções da região Mogiana (SP) e do Espírito Santo. **R. Júlio Conceição, 553.**

7 TEM CAFÉ – Um lugar com tudo o que é necessário para fazer um bom café. Além da curadoria de grãos, que conta com dezenas de marcas e produtores de diferentes regiões, a loja vende as ferramentas para a melhor extração da bebida em casa. **R. Alagoas, 563.**

8 WOLFF CAFÉ – Quer se tornar um profissional? Em sua “toca”, na zona norte da cidade, essa marca de cafés especiais oferece formação para baristas em dois módulos, além de dois cursos sobre os segredos da torra de grãos. **R. Nogueira Acioli, 355.**