



2 ANOS DE GARANTIA

UMA CAFETERIA COMPLETA EM SUA CASA

• CAFÉ EXPRESSO • CAPPUCCINO
• LEITE COM CHOCOLATE • MOCCACCINO

a vista: R\$ 3.399,00
10x R\$ 349,90

COMPRE JÁ >

Canais

- Página Inicial
- Últimas Notícias
- Revista Cafeicultura
- Edição Atual
- Edições Anteriores
- Para Assinar
- Para Anunciar
- Expediente
- Fale Conosco
- Perguntas - FAQ

Mercado

- Análises de Mercado
- Cotações do Café
- Previsão do Tempo para regiões cafeeiras

Comércio

- Exportação
- Mercado Interno
- Cooperativas
- Logística e Transporte

Consumo

- Cafeteria
- Torrefação
- Barista
- Receitas

Produção

- Origens Cafeeiras
- Sustentabilidade
- Café Orgânico
- Cafés Especiais

Estatísticas

- Previsão de Safra
- Exportações
- Consumo Interno
- Baixar Arquivos

Tecnologia

- Artigos Técnicos
- Biotecnologia
- Novas Tecnologias
- Novas Técnicas

Mais Café

- Banco de Imagens
- Café & Saúde
- Agenda & Eventos

ESPECIAIS

- Entrevistas
- Colunistas
- Opinião

Consultores

- Proteção de Tela

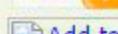
Curiosidades

- História do Café
- Pesquisa Escolar
- Terminologias

- Faça do Cafeicultura sua Página Inicial
- Adicione o Cafeicultura aos seus Favoritos

RSS

O que é isso?



Mais Café

23/10/2014 07:09

Associação Comercial de Santos é um templo do café

<http://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=55450>

 Curtir 3,1 mil   Share 0  0 

Associação Comercial de Santos "é um templo do café", afirma vice-presidente, sobre provas de Concurso Estadual de Qualidade

O 1.º vice-presidente da Associação Comercial de Santos (ACS), John Wolthers, afirmou que a entidade "é um templo do café", na abertura dos trabalhos de classificação e degustação do 13.º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira, iniciados na manhã desta quarta-feira, 22 de outubro de 2014.

As atividades terminam nesta quinta-feira, na Sala de Classificação e Prova de Cafés da Associação Comercial de Santos, na Rua XV de Novembro, 137 - 3.º andar, no Centro Histórico.

Wolthers lembrou que o café veio para o Brasil em 1727 e, no processo de expansão, começou a ser exportado para o mercado internacional em 1872, dois anos após a criação da Associação Comercial de Santos, fundada em 22 de dezembro de 1870.

O presidente da Câmara Setorial de Café de São Paulo, Nathan Herszkowicz, agradeceu à Associação Comercial de Santos pela cessão do espaço para realizar as provas de classificação e degustação do concurso.

Além de Wolthers, a Associação Comercial de Santos estava representada pelo diretor executivo, Marcio Calves, e pela coordenadora da Câmara Setorial de Exportadores de Café, Evelyse Lopes.

Eduardo Carvalhaes Junior, coordenador do Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, lembrou que o torneio paulista funcionou tão bem, que inspirou certames semelhantes em Minas Gerais e Paraná, por exemplo: a realização de concursos regionais, mobilizando as regiões produtoras de um Estado.

Ele disse que São Paulo tem condições de promover 14 torneios regionais, mas este ano houve 10 participantes para a etapa final, em razão da seca, que dificultou a produção de cafés de alta qualidade.

Carvalhaes, que já foi presidente do Conselho de Câmaras Setoriais da Associação Comercial de Santos, comentou que o Brasil é hoje um mercado competitivo de cafés de qualidade, superando inclusive a produção da Colômbia.

O evento é uma promoção da Câmara Setorial de Café de São Paulo e da Codeagro - Coordenadoria de Agronegócios da Secretaria da Agricultura do Estado e conta com a parceria do Sindicato das Indústrias de Café de São Paulo (Sindicafé-SP), da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), da Associação Comercial de Santos e do Museu do Café.

Para a seleção na Associação Comercial de Santos, foram encaminhados 82 lotes de cafés, finalistas dos concursos regionais, realizados por entidades como cooperativas, associações e sindicatos rurais.

Do total de lotes participantes, 44 disputam na categoria Café Natural, 25 na categoria Cereja Descascado e 13 na categoria Microlote. A Comissão Julgadora avalia, sensorialmente, características como corpo, sabor, doçura, amargor e sabor residual. Amostras com nota inferior a 7,5 pontos, em uma escala de 0 a 10, são desclassificadas.

Nesta quarta-feira, foram avaliados os cafés da Categoria Cereja Descascado e Microlote. Na quinta-feira, os cafés da categoria Natural.

A Comissão Julgadora é integrada pelos especialistas Aloísio Aparecido Lusvaldi Barca (BM&F Bovespa), Clóvis Venâncio de Jesus (Abic - Associação Brasileira da Indústria de Café), Camila Aranzo (CPC/Sindicafé-SP - Centro de Preparação de Café do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo), Aline de Oliveira Garcia (Ital - Instituto de Tecnologia de Alimentos), Nilton Ribeiro (ACS - Associação Comercial de Santos), Reinaldo Pereira (Cecafé - Conselho dos Exportadores de Café do Brasil), Elias Generoso (BSCA - Brazilian Specialty Coffee Association) e Gerson Silva Giomo (IAC - Instituto Agrônomo de Campinas). A coordenação dos trabalhos é de Eduardo Carvalhaes Junior.

RESULTADO E LEILÃO

Em 28 de outubro será divulgada a lista dos finalistas e no dia seguinte terá início o leilão, que seguirá até 6 de novembro. Os lances podem ser dados por e-mail, para: camarasetorial@sindicafesp.com.br

Na tarde do dia 14 de novembro de 2014, no Museu do Café, em Santos, será feita a premiação dos produtores e empresas campeãs - as que deram maior lance no leilão.

Finalizando o calendário deste certame, ocorrerá no dia 17 de dezembro, no Palácio dos Bandeirantes, sede do Governo do Estado de São Paulo, o lançamento da 12.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, da qual participam marcas elaboradas com os grãos adquiridos no leilão pelas indústrias.