



CAFÉ POINT

O ponto de encontro da cadeia produtiva do café

Uma parceria

CAFÉ EDITORA AGRIPOINT

Buscar Conteúdos

titulo, autor ou palavra chave

Home Notícias Clima Cotações Espaço do leitor Blogs Radares Técnicos Cursos Anúncios



### Curso Online Correção do solo e adubação do cafezal

Início: 20/05  
Com: André Guarçoni Martins

saiba mais



#### Receba nossa newsletter

É só se cadastrar! Você recebe em primeira mão os links para todo o conteúdo publicado, além de outras novidades, diretamente em seu e-mail. E é de graça.

Nome:

E-mail:



http://www.cafepoint.com.br/noticias/mercado/vencedores-do-10-concurso-estadual-de-sao-paulo-75666n.aspx

Você está em: Notícias > Mercado

## Vencedores do 10º Concurso Estadual de São Paulo

postado em 26/10/2011

Comente!!!

A+ a- Print

Tweetar 0

f Curtir 0

g+1 0

in Share 0



O café produzido por José Romeu Aith Favaro na Estância Tijuco Preto, no município de Tejuapá, que pertence à Associação dos Produtores de Café Descascado de Piraju e Região (Proced), obteve a maior nota - 9,086 - entre todos os lotes que disputaram o 10º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira, nas categorias Cereja Descascado, Café Natural e Microlote. A Comissão Julgadora avaliou o café como extremamente uniforme, com bebida elegante, harmoniosa e com final agradável. Este é o segundo ano consecutivo que a Proced emplaca um campeão da região no certame estadual: em 2010, o melhor café foi o de Márcio Luiz Bergamo Favaro, de Sarutaiá, com a nota 9,027.

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 (20 e 21/10), na ACS - Associação Comercial de Santos. 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 contou com auditoria independente e permanente da Apply Serviços Contábeis Ltda.

"Os 10 finalistas do concurso comprovam a alta qualidade desta safra. São cafés que possuem as características marcantes de uma bebida exemplar, como aroma marcante, acidez equilibrada, corpo acentuado e retrogosto prolongado", diz o coordenador do concurso, Eduardo Carvalhaes Junior. Ele também destaca a excelente participação das cafeicultoras no concurso, a exemplo de Marileide Aparecida Maluf Ribeiro, Edecilia Ayres Breves Belcuore e Idalina Maria de Andrade Ferreira que conquistaram três posições entre os quatro finalistas da categoria Café Natural.

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.

#### Leilão: compre de 1 a 10 sacas

Os 10 lotes finalistas do Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo serão leiloados no período de 1 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. "As pessoas poderão optar pelos cafés de acordo com a nota de qualidade global, a região, o tamanho do lote e as características gerais", explica Nathan Herszkowicz, presidente da Câmara Setorial do Café, responsável pela realização do concurso juntamente com a CODEAGRO - Coordenadoria de Agronegócios da Secretaria da Agricultura do Estado.

Amostras dos 10 cafés finalistas estarão à disposição nas Salas de Exposição de Amostras, na ACS - Associação Comercial de Santos (Rua XV de Novembro, nº 137, Centro - Santos, tel 13-3212-8200), ou então, no Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo - Centro de Preparação de Café (Praça Dom Jose Gaspar no. 30 - 22º andar - Centro/República - São Paulo, tel 11-3125-3160).

Para participar do leilão, os interessados devem se inscrever até domingo (30/10), no site [www.sindicafesp.com.br](http://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](mailto: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. Durante a cerimônia, serão divulgadas também as empresas compradoras e as três campeãs nas categorias Ouro (maior valor pago por saca), Diamante (maior montante investido na compra) e Especial (maior valor para o Micro Lote). "São cafés excepcionais da safra paulista 2011, avaliados pelos melhores especialistas, e as empresas poderão valorizar ainda mais suas marcas e estabelecimentos, além de agregar valor aos seus produtos", diz Herszkowicz.

Os cafés adquiridos no leilão formarão a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, que estará à disposição dos consumidores, em embalagens identificadas por selo numerado, a partir de 16 de dezembro, quando será oficialmente lançada em cerimônia no Palácio dos Bandeirantes. Em sofisticadas embalagens de 250 gramas, identificadas por selo numerado, esses cafés são excelentes presentes de Final de Ano. A promoção conta com a parceria do Sindicato das Indústrias de Café de São Paulo, da ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café, da ACS - Associação Comercial de Santos e do Museu do Café do Brasil.

As informações são da Agência Tempo de Comunicação, adaptadas pela Equipe CaféPoint.

Tweetar 0

f Curtir 0

g+1 0

in Share 0



Tags: acs, descascado, favaro, microlote, identificadas, numerado, tel, cafeicultora, proced, sindicafesp, aith, marcante, romeu, herszkowicz, café, certame, abic, acidez, sindicafé, tijuco