

São Paulo revela os melhores cafés gourmet produzidos no Estado

Fonte: SP Notícias

Tamanho da letra:

A-

A+

O governador Geraldo Alckmin participou nesta quarta-feira, 19, do lançamento da 10ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo. A cerimônia contou ainda com a presença da secretária de Agricultura e Abastecimento, Mônica Bergamaschi, e do [diretor](#) do Instituto Biológico (IB), Antonio Batista [Filho](#), que na oportunidade entregou ao Fundo Social de Solidariedade do Estado (Fussesp) cerca de 500 quilos de café cultivados na área do Biológico, na Vila Mariana. O café doado será destinado às diversas entidades assistenciais atendidas pelo Fundo.

"São Paulo é hoje o terceiro maior produtor de café do país. Temos regiões de cafés excepcionais, como a Alta Mogiana, Caconde, São Sebastião da Gramma, Serra da Mantiqueira e região de Franca", afirmou o governador Alckmin, que garantiu ser um admirador de café e tomar mais de 15 xícaras por dia. "Tomar café é o momento de dar uma paradinha, um relax, curtir um pouco a vida, conversar um pouquinho. E as grandes decisões foram tomadas junto ao café, como a revolução francesa; além de fazer bem à saúde, melhorar o humor e ser importante para a economia".

O evento foi uma iniciativa da Secretaria, por meio da Câmara Setorial do Café, que funciona no âmbito da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro), e conta com o apoio do Sindicato da Indústria de Café do Estado (Sindicafé - São Paulo), da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) e da Associação Comercial de Santos (ACS). Trata-se de um programa que engloba todos os agentes da cadeia produtiva, desde o produtor, que recebe orientações e técnicas sobre como obter a máxima qualidade de sua lavoura, até as indústrias, que devem processar adequadamente os grãos para assegurar que o consumidor possa [saborear](#) um café excepcional, com todas as principais características de uma bebida exemplar: aroma marcante, acidez equilibrada, corpo acentuado e retrogosto prolongado.

Essa edição especial contemplou as empresas vencedoras da seleção dos melhores cafés gourmet paulistas realizada em outubro durante o 11º Concurso Estadual de Qualidade Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira. Os cafés que serão lançados amanhã passaram por etapas regionais nas categorias Café Cereja Descascado, Café Natural e Microlote, dos certames regionais realizados por 13 associações e cooperativas. Experientes classificadores e degustadores provaram cada um dos lotes, escolhendo os melhores grãos, na sala de provas da ACS. Os vencedores foram, em seguida, adquiridos pelas indústrias e cafeterias em concorrido leilão, com todos os lotes, de oito sacas cada, integralmente vendidos, assim como os microlotes, de apenas duas sacas.

A edição limitada é integrada por 11 marcas: Santo Grão, Cafeteria do Museu, Café Baronesa, Café do Moço, Café Morro Grande, Suplicy Cafés Especiais, Café Tiradentes, Café Caiçara, Café Toledo, Café Excelsior e Sr. Café. Todas as marcas chegam ao mercado em embalagens sofisticadas, de 250 gramas, e identificadas por selo numérico controlado.

Empresas campeãs

Todos os anos, a comissão organizadora destaca as empresas campeãs do leilão. Nessa edição, a indústria mineira Café Baronesa, de Andradas, conquistou o título de campeã na Categoria Ouro ao adquirir quatro sacas de café Cereja Descascado, pagando R\$ 1.000,00 por saca, do produtor Arnaldo Alves Vieira, da Fazenda Baobá, de São Sebastião da Gramma.

Já o Café do Moço, do [Rio](#) de Janeiro, foi campeão na categoria Diamante, pelo maior investimento realizado: arrematou o lote de oito sacas de Café Cereja Descascado por R\$ 7.440,00 (R\$ 930,00 a saca) da produtora Daniella Pelosini, do Sítio Daniella, de Dois Córregos.

Na categoria Especial a empresa campeã foi a Santo Grão, de São Paulo, que pagou o maior valor por um Microlote (disputado apenas por pequenos cafeicultores): a rede de cafeterias arrematou as duas sacas do lote do produtor Moacir Donizetti Rosseto, do Sítio São José, de Caconde, por R\$ 2.300,00 a saca. Esse café também venceu o 11º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, com a nota de qualidade 9,023 da Comissão Julgadora.