



O ponto de encontro da cadeia produtiva do café

Uma parceria

CAFÉ EDITORA  AGRIPPOINT

Buscar Conteúdos

titulo, autor ou palavra chave

CAFÉ POINT

Home Notícias **Clima** Cotações Espaço do leitor Blogs Radares Técnicos Cursos Anunc



PALINI & ALVES
MÁQUINAS AGRÍCOLAS
Tecnologia sem limites

Promoção de Cursos Online Agr

Você está em: Notícias > Produção

Produtor de Serra Negra vence Concurso Estadual de Qualidade de Café de SP



Por Equipe CaféPoint (CaféPoint)
postado em 29/10/2015

2 comentários

A+ a- 

Tweetar 1

Curtir 11

G+ 2

Share 0



Da redação

O produtor Paulo Rogério P. Marchi, do Sítio Santa Rosa, em Serra Negra, foi o primeiro colocado do **14º Concurso Estadual de Qualidade de Café de São Paulo**. O resultado foi divulgado nesta quinta-feira (29/10). Os trabalhos de avaliação sensorial dos 64 lotes inscritos nesta edição, todos finalistas dos certames regionais promovidos por associações, cooperativas e sindicatos rurais, foram realizados terça (27/10) e quarta-feira (28/10) na Associação Comercial de Santos (ACS).

A comissão julgadora emitiu nesta manhã a lista com os 10 vencedores, sendo quatro da categoria Cafés Naturais, quatro da categoria Cafés Cerejas e dois da categoria Microlote. A seleção ocorreu na Sala de Classificação e Prova de Cafés da ACS.



O campeão do concurso, produtor Paulo Rogério P Marchi, conquistou a nota 8,99, numa escala de 0 a 10. Já na categoria Cafés Cerejas, a empresa Santa Jucy Agroindustrial LTDA, de Cássia dos Coqueiros, foi a primeira colocada, com a nota 8,85. Na Microlote, o primeiro lugar ficou com o produtor Rafael Gido, da Fazenda Olho D'Água, da cidade de Pedregulho.

Segundo o coordenador da competição, Eduardo Carvalhaes, os classificadores da comissão julgadora ficaram impressionados com a qualidade dos cafés participantes. "Esses lotes representaram muito bem o Estado de São Paulo. E a ideia do concurso é exatamente estimular o cafeicultor a produzir utilizando as melhores técnicas e mostrar para o consumidor que o nosso Estado tem cafés excelentes".

De acordo com Carvalhaes, as condições climáticas ruins, com chuvas irregulares e temperaturas acima da média, prejudicaram os concursos regionais, o que levou à diminuição do número de inscritos este ano.

"Não choveu em janeiro e os grãos cresceram menos, por isso, tivemos dois concursos que desistiram de participar, porque chegaram à conclusão que os grãos estavam muito ruins e não queriam que esses cafés, de fraca qualidade, participassem do concurso estadual. Ainda assim, conseguimos amostras excelentes".

Premiação

A premiação ocorre da seguinte maneira: a partir desta sexta-feira (30) até o dia 6 de novembro, haverá o leilão dos lotes finalistas. Com esse leilão, os produtores têm a chance de vender esses lotes por valores acima dos de mercado. O envio dos lances ocorre pela internet, no e-mail camarasetorial@sindicafesp.com.br.

No dia 18 de novembro, no Museu do Café, em Santos, será feita a premiação dos produtores e das empresas campeãs - as que deram maiores lances no leilão.

O último evento do calendário deste ano será em 17 de dezembro, com o lançamento da 13.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, na capital, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que foram adquiridos no leilão pelas indústrias.

O último evento do calendário deste ano será em 17 de dezembro, com o lançamento da 13.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, na capital, 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 Associação Brasileira da Indústria de Café, da Associação Comercial de Santos e do Museu do Café.

Confira a lista dos 10 cafés premiados:

- 1- Paulo Rogério P Marchi, Sítio Santa Rosa, em Serra Negra - categoria Cafés Naturais, nota 8,99;
- 2- Manassés Sampaio Dias, Sítio Três Barras, em Divinolândia – categoria Cafés Naturais, nota 8,85;
- 3- Santa Jucy Agroindustrial, Fazenda Jucy, Cássia dos Coqueiros – categoria Cafés Cerejas, nota 8,85;
- 4- Mario Marchionno, Fazenda Santa Cruz, em Torrinha – categoria Cafés Cerejas, nota 8,84;
- 5- Marcilio Marchi, Sítio Santa Rosa, em Serra Negra – categoria Cafés Naturais, nota 8,82;
- 6- Antônio Ragazzo, Sítio São Carlos, em Espírito Santo do Pinhal – categoria cafés Cerejas, nota 8,8;
- 7- Rafael Gido, Fazenda Olho D'Água, em Pedregulho – categoria Microlote, nota 8,76;
- 8- Tuffi Bichara, Sítio Cafezal em Flor, em Serra Negra – categoria Cafés Cerejas, nota 8,7;
- 9- Ana Paula Penna, Sítio Santa Edwirges, em Divinolândia – categoria Cafés Naturais, nota 8,66;
- 10- Moacir Donizette Rosseto, Sítio São Jose Bocaina, em Caconde – categoria Microlote, nota 8,62.