



Produtor de café Caconde vence concurso de qualidade de café em SP

Avaliação. De acordo com a comissão julgadora, trata-se de um café frutado, cítrico, com doçura marcante e gosto intenso e prolongado

O café produzido por Moacir Donizetti Rossetto no Sítio São José, em Caconde, foi o vencedor do 11º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira e primeiro colocado na

categoria Microlote. Esse café, finalista do concurso regional realizado pela Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde, recebeu a nota 9,023 da comissão julgadora, que esteve reunida na Sala de Provas da Associação Comercial de Santos (ACS) na quarta, dia 24, e na quinta, dia 25, avaliando as amostras inscritas. Trata-se de um café frutado, cítrico, com doçura marcante e gosto intenso e prolongado.

Na categoria Café Cereja Descascado o vencedor foi o lote do cafeicultor Homero Teixeira de Macedo Jr., produzido na Fazenda Recreio, em São Sebastião da Gramma. Esse café, inscrito pela Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma, obteve a nota 8,795. É um café frutado, com acidez cítrica marcante, com corpo e doçura equilibrada.

Já na categoria Café Natural o vencedor foi o lote produzido por José Clóvis Borges no Sítio Santa Cecília, em Divinolândia. Esse café, inscrito pela Associação dos Produtores Rurais de Divinolândia, recebeu a nota 8,751. É um café com doçura marcante, lembrando garapa, com sabor persistente com toque frutado.

O Coordenador do concurso, Eduardo Carvalhaes Junior, informou por meio de comunicado que, apesar do clima ruim durante a colheita, todos os cafés estavam surpreendentemente bons. Ele explicou que, justamente por causa do clima adverso, algumas regiões não promoveram concursos, o que resultou na diminuição de lotes na disputa do certame estadual. Foram inscritas 83 amostras por 13 associações e cooperativas.

Os 10 lotes finalistas do concurso serão leiloados a partir da próxima segunda, dia 29, até dia 6 de novembro. O pregão é aberto a pessoas jurídicas, como indústrias e cafeterias, que devem se inscrever preenchendo o formulário que está no site.

O lance mínimo para os 10 lotes premiados será 50% acima da cotação da BM&F desta sexta, dia 26.

Os lotes das categorias Café Natural e Cereja Descascado são de oito sacas de 60 quilos. Na categoria Microlote são lotes de apenas duas sacas.

O resultado do leilão será divulgado dia 13 de novembro, em cerimônia a ser realizada no Museu do Café, em Santos (SP), quando serão premiados os produtores campeões e as indústrias campeãs nas categorias Ouro (maior valor de aquisição por saca), Diamante (maior investimento realizado) e Especial (maior valor pago por um microlote).

Os cafés adquiridos no leilão pelas torrefadoras serão industrializados e lançados dia 17 de dezembro, compondo a 10ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo. Trata-se de uma edição limitada, que chegará aos consumidores em sofisticadas embalagens de 250 gramas, identificadas por selo numerado.