

É de Serra Negra o melhor Café de São Paulo

 Enviar notícia

 Imprimir

O café da categoria Natural produzido por Paulo Rogério Marchi, no sítio Santa Rosa, em Serra Negra, foi o campeão do 14º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira. O concurso foi realizado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, por meio da Câmara Setorial de Café de São Paulo, da Coordenadoria de Agronegócios (Codeagro) do Instituto Biológico, que faz parte da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), e organizado pelo Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo, pela Associação Comercial de Santos (ACS) e pelo o Museu do Café, onde foi realizado o evento, no dia 18 de novembro de 2015.

O lote do café Natural produzido por Paulo Rogério Marchi recebeu a nota 8,99 da Comissão Julgadora, em uma escala de zero a 10. Em 2º lugar ficou o café do produtor Manasses Sampaio Dias, também na categoria Natural, cultivado no Sítio 3 Barras, de Divinolândia. O lote foi inscrito pela Associação dos Cafeicultores de Montanha de Divinolândia, e recebeu a nota 8,85 da Comissão Julgadora.

Nesta edição, foram inscritas 64 amostras nas categorias Café Natural, Café Cereja Descascado/Despolpado e Microlote, todas finalistas de certames regionais realizados por cooperativas, sindicatos e associações de produtores. Amostras com nota inferior a 7,5 pontos, foram desclassificadas. Os 10 lotes finalistas obtiveram notas entre 8,62 e 8,99. Os classificadores e especialistas que integram o júri foram indicados por instituições apoiadoras do concurso.

Arnaldo Jardim, titular da Pasta de Agricultura, entregou a placa comemorativa a Paulo Rogério Marchi, vencedor do concurso. “A história de São Paulo se confunde com a do café. O Estado não é mais o maior produtor do País, embora esteja entre os três primeiros. Mas, mantém sua importância, uma vez que 83% das exportações são realizadas pelo Porto de Santos. Não somos os maiores em volume, mas o produtor paulista é grande em qualidade e busca constantemente a excelência, como podemos constatar com os produtos apresentados pelos participantes desse concurso”, afirmou o secretário.

De acordo com Arnaldo Jardim, a Secretaria de Agricultura atua como facilitadora, tanto fazendo chegar a produtores, indústrias, varejo e consumidores, todos os elos da cadeia, os resultados de pesquisas desenvolvidas por ser institutos, quanto orientando os produtores na formação de associações, através do Instituto de Cooperativismo (ICA) e também oferecendo financiamentos, seja através do Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista (Feap) ou do programa Microbacias II – acesso ao mercado, que financia a construção de instalações e aquisição de equipamentos para agregar valor ao produto. “Mais do que palavras, valem fatos. A Secretaria é parceira e atua em todos os elos da cadeia para que resultado final seja um produto de excelência para o consumidor e remuneração justa para quem produz”.

A Associação dos Cafeicultores de Montanha de Divinolândia (Aprod), que teve dois produtores classificados entre os dez melhores do Estado, é um bom exemplo do trabalho desenvolvido pela Secretaria de Agricultura. Segundo o presidente da Associação, Paulo Mengali, através do programa Microbacias II foi possível construir um galpão e adquirir equipamentos para o rebeneficiamento do café. “Construímos um armazém para rebenefício de cafés especiais, que já está montado, dentro estão funcionando os equipamentos e agora estamos esperando o Microbacias III para dar continuidade ao trabalho”, comemorou.

Os cafés produzidos por Paulo Rogério Marchi e Rafael Giolo e pela fazenda Santa Jucy Agroindustrial estão classificados, em suas respectivas categorias, para representar São Paulo no concurso nacional.

O presidente da Câmara Setorial do Café, Eduardo Carvalhaes, afirmou que o evento demonstra a pujança do café de São Paulo, cujo principal objetivo é estimular a produção de cafés de qualidade, já que o País, além de maior exportador mundial é também o maior consumidor. “Todas as regiões do Estado estão representadas, algumas já figuraram várias vezes na lista dos dez melhores, outras como Torrinha, estão despontando”.

O engenheiro agrônomo Aldir Alves Teixeira, dá nome ao prêmio que já está em sua 14ª edição, porque construiu uma carreira no Instituto Brasileiro do Café (IBC) e depois no Instituto Biológico (IB), da Secretaria de Agricultura, totalmente voltada à busca da perfeição, afirmou que a emoção aumenta a cada ano. “Eu sempre digo aos produtores para buscar a qualidade, só assim o reconhecimento virá”, declarou.

Para garantir a qualidade dos produtos locais, o Governo do Estado criou o selo Produto de São Paulo, que faz parte do Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais. “O objetivo é assegurar qualidade, oferecendo um melhor produto ao consumidor e aumentando a competitividade do agronegócio paulista nos mercados interno e externo”, afirmou Jaciara Bertasi, responsável pela certificação. A adesão é voluntária e as normas e padrões de qualidade são estabelecidos por técnicos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, representantes das cadeias produtivas reunidas nas Câmaras Setoriais, especialistas de universidades e outros técnicos interessados.

Arnaldo Jardim lembrou que está agendado para 17 de dezembro, no Palácio dos Bandeirantes, o lançamento da 13ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que foram adquiridos no leilão pelas indústrias, afirmando que o governador Geraldo Alckmin, que aprecia um bom café, se congratulou com os vencedores e pediu para que o convite que fosse estendido a todos que participavam do evento.

Esta edição do concurso contou com a participação das seguintes cooperativas, sindicatos e associações, que inscreveram os cafés vencedores de suas regiões: Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma; Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde; Associação dos Cafeicultores de Montanha de Divinolândia; Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luzia e região; AMSC - Alta Mogiana Specialty Coffees; Coopinhal - Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal; Cocapec - Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas de Franca; Coperjau - Cooperativa Agrícola da Zona do Jahu; Sindicato Rural de Amparo e Sindicato Rural de Torrinha.

A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) e a Agência GSB 2 Propaganda apoiaram o evento, que foi patrocinado pela Pinhalense S/A Máquinas Agrícolas; pela LAB Carvalhaes, do Escritório Carvalhaes Corretores de Café Ltda; pela empresa Café Brasil.

Ranking Final do 14º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira

Colocação	Cidade	Tipo	Nota	Produtor
1º	Serra Negra	Natural	8,99	Paulo Rogério Marchi
2º	Divinolândia	Natural	8,85	Manasses Sampaio Dias
3º	Cássia dos Coqueiros	Cereja	8,85	Santa Jucy Agroindustrial
4º	Torrinha	Cereja	8,84	Mario Marchionno
5º	Serra Negra	Natural	8,82	Marcílio Marchi
6º	Espírito Santo do Pinhal	Cereja	8,8	Antonio Ragazzo
7º	Pedregulho	M Lote	8,76	Rafael Giolo
8º	Monte Alegre do Sul	Cereja	8,7	Tuffi Bichara
9º	Divinolândia	Natural	8,66	Ana Paula Penna
10º	Caconde	M Lote	8,62	Moacir Donizette Rossetto