

Marcas & Negócios

SOLARE

Linhas de cafés especiais

Ao longo dos anos, o café deixou de ser apenas uma bebida cotidiana na vida de João Felipe Parreiras para se tornar um elo entre pessoas, experiências e descobertas. Mesmo atuando, antigamente, em empresas de segmentos distantes do universo cafeeiro, o interesse por cafés de melhor qualidade sempre despertou conversas, encontros e degustações dentro do seu dia a dia. O que começou como um hobby pessoal evoluiu para um mergulho mais profundo no tema, com cursos e experiências fora do país.

Com o tempo, vieram também as perguntas recorrentes de amigos e colegas sobre onde encontrar um bom café, como reconhecer um café especial e por onde começar nesse universo. Foi nesse cenário, em 2024, que surgiu a Solare Cafés Especiais. O nome do negócio nasceu de forma muito natural. Antes da criação da marca, João Felipe tinha o desejo de abrir uma cafeteria chamada Café Paradiso – um projeto que não seguiu adiante.

“Comecei a fazer uma nova lista, tentando manter essa mesma ideia ligada a paraíso e céu. Eu acho muito bonito”, conta o mestre de torras e proprietário da marca. A escolha definitiva aconteceu em um momento simples, mas simbólico: durante um amanhecer especialmente bonito em Brasília, enquanto João Felipe e sua esposa levavam os filhos à escola, surgiu uma conversa sobre como o céu e o nascer do sol transmitiam, exatamente, a sensação que a marca queria representar. Foi, então, que o nome ganhou sentido.

Divulgação



“A partir disso, também criei linhas dentro da própria Solare, todas relacionadas a esse conceito: Aurora, Lumiar, Virtuoso e Fiore”, complementa. Essa atenção especial aos detalhes e às origens da marca se estendeu à curadoria dos produtos selecionados pela Solare: grande parte dos seus cafés vem de pequenos produtores. “Temos fornecedores do

Alto Caparaó, da Chapada Diamantina, do Ceará e do Paraná”, informa João Felipe.

Muitos desses produtores, segundo o empreendedor, trabalham em pequena escala e, por essa razão, a Solare faz questão de valorizá-los. “Nos rótulos, a gente consegue ver informações do café e também do produtor, do processo

Três perguntas para

JOÃO FELIPE PARREIRAS,
mestre de torras e proprietário da Solare Cafés Especiais:

O que diferencia um café especial?

O que diferencia um café especial de um tradicional é a qualidade de todo o processo, desde o plantio até a xícara. Isso inclui plantio, colheita, pós-colheita, armazenamento, torra e extração. No café especial, existe um processo chamado rebeneficiamento, que é uma etapa adicional de seleção e limpeza do café para remover impurezas e defeitos. Isso aumenta ainda mais a qualidade final do grão.

Em que momento o café deixou de ser apenas produto e virou propósito para você?

O café deixou de ser apenas um produto e virou um propósito a partir do momento em que percebi que essa paixão havia se transformado em uma referência para as pessoas na escolha do café. Foi aí que entendi que já não era apenas aquela ideia de tomar um cafezinho pela manhã ou à tarde. Era algo muito maior do que isso. O café passou a representar conexões.

Como você enxerga o mercado brasileiro de cafés?

O mercado brasileiro de cafés especiais é muito aquecido. Em uma contagem que fiz anteriormente, existiam cerca de 26 microtorrefações em Brasília, considerando todo o Distrito Federal. É um número significativo para uma região com aproximadamente quatro milhões de habitantes. Além disso, cafeterias e restaurantes estão cada vez mais interessados em trabalhar com cafés especiais. O consumidor também está mais exigente e sabe o que quer.

Para a criação de cada produto, ele conta que busca entender as características dos próprios cafés, especialmente no que diz respeito aos blends. Segundo o mestre de torras, às vezes, encontra-se um café com ótima acidez, mas que precisa de mais doçura. “Então, a gente vai combinado de uma forma que fique um café bem valorizado em todos os aspectos”, destaca.

Desafios da cafeicultura

Embora o mercado de cafés especiais tenha crescido, a cafeicultura brasileira ainda convive com diversos desafios. Para João Felipe, um dos principais é a volatilidade do preço do café. “Quando comecei a empresa, em 2024, comprei um determinado café por cerca de R\$ 1.500 a saca. Pouco tempo depois, esse mesmo café passou para R\$ 1.600, depois R\$ 1.800 e chegou a R\$ 3.800 em aproximadamente um ano”, conta.

Para pequenas torrefações, segundo o empresário, é muito difícil repassar imediatamente esse aumento ao consumidor. “Precisamos encontrar formas de equilibrar custos sem comprometer a qualidade. Além disso, o café é uma commodity e sofre influência direta das condições climáticas. Questões como falta de chuva, desastres naturais e escassez tornam o cenário imprevisível”, complementa.

No entanto, João Felipe enxerga com positividade o futuro do mercado. “As pessoas estão tendo cada vez mais acesso a cafés especiais e percebendo que a lenda de que ‘café bom é café preto e amargo’ está ficando para trás”, indica.

TAGUATINGA 68 ANOS

Taguatinga é o berço histórico, o coração pulsante e a força motriz que ajudou a construir a identidade do Distrito Federal.

Uma cidade que carrega tradição, pulsa com um comércio vibrante e abriga uma comunidade que valoriza suas raízes ao mesmo tempo em que se reinventa todos os dias.

Para essa data especial, o Correio Braziliense, o Aqui DF, a Clube FM e a TV Brasília apresentam um projeto exclusivo para gerar uma conexão única entre as marcas e um público qualificado, dinâmico e em constante movimento.



Entre em contato com nosso comercial!

Associe sua marca a um dos projetos mais estratégicos do DF.

Patrocínio:



Apoio:



Realização:



Promoção:

