

03/11/2015 14h27 - Atualizado em 03/11/2015 14h27

Cítrico, suave e equilibrado, marcas do café campeão paulista de qualidade

Vencedor do concurso da bebida no estado é de Serra Negra. Paulo Rogério Marchi recebeu nota 8.99 na categoria natural.

Do G1 Campinas e Região



Cítrico, suave e com um corpo bem equilibrado. Estas são três das características apontadas como marcantes do café produzido em Serra Negra (SP), que foi o vencedor do 14º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira. A eleição ocorreu no final de outubro na Associação Comercial de **Santos** (SP).

O produtor da amostra campeã é Paulo Rogério P. Marchi, que recebeu a nota 8,99

na categoria natural. O segundo colocado foi o produtor Manasses Sampaio Dias, de Divinolândia, com nota 8,85. “O sabor é mais apurado. Mereceu o prêmio”, sinaliza o aposentado Antônio Carlos Alberto, de Santos, que provou o café em **Serra Negra**, a convite da EPTV, afiliada da TV Globo.

Para o engenheiro agrônomo Jonas Leme Ferraresso, o manejo do produtor de Serra Negra é um dos segredos para se chegar à qualidade premiada. “O solo tem um equilíbrio de nutrientes. E o café não tem contato com o chão até chegar à xícara do consumidor”, explica sobre o manejo na fazenda.

O produtor campeão ressalta que o fato do café estar plantado a mil metros de altitude auxilia na qualidade final da bebida. Além do clima ameno da cidade, que fica na Serra da Mantiqueira e tem temperatura média de 20°C.



Café produzido em Serra Negra que venceu concurso de qualidade em São Paulo (Foto: Reprodução EPTV)