

Museu do Café realiza workshop de harmonização para o Natal

A especialista em bebidas Nina Rodrigues criou três drinks à base de café e os apresenta em um curso gratuito no dia 13 de dezembro

O Museu do Café, instituição da Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo, traz, no dia 13 de dezembro, a especialista em bebidas Nina Rodrigues para um workshop de harmonização de drinks à base de café. A atividade conta com 18 vagas e faz parte das comemorações de Natal no equipamento cultural e terá início às 14h. As inscrições podem ser feitas gratuitamente pelo e-mail museudocafe@museudocafe.org.br.

O workshop ensina o preparo e elaboração de drinks natalinos com o café, harmonizando-os com acompanhamentos típicos de Natal, como as frutas secas, junções que oferecem, a partir de ingredientes simples e acessíveis, uma experiência única, rica em sabor e que vai tornar o menu da confraternização em família ainda mais especial.

Divididos em duplas, os participantes criarão três bebidas de fácil preparo para poderem ser reproduzidas nas confraternizações natalinas em suas casas, com opções de drinks alcoólicos e não-alcoólicos. Os alunos terão o auxílio da especialista durante todo o processo e contarão com ingredientes profissionais, dentre os quais estão o espumante, refrigerante de maçã, licor de maçã-verde, rum, sucos, açúcar de baunilha e o café para a criação das bebidas, e frutas secas para compor a harmonização.

Nina está no ramo de bebidas há 12 anos e é conhecida por seus trabalhos como desenvolvedora e criadora de drinks, por suas participações como jurada em concursos de baristas e bartenders e por sua passagem como mixóloga da Nespresso, sendo um dos principais nomes do Nespresso Expertise Center (NEC), além de ministrar palestras, cursos e degustações sobre o tema. Atualmente, desenvolve o projeto “Boteco da Nina” de consultoria e treinamento para profissionais que queiram se aperfeiçoar no ramo de drinks. Sua carreira é marcada, também, pelos certificados conquistados em cursos nos principais institutos de bebidas em todo o mundo. “O último que eu consegui foi o Wine & Spirit Education Trust (WSET), de Londres, que me habilita a trabalhar com destilados”, conta Nina.

O Museu do Café fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos. Entre novembro e março, seu horário de funcionamento é de segunda a sábado das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h. Devido à implantação da nova exposição, somente o Salão do Pregão está disponível para visita até o dia 11 de dezembro, com entrada gratuita no período. A partir do dia 12, os ingressos custarão R\$ 6, sendo que estudantes e pessoas acima de 60 anos pagam meia-entrada. Já a Cafeteria do Museu funciona de segunda a sábado das 9h às 18h, e aos domingos entre 10h e 18h. Outras informações estão disponíveis no site www.museudocafe.org.br.

Serviço

Harmonização de drinks natalinos

Data: 13/12

Horário: das 14h às 18h

Local: Museu do Café

Preço: Grátis

Limite de 18 vagas | Inscrições: museudocafe@museudocafe.org.br

Informações Imprensa

Museu do Café

Assessoria de Comunicação Institucional

(13) 3213-1751 / (13) 98153-1666

Caroline Nóbrega / Karina Frey / Vinícius Morales

comunicacao@museudocafe.org.br / museudocafe@museudocafe.org.br / vinicius@museudocafe.org.br

Secretaria de Estado da Cultura

Assessoria de imprensa

Jamille Menezes / jferreira@sp.gov.br / (11) 3339-8243

Natália Inzinna / ninzinna@sp.gov.br / (11) 3339-8162