

**terraviva**

O canal de quem planta e cria

[programação](#) | [programas](#) | [o canal](#) | [apresentadores](#)[notícias](#)[leilões](#)[Tweetar](#)

0

[Curtir](#)<http://tvterraviva.band.uol.com.br/noticia.aspx?n=732183>

Cafés da Alta Mogiana vencem o Concurso Estadual de São Paulo

24/10/2014 18:08

[Tweetar](#)

0

[Curtir](#)

0

[g+](#)

0

A Comissão Julgadora do 13º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo encerrou na quinta-feira (23) os trabalhos de avaliação sensorial dos 82 lotes inscritos nesta edição, todos finalistas dos certames regionais promovidos por associações, cooperativas e sindicatos rurais. Do total inscrito, apenas 10 foram finalistas, sendo 4 na categoria Cereja Descascado, 4 na categoria Café Natural e 2 Microlotes.

Reunidos na Sala de Provas da Associação Comercial de Santos, os integrantes da Comissão Julgadora avaliaram, na quarta-feira, as 25 amostras inscritas de Café Cereja Descascado / Despulpado e as 13 que concorreram na categoria Microlote. Na quinta-feira, foram avaliadas as 44 amostras da categoria Café Natural.

O campeão do concurso foi o café do produtor Arnaldo Alves Vieira, da Fazenda Baobá, de São Sebastião da Gramma, com a nota final de 9,07 pontos, em uma escala de zero a 10. Pela pontuação, o lote de Arnaldo Alves Vieira conquistou também o 1º lugar na categoria Cereja Descascado.

Na categoria Café Natural, o 1º lugar foi conquistado pelo lote do produtor José Cóvis Borger, do Sítio Gruta São Francisco, de Divinolândia. Seu café obteve a nota 8,83 pontos. E na categoria Microlote o vencedor foi o café produzido por Marcio Anghinoni Marchi, do Sítio Santa Rosa de Lima, de Serra Negra, que obteve a nota 8,8.

Para Eduardo Carvalhaes Jr., coordenador do concurso, apesar do sucesso obtido pelos cafés da Alta Mogiana, merece destaque os grãos produzidos na região central do Estado. "Produtores dos municípios de Pardinho e Dois Córregos ficaram entre os 10 finalistas, o que mostra a qualidade desta região".

A Comissão Julgadora foi integrada pelos especialistas Aloisio Aparecido Lusvaldi Barca (BM&F), Clóvis Venâncio de Jesus (ABIC), Camila Arcanjo (CPC-Sindicafé-SP), Aline de Oliveira Garcia (ITAL), Nilton Ribeiro (ACS), Reinaldo Pereira (CeCafé), Elias Generoso (BSCA) e Gerson Silva Giomo (IAC). Todas as etapas do concurso são fiscalizadas pela Apply Auditores Associados.

A partir da próxima quarta-feira (29), todos os 10 lotes finalistas das categorias Cereja Descascado / Despulpado, Natural e Microlote estarão à venda em leilão, que será realizado até dia 6 de novembro. O preço mínimo do leilão será 50% acima da cotação da BM&F de terça-feira (28).

Finalizando o calendário deste 13º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, está agendado para 17 de dezembro o lançamento da 12ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que foram adquiridos no leilão pelas indústrias. Em embalagens sofisticadas de 250 gramas e identificadas com selo numerado, esses cafés poderão ser adquiridos pelos consumidores em lojas gourmets ou nos sites das indústrias participantes que trabalham com e-commerce.

O concurso 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, da ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café, da ACS - Associação Comercial de Santos e do Museu do Café.