

# Associação Comercial reúne melhores cafés

Produtor de Serra Negra é o vencedor do concurso mais recente

DA REDAÇÃO

Um produtor de Serra Negra venceu o 14º Concurso Estadual de Qualidade de Café de São Paulo, encerrado na quinta-feira, na Associação Comercial de Santos (ACS). A ideia da disputa é estimular cafeicultores a produzir com as melhores técnicas e mostrar que o Estado tem excelentes cafés.

Paulo Rogério Marchi, produtor do Sítio Santa Rosa, em Serra Negra, foi o primeiro colocado geral, da categoria Cafés Naturais, com nota 8,99, numa escala de zero a dez. Na categoria Cafés Cereja, a empresa Santa Jucy Agroindustrial Ltda., de Cássia dos Coqueiros, ganhou, com 8,85. Na categoria Cafés Cereja, a empresa Santa Jucy Agroindustrial Ltda., de Cássia dos Coqueiros, ganhou, com 8,85. Na Microlote, o primeiro foi o produtor Rafael Gido, da Fazenda Olho D'Água, da cidade de Pedregulho.

Participaram da competição 20 produtores de café cereja descascado, 32 de cafés naturais e 12 do tipo microlote.

A avaliação sensorial dos 64 lotes inscritos nesta edição foi realizada por seis árbitros especializados na sala Degustação e Classificação de Café da ACS.

Os finalistas participaram de certames regionais promovidos por associações, cooperativas e sindicatos rurais.

Entre os dez produtores vencedores, quatro são da categoria Cafés Naturais, quatro da categoria Cafés Cereja e dois da

## Os premiados

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

Microlote (veja lista acima).

### PREMIAÇÃO

Até 6 de novembro, os finalistas põem em leilão os lotes de

seus produtos. Com isso, os produtores têm a chance de vender suas mercadorias por valores acima dos de mercado. O envio dos lances transcorre pelo e-mail [camarasetorial@sindicafesp.com.br](mailto:camarasetorial@sindicafesp.com.br).

No próximo dia 18, haverá a premiação dos produtores e das empresas que derem os maiores lances no leilão. A solenidade será no Museu do Café (Rua XV de Novembro, 95, Centro, Santos).

Em São Paulo, no dia 17 de dezembro, ocorrerá o lançamento da 13ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que forem 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 gourmet ou nos sites das indústrias participantes que trabalham com comércio eletrônico.

O concurso foi uma promoção da Câmara Setorial de Café de São Paulo e da Coordenadoria de Agronegócios da Secretaria da Agricultura do Estado (Codeagro), 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 (ACS) e do Museu do Café.



Disputa serve para estimular cafeicultores a melhorar técnicas e mostrar o nível elevado do café paulista