Instituto Federal de Brasília
Campus Riacho Fundo
Curso Superior Tecnologia em Gastronomia

Data de submissão do artigo: 26 de Junho de 2026

Data de aprovação do artigo:

Lívia Cristina Barbosa França do Valle[1]

Ramon Figueira Garbin[2]

MAPEAMENTO DAS CAFETERIAS DE CAFÉS ESPECIAIS NA REGIÃO ADMINISTRATIVA DO PLANO PILOTO EM BRASÍLIA-DF

RESUMO

O trabalho analisa o crescimento e a consolidação das cafeterias de cafés especiais no mundo com foco no Plano Piloto de Brasília, a partir das transformações no consumo impulsionadas pela terceira onda do café. Por meio de um mapeamento e da classificação dos estabelecimentos em tradicionais, gourmet e especiais, a pesquisa identifica as características que definem uma cafeteria de cafés especiais, como uso de grãos de alta qualidade, presença de baristas e métodos de preparo diferenciados. Como resultado, foram identificados 117 estabelecimentos na região, dos quais 40 atenderam simultaneamente aos três critérios adotados, com concentração nas asas Norte e Sul. Além disso, discute o papel dessas cafeterias como espaços de experiência, sociabilidade e valorização cultural, evidenciando sua importância no contexto urbano, econômico e gastronômico local.

Palavras-chave: Café Especial; Cafeterias; Gourmet; Plano Piloto.

ABSTRACT

[1]Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Brasília (IFB), Campus Riacho Fundo. E-mail: livia.valle@estudante.ifb.edu.br.

[2]Professor orientador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Brasília (IFB), Campus Riacho Fundo. E-mail: 2057011@ifb.edu.br.

This paper analyzes the growth and consolidation of specialty coffee shops worldwide, focusing on the Plano Piloto in Brasília, based on consumption transformations driven by the third wave of coffee. Through a mapping and classification of establishments into traditional, gourmet, and specialty, the research identifies the characteristics that define a specialty coffee shop, such as the use of high-quality beans, the presence of baristas, and differentiated brewing methods. As a result, 117 establishments were identified in the region, 40 of which simultaneously met the three criteria adopted, concentrated in the North and South Wings. Furthermore, it discusses the role of these coffee shops as spaces for experience, sociability, and cultural appreciation, highlighting their importance within the local urban, economic, and gastronomic context.

Keywords: Specialty Coffee; Coffee Shops; Gourmet; Plano Piloto.

1. INTRODUÇÃO

O café ocupa posição central na cultura alimentar brasileira, estando presente em práticas cotidianas de sociabilidade, hospitalidade e consumo (Dória, 2014; Illy; Viani, 2005). Além de sua relevância simbólica, o produto possui forte impacto econômico, uma vez que o Brasil figura entre os maiores produtores e exportadores mundiais de café (Boaventura, P. S. M. *et al.* 2018). Nas últimas décadas, entretanto, o mercado cafeeiro passou por transformações significativas, impulsionadas por novas exigências de qualidade, mudanças no perfil do consumidor e pela valorização da experiência gastronômica associada à bebida. Nesse contexto, emergem os chamados cafés especiais e o movimento conhecido como terceira onda do café, que redefine a forma como o produto é percebido e consumido.

O conceito de "ondas do café", difundido por Skeie (2002 *apud* Guimarães, 2016) e aprofundado por autores posteriores, permite compreender essa evolução histórica. A primeira onda esteve relacionada à massificação do consumo e à industrialização da bebida; a segunda valorizou marcas, cafeterias e bebidas à base de *espresso*; e a terceira onda passou a tratar o café como produto artesanal, destacando origem, rastreabilidade, métodos de preparo, perfis sensoriais e relações mais transparentes entre produtores, torrefadores e consumidores (Skeie, 2002 *apud* Guimarães, 2016); (Guimarães, 2016; Guimarães; Castro Júnior; Andrade, 2016). Nessa nova lógica, o café deixa de ser apenas um item funcional e passa a representar conhecimento, identidade e experiência.

Os cafés especiais, em particular, são definidos por elevados padrões de qualidade física e sensorial, sendo geralmente classificados com pontuação superior a 80 pontos na escala da Specialty Coffee Association (SCA) (Rhinehart, 2009; Embrapa, 2018; BSCA, 2020). Esses produtos apresentam diferenciais como ausência de defeitos relevantes, colheita seletiva, processamento cuidadoso, torra controlada e maior complexidade sensorial. Consequentemente, consolidou-se um mercado voltado para consumidores dispostos a pagar mais por atributos como *terroir*, sustentabilidade, procedência e exclusividade.

Paralelamente, as cafeterias especializadas assumiram papel estratégico nesse processo. Mais do que simples locais de venda, esses estabelecimentos atuam como espaços de educação do consumidor, socialização urbana e construção de experiências sensoriais (Jung, 2013; Sampaio, 2019; Sabadini, 2025). O ambiente físico, a presença de baristas qualificados, os métodos filtrados — como V60, Chemex, AeroPress e Hario Switch — e a narrativa sobre origem dos grãos tornam-se elementos essenciais para agregação de valor ao produto.

No caso de Brasília, especialmente na Região Administrativa do Plano Piloto, observa-se cenário favorável ao crescimento desse segmento. A configuração urbana do Plano Piloto, marcada por centralidades comerciais, fluxo intenso de trabalhadores, estudantes e

moradores de maior poder aquisitivo, contribui para a instalação de cafeterias voltadas ao consumo qualificado. Além disso, trata-se de uma área em que práticas de distinção social, consumo cultural e busca por experiências gastronômicas encontram terreno propício para expansão do mercado de cafés especiais (Jacobs, 2000; Kotler, 1973).

Segundo os dados levantados no presente estudo, foram identificadas mais de uma centena de cafeterias no Plano Piloto, distribuídas principalmente entre Asa Norte e Asa Sul, com diferentes perfis de atuação. Entre elas, destacam-se estabelecimentos tradicionais, gourmet e especializados em cafés especiais, evidenciando a diversidade e a competitividade do setor local.

Diante desse contexto, este trabalho tem como objetivo mapear as cafeterias especiais na Região Administrativa do Plano Piloto, em Brasília-DF, identificando suas características, critérios de classificação e distribuição territorial. Busca-se, ainda, compreender as ondas do café, conceituar a tipologia de produção de cafés e propor uma metodologia para definir o que seria uma cafeteria especial. A relevância da pesquisa reside na escassez de estudos específicos sobre o tema no Distrito Federal, bem como na contribuição para debates sobre gastronomia, consumo, hospitalidade e desenvolvimento de mercados especializados (Pine II; Gilmore, 1999; Oldenburg, 1999)

2. METODOLOGIA DA PESQUISA

Trata-se de pesquisa de natureza exploratória e descritiva, com abordagem quali-quantitativa, desenvolvida em três etapas. Inicialmente, foi realizada uma revisão da literatura, com a finalidade de identificar e sintetizar trabalhos acadêmicos disponíveis sobre o tema de pesquisa, a fim de entender as nomenclaturas utilizadas no âmbito do objeto de pesquisa. Para tanto, realizou-se busca na literatura, em bases de dados científicas como *Scielo*, periódicos *Capes/CNPq*, *Oasisbr* e *Google Scholar* utilizando a combinação de palavras-chave como "café especial", "café gourmet" e "café superior".

Realizado o levantamento bibliográfico, buscou-se identificar os locais de comercialização e preparo do produto, assim, iniciando uma busca pelas cafeterias utilizando-se do recorte para a região central, Plano Piloto, no Distrito Federal. Para tal, pesquisou-se em sites de busca como *Google* as palavras-chave "Cafeterias do Plano Piloto", "Cafeterias de Cafés Especiais do Plano Piloto", "Cafeterias da Asa Sul", "Cafeterias da Asa Norte" com o fim de delimitar e mapear estabelecimentos comerciais que se identificavam como cafeterias, sendo elas tradicionais, especiais ou gourmet.

Finalizado o mapeamento dos estabelecimentos, entrou-se em contato com todas as cafeterias do Plano Piloto via telefone, *WhatsApp*, *Instagram* e/ou presencialmente por meio de contato pessoal com garçons e análise de cardápios, no intuito de levantar as informações de cada local e avaliá-las conforme referencial teórico para definição da listagem final das "cafeterias tradicionais", "cafeterias especiais", "cafeterias gourmet".

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. Contextualização das três ondas do café:

O conceito de "ondas do café" é fundamental para compreender a evolução do consumo e da valorização do produto ao longo do tempo (Guimarães; Castro Júnior; Andrade, 2016). Esse conceito foi originalmente proposto por Skeie (2002 *apud* Guimarães, 2016), que identifica três grandes movimentos históricos, cada um com propriedades, filosofias e impactos distintos sobre o mercado cafeeiro. Importante destacar que essas ondas não se

substituem completamente, mas coexistem e, muitas vezes, se sobrepõem, influenciando-se mutuamente.

A Primeira Onda do café está associada ao período pós-guerras mundiais e caracteriza-se pela massificação do consumo. Nesse momento, o café deixa de ser um produto restrito e passa a ser amplamente consumido pela população, impulsionado por avanços no processamento, industrialização e distribuição (Andrade *et al.* 2015). A prioridade não era a qualidade, mas sim a conveniência, o baixo custo e a padronização. O café não era apreciado e sim consumido por causa da sua utilidade, especificamente pelas propriedades estimulantes da cafeína, responsáveis pela massificação do consumo diário (Andrade *et al.*, 2015). Era tratado como uma commodity homogênea, com pouca diferenciação entre produtos, e o foco das empresas estava na expansão do mercado consumidor em larga escala. Segundo Skeie (2002 *apud* Guimarães, 2016), esse movimento foi essencial para consolidar o café como uma bebida cotidiana, embora tenha contribuído para a queda da qualidade percebida.

A Segunda Onda surge como uma reação direta a esse cenário de baixa qualidade. De acordo com Andrade *et al*. (2015) e Borrella, Mataix e Carrasco-Gallego (2015), esse movimento introduz uma nova valorização do café, destacando sua origem, métodos de preparo e características sensoriais. É nesse contexto que surgem os cafés especiais e se populariza o consumo de *espresso*, além do crescimento das cafeterias como espaços de socialização. Marcas e modelos de negócio passam a explorar a experiência do consumo, ainda que de forma padronizada, com bebidas à base de leite e xaropes. Apesar do avanço em relação à qualidade, o café ainda é tratado de maneira relativamente generalizada, com menor aprofundamento nas especificidades de cada grão.

Já a Terceira Onda representa uma transformação mais profunda na forma como o café é percebido e consumido. Segundo Andrade *et al.* (2015), Borrella, Mataix e Carrasco-Gallego (2015) e Guimarães (2016), esse movimento propõe que o café seja entendido como um produto artesanal e complexo. Há uma valorização intensa de atributos como origem específica (*terroir*), variedade, métodos de processamento, frescor e técnicas de preparo. O consumo torna-se mais consciente e com maior interesse por parte dos consumidores em compreender todas as etapas da cadeia produtiva. Além disso, práticas como o *Direct Trade* aproxima produtores e compradores, promovendo maior transparência e qualidade.

3.2. A Terceira onda do café

A terceira onda surge, então, como forma de valorização do café enquanto produto complexo, focado na produção qualitativa e artesanal, em contraposição ao modelo de produção em volume. Essa nova lógica induz o consumo da bebida baseado na experiência, no conhecimento e na distinção. O café passa a ser uma bebida com aspectos valorizados, incorporando conceitos como *terroir*, rastreabilidade e avaliação sensorial. No entanto, esse aspecto de sofisticação pode atuar como mecanismo de exclusão simbólica, criando barreiras culturais ao consumo e reforçando a segmentação do mercado. Dessa forma, o consumo de cafés especiais pode ser interpretado também como prática de distinção social, associada à construção de valor simbólico e à diferenciação de padrões de consumo no mercado.(Zylbersztajn; Farina, 2001).

A terceira onda do café, surgida em meados dos anos 2000, é um movimento que trata o café como um produto artesanal, focando na alta qualidade, rastreabilidade, torras mais claras e métodos de preparo manuais. Diferente das ondas anteriores (commodities/cafés comerciais), esta fase valoriza o relacionamento direto com produtores, a sustentabilidade e o sabor único de cada grão (Guimarães 2016).

3.3. Café especial e café gourmet: delimitação conceitual

A criação do termo “cafés especiais” é creditada a Erna Knutsen, fundadora da Knutsen Coffees, que o teria utilizado pela primeira vez em um discurso em uma conferência internacional de café, realizada na França, em 1978. Na época, o conceito era bem simples: cafés especiais seriam aqueles originados de microclimas geográficos especiais, que produzem grãos com perfis sensoriais únicos e exclusivos (Rhinehart, 2009). Isto porque a qualidade superior da bebida está diretamente relacionada à origem de produção, cujos atributos territoriais, a exemplo do solo, clima, altitude e temperatura, conferem aos grãos características raras, únicas e especiais (Zylbersztajn; Farina, 2001). Assim, o café especial é colhido de forma manual e separado grão a grão, com torra artesanal, moagem feita na hora e métodos de preparo específicos, diferenciando-se do café comum, que passa por colheita, secagem, torra e moagem industriais, é vendido em supermercados e preparado em casa com equipamentos comuns. Implicitamente, estaria a premissa de que os grãos especiais deveriam ser sempre bem-produzidos, recém-torrados e bem-preparados. Este é, ainda hoje, o conceito utilizado pela Specialty Coffee Association (SCA) (Rhinehart, 2009). A SCA utiliza, ainda, uma metodologia que envolve uma escala de 100 pontos, na qual avalia diversos atributos sensoriais do café, e apenas cafés com pontuação acima de 80 pontos são considerados especiais.

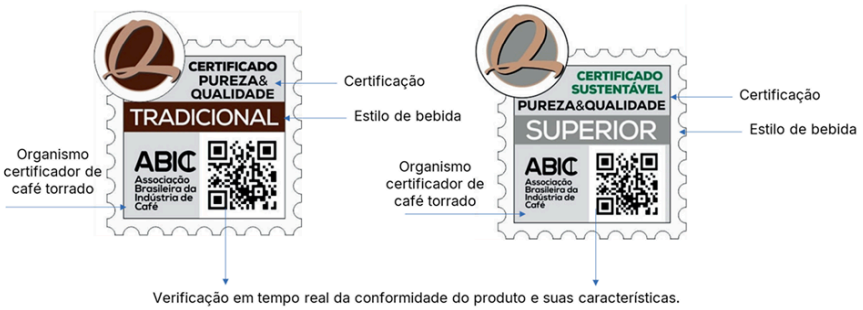
Conforme os parâmetros definidos pela Specialty Coffee Association (SCA), considera-se café especial aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos em uma escala sensorial de pontuação que vai até 100. Nessa escala,são avaliados os seguintes atributos do café: fragrância e aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, harmonia, critérios adotados também por vários países, como o Brasil (Embrapa Café, 2018).

Neste mesmo contexto, a Embrapa Café (2018) reforça a potencialidade do conceito de *terroir*, que valoriza e ressalta as características específicas de uma dada região produtora. O *terroir* contribui de forma sensorial e identitária para a produção de cafés especiais de um território, agregando valor comercial e fortificando a cultura alimentar local com base nas identidades regionais e geográficas do produto.

Já a Emater-DF (2025) indica que o café especial é caracterizado pela alta qualidade dos grãos cultivados em condições ideais, colhidos de maneira seletiva e processados com cuidado para preservar suas qualidades sensoriais. A instituição destaca, ainda, que os grãos passam por rigorosos critérios de avaliação, que incluem a ausência de defeitos e uma pontuação elevada em aroma, sabor, acidez, corpo e doçura, sendo o resultado uma bebida complexa e rica que se diferencia do tradicional cafezinho preto.

No Brasil, a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) certifica o grão do café permitindo conhecer sua pureza, qualidade e sustentabilidade. A ABIC tem como missão “Promover o desenvolvimento da indústria brasileira de café, por meio da melhoria contínua da qualidade, educação para o consumo, estímulo à inovação e integração da cadeia produtiva” (ABIC, 2026). O selo é apresentado na embalagem do café (Figura 1), indicando sua classificação, podendo ser indicado como café especial, extraforte, gourmet, superior e tradicional (Figura 2).

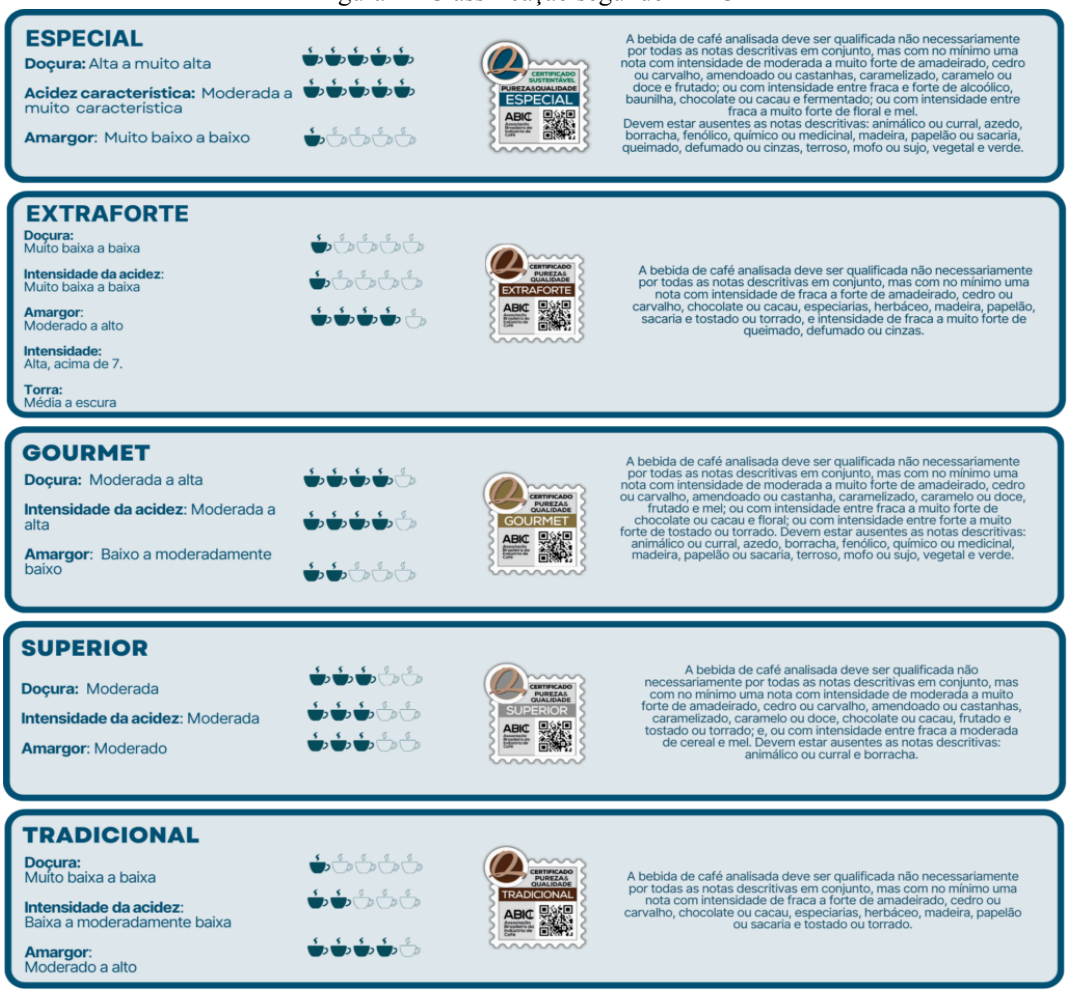
Figura 1 - Certificado de classificação do grão de café conforme Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC)



Fonte: ABIC (2026). Disponível em: https://www.abic.com.br/certificacoes/ Acesso em: 4 de maio de 2026.

Ressalta-se, principalmente a diferença entre café especial e o café gourmet, onde o café especial recebe notas alta a muito alta na doçura, moderada a muito característica na acidez característica e muito baixo a baixo no amargor, enquanto os Cafés Gourmet apresentam notas moderada a alta na doçura, moderada a alta na acidez característica e baixo a moderadamente baixo no amargor. O café especial possui pontuação acima de 80 pontos na escala da SCA, indicando alta qualidade e sem defeitos. Já o café gourmet, geralmente classificado pela ABIC, costuma ter uma pontuação menor, variando entre **75 e 80 pontos**, com foco na seleção de grãos 100% arábica (Figura 2).

Figura 2 - Classificação segundo ABIC



Fonte: ABIC (2026). Disponível em: https://www.abic.com.br/certificacoes/. Acesso em: 4 de maio de 2026.

Outra certificação conhecida é a BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais) que apresenta o lote individual para cafés especiais, com selos numerados que asseguram rastreabilidade do campo à xícara. É um sistema que avalia atributos sensoriais e boas práticas, valorizando o esforço de cada produtor (BSCA, 2026).

O sistema BSCA delimita os grãos especiais em três categorias: **Fazenda Certificada,** para propriedades que já possuem certificações de sustentabilidade reconhecidas. **Qualidade no Blend,** para cooperativas e exportadoras que desejam certificar misturas (blends) com qualidade a partir de 80 pontos; e **Boas Práticas,** para produtores com até 20 hectares que seguem os critérios da BSCA (BSCA. 2026) (Figura 3).

Figura 3 - Certificados segundo BSCA



Fonte: BSCA (2026). Disponível em:https://www.bsca.com.br/nossa-atuacao. Acesso em: 4 maio 2026.

3.4. Delimitação das cafeterias especiais

Caracterizar uma cafeteria de cafés especiais é tarefa complexa. Envolve identificar um ambiente dedicado à qualidade superior do grão, rastreabilidade, atendimento técnico e experiências sensoriais únicas. As cafeterias não se resumem apenas a um lugar para tomar café (Jung, 2013). São locais que proporcionam benefícios culturais, interação social e café de qualidade, sendo estendidas, também, como locais de descanso (Jung, 2013). Diferentemente das cafeterias tradicionais, as cafeterias especiais trabalham com cafés que possuem

pontuação acima de 80 pontos (em escala de até 100) da Specialty Coffee Association (SCA) (Rhinehart, 2009).

Segundo Guimarães (2016), ao transformar atributos como origem, sustentabilidade e história do produtor em elementos de valor econômico, o mercado de cafés especiais reforça a lógica de agregação de valor simbólico, frequentemente acessível apenas a nichos de consumidores com maior poder aquisitivo.

Conforme Sampaio (2019), as cafeterias têm adotado um papel de educadoras em suas operações quanto ao consumo de cafés especiais, que de acordo com os estudos de Guimarães, Castro Júnior e Andrade (2016, p. 223), nas cafeterias estudadas, o café é preparado na frente do cliente, onde há um trabalho todo voltado para a "educação" do consumidor.

Segundo Sabadini (2025), nas cafeterias especializadas, os cafés encontrados passam por uma "rede do café", saindo do campo de consumo. No trecho a seguir, a autora descreve as especificações dos cafés vendidos e consumidos nas cafeterias:

> [...] pude observar como, nas cafeterias especializadas, o café é ativado como objeto de valor por meio de diferentes regimes de significação: etiquetas com nomes de fazendas, descrições sensoriais precisas, referências a altitudes, métodos de processamento, selos sustentáveis e laços diretos com produtores. Essas estratégias não apenas acompanham a bebida, mas a constituem como um objeto de prestígio – algo que circula sob uma lógica distinta da de um simples bem de consumo massificado. O café, nesse circuito, não é apenas comprado e bebido: ele é narrado, apreciado, performado. E é justamente essa performance que o insere em um regime de valor próprio, um sistema de significações em que o sabor, a origem e a história importam tanto quanto a cafeína (Sabadini, 2025, p. 22).

A transformação das cafeterias acompanha mudanças mais amplas no comportamento do consumidor. Nesse sentido, o conceito de economia da experiência, desenvolvido por Pine II e Gilmore (1999), torna-se central. Para os autores, as empresas passaram a ofertar experiências memoráveis como forma de diferenciação, agregando valor simbólico aos produtos.

Aplicado ao contexto das cafeterias, esse conceito se materializa na criação de ambientes que estimulam os sentidos e promovem envolvimento do consumidor. A experiência do café deixa de ser apenas, funcional e familiar, e passa a ser estética, educativa e emocional, conforme observa Sabadini (2025, p.19).

> Quando optei por acompanhar os cafés especiais, sabia que estava lidando com um objeto que opera nessa tensão entre o ordinário e o extraordinário. O desafio era justamente captar como algo tão familiar pode ser, ao mesmo tempo, reconfigurado como símbolo de sofisticação. A partir da perspectiva de De Certeau, Giard e Mayol (1999), essa reconfiguração pode ser vista como uma "invenção do cotidiano": ao introduzir máquinas de café, balanças de precisão, métodos de torra e extração refinados e vocabulários técnicos nas cozinhas e balcões de estabelecimentos, os praticantes do café especial performam uma nova relação com um objeto antigo. Eles não apenas consomem café, eles o reescrevem (Sabadini, 2025, p. 19).

Complementarmente, Kotler (1973) introduz o conceito de atmosfera de serviços, destacando que o ambiente físico — incluindo layout, iluminação, aromas e sons — influencia diretamente o comportamento do consumidor. No caso das cafeterias de terceira onda, a atmosfera é cuidadosamente planejada para estimular permanência e consumo.

Estudos empíricos, como o de Ramalho (2019), demonstram que a atmosfera das cafeterias impacta significativamente a percepção de qualidade e satisfação do cliente, reforçando a importância do ambiente como elemento estratégico.

Além da dimensão econômica e experiencial, as cafeterias desempenham papel relevante na dinâmica social urbana. O conceito de "terceiros lugares", proposto por Oldenburg (1999), define espaços distintos da casa (primeiro lugar) e do trabalho (segundo lugar), destinados à convivência informal e à interação social. Segundo Oldenburg (1999),

esses espaços são fundamentais para a construção de vínculos sociais, promoção da cidadania e fortalecimento da vida comunitária. As cafeterias contemporâneas, especialmente em contextos urbanos planejados como Brasília, assumem esse papel ao oferecer ambientes propícios à permanência, encontros e trocas sociais. Alguns autores, como Dória (2014), destacam que os espaços gastronômicos têm papel central na construção de identidades culturais e práticas sociais. Assim, as cafeterias não apenas refletem tendências globais, mas também incorporam elementos locais, contribuindo para a formação de uma cultura urbana específica.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Brasil, o maior produtor mundial de café, a transformação deste produto também se manifesta no crescimento do mercado interno de cafés especiais. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa, 2016), a terceira onda tem impulsionado o surgimento de cafeterias independentes, promovendo uma ressignificação do consumo tradicional do café.

Segundo Sabadini (2025), que acompanhou o cotidiano das cafeterias especiais em Brasília, as práticas nos estabelecimentos não se limitavam ao momento final do consumo. Baristas, empreendedores e consumidores mobilizam-se para apresentar a rastreabilidade do grão, os métodos de processamento, os perfis sensoriais e o estabelecimento de vínculo com os produtores.

O Plano Piloto de Brasília, concebido por Lúcio Costa, apresenta uma organização espacial singular, baseada na setorização e na presença das superquadras. Esse modelo urbano favorece a criação de centralidades comerciais e espaços de convivência.

Nesse contexto, as cafeterias se inserem como estabelecimentos estratégicos, ocupando áreas comerciais e contribuindo para a vitalidade urbana. Segundo Jacobs (2000), a diversidade de usos e a presença de atividades comerciais são fundamentais para a dinamização dos espaços urbanos, promovendo segurança, interação e vitalidade.

Assim, as cafeterias do Plano Piloto podem ser interpretadas como agentes que contribuem para a qualificação do espaço urbano, funcionando como pontos de encontro, trabalho informal e valorização cultural.

As cafeterias do plano piloto, 117 estabelecimentos identificados, estão distribuídas em todas as localidades da zona central do Distrito Federal. Esses estabelecimentos distribuem-se majoritariamente nas regiões da Asa Norte e Asa Sul, caracterizadas por alta concentração de serviços e fluxo urbano, sendo a maior concentração observada na Asa Norte (Gráfico 1).

O Plano Piloto constitui o núcleo central de Brasília, concentrando atividades administrativas, comerciais e culturais. Essa centralidade favorece a instalação de serviços especializados, como cafeterias de cafés especiais. A dissertação de Sabadini (2025), baseada em pesquisa etnográfica em cafeterias do Plano Piloto, demonstra que o consumo de café especial funciona como prática social que articula status, conhecimento técnico e experiência sensorial, para além, a vivência etnográfica realizada pelo autor, demonstra o rico universo de práticas, estilos e sociabilidades. (Sabadini, 2025).

Nesse sentido, o Plano Piloto não apenas concentra consumidores, mas também um público predisposto a valorizar atributos como origem do café, métodos de preparo e atuação do barista — elementos centrais na lógica da terceira onda do café fundamentada por Skeie (2002 *apud* Guimarães, 2016) e Embrapa (2016).

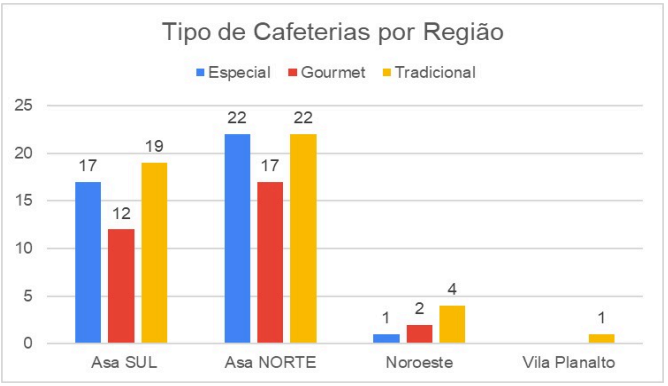
Essa pesquisa foi pensada com intuito de fazer um levantamento das cafetarias de Cafés Especiais do Plano Piloto do DF. Conforme o Governo do Distrito Federal (GDF, 2026) a Região Administrativa I é formada pela Asa Norte, Asa Sul, Setor Militar Urbano, Setor de

Clubes, Setor de Garagens e Oficinas, Noroeste, Eixo Monumental, Esplanada dos Ministérios, Setor de Embaixadas Sul e Norte, Vila Planalto, Vila Telebrasília, Setor de áreas Isoladas Norte e a Parque Nacional de Brasília (Água Mineral de Brasília), além de sediar os três poderes da República: Executivo, Legislativo e Judiciário

Foi realizado um levantamento prévio no Google, com posterior verificação direta junto aos estabelecimentos, com as seguintes nomenclaturas: “Cafeterias do Plano Piloto”, “Cafeterias de Cafés Especiais do Plano Piloto”, “Cafeterias da Asa Sul”, “Cafeterias da Asa Norte”, “Cafés Plano Piloto”. Foram selecionadas todas as cafeterias que apresentavam ou não os seguintes requisitos: “Presença de Barista”, “Presença de Grãos Especiais” e “Método de Extração Especial”.

Como resultado do levantamento, foram indicadas 117 cafeterias no Plano Piloto, independentemente de serem cafeterias tradicionais (que não apresenta nenhum dos requisitos para serem uma cafeteria especial considerados por esse trabalho), cafeterias gourmet (que apresentaram um ou dois requisitos considerados neste trabalho) ou cafeterias especiais (que apresentam os três requisitos considerados neste trabalho), conforme Gráfico 1.

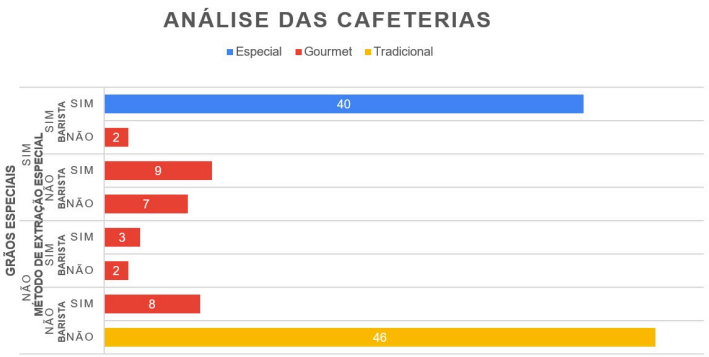
Gráfico 1 - Tipo de Cafeterias por Região



Fonte: elaborado pelos autores (2026).

O Gráfico 2 representa todas as cafeterias, sendo em azul as 40 especiais (que apresentam todos os requisitos); em vermelho, as gourmets, de acordo com as variações (a presença ou não de grãos especiais, baristas e extração); e, em amarelo, as tradicionais (que não apresentam nenhum dos requisitos).

Gráfico 2 - Análise das cafeterias



Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Após a criação do quadro com todas as cafeterias encontradas, foi realizada a delimitação do que seria considerado cafeteria especial, baseado nos conceitos de Jung (2013)

e Rhinehart (2009): cafeterias especiais não se resumem a apenas um lugar para tomar café de qualidade, são entendidos também como locais de descanso. Diferentemente dos estabelecimentos tradicionais, trabalham com cafés que possuem pontuação acima de 80 pontos (numa escala até 100) da Specialty Coffee Association (SCA) e apresentam mão de obra qualificada (Baristas) e métodos de extração variados, que surgiram com a terceira onda do café. Para essa pesquisa utilizou-se como base o uso de Grãos Especiais (pontuação acima de 80 e com rastreabilidade), a presença de baristas no processo de produção e o tipo de extração do café, sendo selecionadas 40 cafeterias especiais ao todo, com predominância nos setores Asa Sul e Asa Norte.

Assim, após definir o que é a cafeteria especial, foi realizado um levantamento inicial, no qual os estabelecimentos foram contactados via telefone, *Whatsapp*, *Instagram*, presencialmente, cardápios foram analisados, para identificar as características de cada uma das cafeterias, permitindo maior entendimento do tipo de grão servido (Tradicional, Gourmet ou Especial) e do tipo de serviço. Para a checagem dos estabelecimentos, foi desenvolvido um formulário de perguntas fixas com as seguintes indagações:

A. “Poderiam me informar se na cafeteria vocês trabalham com cafés de grãos especiais, qual a origem?”
B. “Na loja tem o profissional barista que seleciona e extrai o café?”
C. “Quais são os métodos de extração do café? Existe algum especial? Pode me informar qual?

Após todo levantamento e pesquisa realizados, identificaram-se as cafeterias especiais do Plano Piloto, obtendo então o resultado deste trabalho, representado no Quadro 1.

Quadro 1 - Cafeterias Especiais Encontradas

Nome	Tipo de Cafeteria	Barista	Grãos Especiais	Método de Extração Especial	Região	Endereço
Belini Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul Comércio Local Sul 113 BL B - Asa Sul, Brasília - DF, 70377-520
Café Angelita – Bistrô	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 409, bloco D loja 06 - Asa Sul, Brasília - DF, 70258-540
Café Flora	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 302 - Asa Sul, Brasília - DF, 70338-520
Café S/A Brasília	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 113 Bloco C loja 22/26 - Asa Sul, Brasília - DF, 70376-530
Cafeteria Café Grão Nativo	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Setor SHCS CL quadra 403 BL D loja 16 - Asa Sul, Brasília - DF, 70237-540
Constantina	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 408 Bloco A Loja 05 - Asa Sul, Brasília - DF, 70257-510
Ernesto Cafés Especiais Asa Sul	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 115 BL C - Asa Sul, Brasília - DF, 70385-530
Ernesto Cafés Especiais Caixa Cultural	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	SBS Q. 4 BL A Lotes 3/4 Loja 1 - Asa Sul, Brasília - DF, 70092-900
Exímio Cacau - Cafeteria & Chocolateria	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	SHCS CLS 208 Bloco C Loja 34 - Asa Sul, Brasília - DF, 70254-530

Nome	Tipo de Cafeteria	Barista	Grãos Especiais	Método de Extração Especial	Região	Endereço
Jacket Cafeteria, Cafés Especiais e Torrefação	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 106 BL C Loja 15 Asa Sul - Brasília - DF - CEP, 70345-530
Lale Café e Doceria	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 213 Bloco A Loja 37 - Asa Sul, Brasília - DF, 70292-510
Magnólias Café e Bistrô	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 405 Bloco C loja 38 - Asa Sul, Brasília - DF, 70239-500
Mercado do Café de Brasília	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul Comércio Residencial Sul 509 BLOCO C - Asa Sul, Brasília - DF, 70360-530
Minimalize Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul CLS 405 BL A Loja 22 - Asa Sul, Brasília - DF, 70230-510
Muy Café Brasília	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	CLS 307, Bloco C, Loja 29, Asa Sul, Brasília - DF, 70354-530
Studio Grão Coffee Roasters - Asa Sul	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Parte Terrea - Clínica Villas Boas, SHLS QD 716 Bl. C Conj. N - Asa Sul, Brasília - DF, 70390-901
Vert Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa SUL	Asa Sul Comércio Local Sul 403 BL B Loja 34 - Asa Sul, Brasília - DF, 70237-520
ACERVO CAFÉ - Asa Norte	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte CLN 116 Edifício Castanheira, Bloco F Loja 47 - Asa Norte, Brasília - DF, 70773-560
AHA! Cafés	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte QUADRA 111 BL A - Asa Norte, Brasília - DF, 70754-510
Balaio Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Campus Universitário Darcy Ribeiro Universidade de Brasília (UnB Centro Cultural Casa Do Professor Adun B - Asa Norte, Brasília - DF, 70900-910
Bençoi Together Cafés Especiais	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	SHCN CL Qd 413 - Asa Norte, Brasília - DF, 70876-510
Betina Cat Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte CLN 409 BL C - Asa Norte, Brasília - DF, 71857-530
Café Ateliê	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte SCLN 104 BL C Loja 52 - Plano Piloto, Brasília - DF, 70733-530
Cheirin Bão 313 Norte	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte Comércio Local Norte 313 BL C - Plano Piloto, Brasília - DF, 70766-530
Civitá Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	SCLRN 709 Bloco F - Asa Norte, Brasília - DF, 70750-516
Concreto Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte CLN 111 Loja 43 - Plano Piloto, Brasília - DF, 70754-530
Don Cafezito	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Brasília Rádio Center, loja T13, Brasília - DF, 70719-900
Ernesto Cafés Especiais Asa Norte	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte Comércio Local Norte 108 Bloco A Loja 48 - Asa Norte, Brasília - DF, 70788-510
Gloria Cafés especiais e livros	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte Comércio Local Norte 313 - Plano Piloto, Brasília - DF, 70766-530
Labbora Cafés Especiais	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	CLN 213 Bloco C Lojas 05/07 Subsolo, SHCN, Brasília - DF, 70872-530

Nome	Tipo de Cafeteria	Barista	Grãos Especiais	Método de Extração Especial	Região	Endereço
Los Baristas. Casa de Cafés	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte CLN 404 Loja 38/34 - Asa Norte, Brasília - DF, 70845-530
Marilda Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	SCLRN 716 Rua paralela a w3, Bloco C Loja 57 - Asa Norte, Brasília - DF, 70770-533
Pilotis - Cafés Especiais	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte CLN 315 BL D Loja 56 - Asa Norte, Brasília - DF, 70774-540
Quanto Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte Comércio Local Norte 103 BL A Loja 52 - Asa Norte, Brasília - DF, 70732-510
Rapport Bistrô e Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	SHCN CLN 412 BL C Loja 40 - Asa Norte, Brasília - DF, 70867-530
Sebinho Livraria, Cafeteria, Bistrô e Restaurante	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	BL C - Comércio Local Norte 406, Loja 44 - Asa Norte, Brasília - DF, 70847-530
Studio Grão Coffee Roasters	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte Comércio Local Norte 413 Loja 23 - Asa Norte, Brasília - DF, 70876-540
TABGHA CAFE - Asa Norte	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	CLN 304 Loja 11, 13 e 14 bloco B B, SHCN, Brasília - DF, 70736-520
The Coffee	Especial	Sim	Sim	Sim	Asa NORTE	Asa Norte CLN 213 BL B Loja 20 - Asa Norte, Brasília - DF, 70872-520
Placid Confeitaria & Café	Especial	Sim	Sim	Sim	Noroeste	SHCNW Trecho 2, loja 107 - Noroeste, Brasília - DF, 70683-190

Fonte: elaborada pelos autores (2026).

Durante a coleta de dados, verificaram-se dificuldades quanto às respostas obtidas: em muitos casos, os atendentes não sabiam especificar o café utilizado pelo estabelecimento; nessas situações, perguntava-se se eram servidos apenas café coado e *espresso*, e a resposta era quase sempre positiva. Observaram-se, ainda, estabelecimentos que se autodeclararam cafeterias de cafés especiais, embora atendessem a apenas um ou dois dos requisitos adotados, o que fragilizava a confiabilidade das informações prestadas, uma vez que os atendentes nem sempre respondiam especificamente ao que era perguntado nem demonstravam conhecimento sobre o assunto. Na análise dos cardápios, muitas vezes não constava a especificação "café especial", mas apareciam formas de extração como V60, prensa francesa e Chemex, entre outras; nesses casos, foi necessária a conferência por telefone, WhatsApp ou mensagens no Instagram para a confirmação dos serviços. Para as cafeterias com as quais não se conseguiu contato remoto, realizou-se visita presencial para a confirmação dos requisitos.

5. CONCLUSÃO

Em síntese, o estudo demonstra como o crescimento do mercado de cafés especiais em Brasília se materializa espacialmente na Região Administrativa do Plano Piloto, evidenciando que a expansão desse segmento não representa apenas uma mudança no padrão de consumo, mas também uma transformação nas formas de sociabilidade, hospitalidade e apropriação dos espaços urbanos. Ao atingir os objetivos propostos, a pesquisa possibilitou

não apenas mapear as cafeterias especiais existentes, mas também estabelecer critérios metodológicos para identificação e classificação desses estabelecimentos, contribuindo para reduzir lacunas existentes na literatura sobre o tema no contexto do Distrito Federal.

O crescimento das cafeterias de cafés especiais no Plano Piloto de Brasília está diretamente associado às transformações contemporâneas do consumo, pautadas na valorização da qualidade, da rastreabilidade e da experiência sensorial.

Os resultados demonstraram que o Plano Piloto apresenta elevada concentração de cafeterias, totalizando 117 estabelecimentos identificados, distribuídos principalmente entre Asa Norte e Asa Sul, evidenciando forte presença do setor na dinâmica comercial local. Dentre esse universo, foram identificadas 40 cafeterias classificadas como especiais segundo os critérios estabelecidos nesta pesquisa (presença simultânea de grãos especiais rastreáveis, atuação de baristas e oferta de métodos especiais de extração) confirmando a existência de um mercado consolidado e em expansão.

A predominância dessas cafeterias nas áreas centrais do Plano Piloto demonstra que fatores urbanos, econômicos e socioculturais influenciam diretamente a localização e consolidação desse segmento. A concentração de serviços, fluxo intenso de consumidores, e presença de públicos familiarizados com práticas culturais e gastronômicas favorecem a formação de um ambiente propício ao desenvolvimento das cafeterias especializadas. Dessa forma, observa-se que a distribuição territorial das cafeterias especiais não ocorre aleatoriamente, mas acompanha dinâmicas urbanas específicas associadas à centralidade econômica e cultural.

Além da dimensão espacial, os resultados reforçam que cafeterias especiais não podem ser compreendidas exclusivamente como estabelecimentos comerciais voltados à venda de bebidas. Os dados coletados demonstram que esses espaços atuam como ambientes de experiência, educação do consumidor e produção de valor simbólico, reproduzindo características associadas à terceira onda do café. A valorização da origem dos grãos, da rastreabilidade, dos métodos filtrados, do conhecimento técnico dos baristas e da experiência sensorial evidencia uma lógica de consumo baseada não apenas no produto final, mas também nas narrativas e significados atribuídos ao café.

Do ponto de vista metodológico, a pesquisa demonstrou a complexidade existente na delimitação do que efetivamente caracteriza uma cafeteria especial. As dificuldades encontradas durante o levantamento (informações inconsistentes, desconhecimento técnico por parte de atendentes, ausência de padronização terminológica e necessidade frequente de validação presencial) evidenciam a inexistência de critérios amplamente consolidados para classificação desses estabelecimentos.

Assim, a metodologia desenvolvida neste trabalho representa uma contribuição prática importante, oferecendo parâmetros replicáveis para futuras pesquisas sobre o tema. Como limitações, destaca-se que a pesquisa se concentrou exclusivamente no Plano Piloto, não contemplando outras regiões administrativas do Distrito Federal, que também apresentam crescimento do setor cafeeiro especializado. Além disso, o estudo priorizou características operacionais dos estabelecimentos, não aprofundando aspectos relacionados ao perfil dos consumidores, desempenho econômico ou percepção de experiência.

Por fim, sugere-se que pesquisas futuras ampliem o recorte territorial para outras regiões do Distrito Federal e investiguem aspectos como comportamento do consumidor, impacto econômico das cafeterias especiais, processos de territorialização urbana e relações entre gastronomia, identidade e consumo. Conclui-se, portanto, que as cafeterias especiais do Plano Piloto representam mais do que uma tendência mercadológica: constituem espaços de construção cultural, experiências gastronômicas e sociabilidades urbanas contemporâneas, consolidando Brasília como um importante polo do mercado brasileiro de cafés especiais.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, H. C. C. de *et al.* Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o turismo rural em regiões cafeicultoras. **Revista Brasileira de Ecoturismo**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 333-346, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). **Certificações**. Rio de Janeiro: ABIC, 2026. Disponível em: https://www.abic.com.br/certificacoes/. Acesso em: 4 maio 2026.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS (BSCA). **Nossa atuação**: certificação de qualidade. Varginha: BSCA, 2026. Disponível em: https://www.bsca.com.br/nossa-atuacao/. Acesso em: 4 maio 2026.

BOAVENTURA, P. S. M.; ABDALLA, C. C.; ARAÚJO, C. L.; ARAKELIAN, J. S. Cocriação de valor na cadeia do café especial: o movimento da terceira onda do café. Revista de Administração de Empresas (FGV), 2018.

BORRELLA, I.; MATAIX, C.; CARRASCO-GALLEGO, R. Smallholder farmers in the speciality coffee industry: opportunities, constraints and the businesses that are making it possible. **IDS Bulletin**, Brighton, v. 46, n. 3, p. 29-44, 2015.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EMATER-DF. **Café especial conquista espaço no mercado brasiliense e estimula novas produções rurais**. Brasília, DF: Emater-DF, 2025. Disponível em: https://emater.df.gov.br/w/cafe-especial-conquista-espaco-no-mercado-brasiliense-e-estimula-novas-producoes-rurais. Acesso em: 13 março 2026.

EMBRAPA. **Terceira onda do café multiplica cafeterias independentes**. Brasília, DF: Embrapa, 2016. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18645287/terceira-onda-do-cafe-multiplica-cafeterias-independentes. Acesso em: 10 abr. 2026.

EMBRAPA CAFÉ. **Consumo dos cafés especiais cresce 12% ao ano em nível mundial**. Brasília, DF: Embrapa, 2018. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/36260834/consumo-dos-cafes-especiais-cresce-12-ao-ano-em-nivel-mundial. Acesso em: 1 abr. 2026.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL (GDF). **Administração Regional do Plano Piloto**: conheça a RA I. Brasília, DF: GDF, 2026. Disponível em: https://www.planopiloto.df.gov.br/category/sobre-a-ra/conheca-a-ra/. Acesso em: 14 de maio de 2026.

GUIMARÃES, E. R. **Terceira onda do café**: base conceitual e aplicações. 2016. 135 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2016.

GUIMARÃES, E. R.; CASTRO JÚNIOR, L. G. de; ANDRADE, H. C. C. de. A terceira onda do café em Minas Gerais. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 18, n. 3, p. 214-227, 2016.

ILLY, A.; VIANI, R. **Espresso coffee**: the science of quality. London: Elsevier, 2005.

JACOBS, J. **Morte e vida de grandes cidades**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

JUNG, J. Y. The effect of coffee shop selection attributes on revisit intention: focused on mediating effect of brand trust. **Journal of Digital Convergence**, [s. l.], v. 11, n. 11, p. 289-304, 2013.

KOTLER, P. Atmospherics as a marketing tool. **Journal of Retailing**, [s. l.], v. 49, n. 4, p. 48-64, 1973.

OLDENBURG, R. **The great good place**: cafés, coffee shops, bookstores, bars, hair salons, and other hangouts at the heart of a community. New York: Marlowe & Company, 1999.

PINE II, B. J.; GILMORE, J. H. **The experience economy**: work is theatre & every business a stage. Boston: Harvard Business School Press, 1999.

RAMALHO, M. **Impacto da atmosfera da cafeteria de terceira onda do café na experiência do consumidor**. 2019. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão para a Competitividade – Fundação Getulio Vargas, São Paulo, 2019.

RHINEHART, R. **What is specialty coffee?** [S. l.]: Specialty Coffee Association of America, 2009. Disponível em: https://sca.coffee/research/what-is-specialty-coffee. Acesso em: 10 jun. 2026.

SABADINI, G. O. **Em busca de sabores especiais**: fabulações sobre a qualidade do gosto nas cafeterias de Brasília. 2025. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2025.

SAMPAIO, E. **Qualidade de serviços**: um estudo multicaso nas cafeterias independentes da cidade de São Paulo. 2019. Dissertação (Mestrado do Programa de Pós-graduação em Agronegócios) - Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q. Strictly coordinated food-systems: exploring the limits of the Coasian firm. **International Food and Agribusiness Management Review**, [s. l.], v. 4, n. 3, p. 249-265, 2001.