

Regionais: [Alagoas 247](#) [Amapá 247](#) [Amazonas 247](#) [Bahia 247](#) [Brasília 247](#) [Ceará 247](#) [Goiás 247](#) [Maranhão 247](#)
[Mato Grosso 247](#) [Mato Grosso do Sul 247](#) [Minas 247](#) [Paraná 247](#) [Pernambuco 247](#) [Rio 247](#) [Rio Grande do Sul 247](#)
[SP 247](#) [Sergipe 247](#) [Tocantins 247](#)

CAFÉ DE TEJUPÁ, O MELHOR DE SP



Grão produzido no município é o que recebe maior pontuação no Concurso Estadual de Qualidade do Café do Estado

25 DE OUTUBRO DE 2011 ÀS 19:16

Os vencedores do 10º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira foram divulgados nesta terça-feira, 25. O café produzido por José Romeu Aith Favaro na Estância Tijuco Preto, no município de Tejupá, da Associação dos Produtores de Café Descascado de Piraju e Região (Proced), obteve a maior nota - 9,086 pontos. A Comissão Julgadora avaliou o café como extremamente uniforme, com bebida elegante, harmoniosa e com final agradável, informam os organizadores do concurso por meio de comunicado.

Além de campeão do concurso pela maior nota obtida, o lote de café de José Romeu Aith Favaro também ficou em 1º lugar na categoria Café Descascado. Já o café do produtor Célio Ferreira, do Sítio Bela Vista da Fumaça, de Divinolândia, que pertence à Associação dos Cafeicultores de Montanha de Divinolândia, ficou em 1º lugar na categoria Café Natural, com a nota 8,656. Na categoria Microlote, da qual participam apenas cafés de propriedades com até 10 hectares (considerando todas as culturas produzidas), o lote campeão foi o da cafeicultora Maria Aparecida Nascimento, do Sítio Samambaia, de São Sebastião da Gramma, pertencente à Associação dos Produtores do Vale da Gramma, com a nota 8,702.

A Comissão Julgadora realizou as provas cegas (sem identificação da origem) na quinta e sexta-feira da semana passada, na Associação Comercial de Santos (ACS). A avaliação dos melhores cafés foi feita pelos profissionais Aloisio Aparecido Luscaldi Barca (BM&F), José Carlos Roveri (Abic), Maria Gabriela Nosralla Pariz (CPC - Sindicafé SP), Olivier Gut (CeCafé), David Teixeira (ACS) e Alina Garcia (Ital). A pontuação, em uma escala de 0 a 10, é dada para características como aroma, doçura, acidez e corpo. Todo o concurso teve com auditoria independente e permanente da Apply Serviços Contábeis Ltda.

O coordenador do concurso, Eduardo Carvalhaes Junior, informou que os 10 finalistas do concurso comprovam a alta qualidade desta safra. De acordo com ele, são cafés que têm as características marcantes de uma bebida exemplar, como aroma marcante, acidez equilibrada, corpo acentuado e retrogosto prolongado.

Este ano, 14 associações e cooperativas inscreveram para disputar o concurso estadual um total de 96 amostras, todas finalistas dos respectivos certames regionais. Foram inscritas 48 amostras na categoria Cereja Descascada; 35, na categoria Café Natural e 13 amostras na categoria Microlote.

Os 10 lotes finalistas do Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo serão leiloados no período de 1º a 3 de novembro. Podem participar do pregão, individualmente ou em consórcio, torrefadoras, cafeterias e pessoas físicas, que poderão adquirir desde uma única saca ou todo o lote, de 10 sacas, além de poder comprar quantidades de diferentes lotes. Nathan Herszkowicz, presidente da Câmara Setorial do Café, responsável pela realização do concurso juntamente com a Coordenadoria de Agronegócios da Secretaria da Agricultura do Estado (Codeagro), explicou que as pessoas poderão optar pelos cafés de acordo com a nota de qualidade global, a região, o tamanho do lote e as características gerais.

Para participar do leilão, os interessados devem se inscrever até domingo (30), no site www.sindicafesp.com.br, onde está também o termo de compromisso de compra, que deve ser assinado eletronicamente. O preço mínimo do leilão será 50% acima da cotação da BM&F/Bovespa do dia 31 de outubro. Os lances poderão ser dados presencialmente, no Sindicafé, ou enviados pela internet para camarasetorial@sindicafesp.com.br. O resultado do leilão, cujos lances formam o ranking final do concurso, será divulgado dia 9 de novembro, no Museu do Café, em Santos.

Os cafés adquiridos no leilão formarão a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, que estará à disposição dos consumidores, em embalagens