

Destaque:

**Que tal uma pizza?**  
**(19) 3656-3243**  
**DISK-PIZZA • PIZZARIA REAL**



## NOTÍCIAS

### Café de Divinolândia fica em 2º em concurso de qualidade

Região - 03/11/2015

A Câmara Setorial do Café de São Paulo está divulgando o resultado do 14º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio “Aldir Alves de Teixeira” e cafés produzidos por Manassês Sampaio Dias (Sítio 3 Barras), em Divinolândia (Café tipo Natural), e pela Fazenda Santa Jucy, em Cássia dos Coqueiros (Café tipo Cereja), ficaram em 2º e 3º lugares, respectivamente.

Nesta edição, o 14º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo teve 64 lotes de cafés inscritos, todos finalistas de certames regionais promovidos por associações, cooperativas e sindicatos rurais. Do total inscrito, apenas 10 foram finalistas, sendo 4 na categoria Cereja Descascado/Despolpado, 4 na categoria Café Natural e 2 na categoria Microlote.



“A partir desta sexta-feira (30), todos os 10 lotes finalistas estarão à venda em leilão via internet, que será realizado até dia 6 de novembro. O preço mínimo do leilão é de R\$ 849,00 (50% acima da cotação da BM&F do dia 28/10)”, informa a Câmara Setorial do Café de São Paulo.

**Os cafés campeões** - O campeão do 14º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio “Aldir Alves de Teixeira” foi o café do produtor Paulo Rogério P. Marchi, do Sítio “Santa Rosa”, de Serra Negra (categoria Cafés Naturais), com a nota final de 8,99 pontos, em uma escala de zero a 10.

Os 10 cafés premiados:

- 1 - Paulo Rogério P Marchi, Sítio Santa Rosa, em Serra Negra - categoria Cafés Naturais, nota 8,99;
- 2- Manassês 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 José Bocaina, em Caconde – categoria Microlote, nota 8,62”.

**Premiação** – No dia 18 de novembro, no Museu do Café, em Santos, acontece a premiação dos produtores vencedores e das empresas que deram os maiores lances no leilão.

**Sobre o Concurso** - 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, 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.

Esta 14ª edição do concurso contou com a participação de diversas associações, entre elas, a 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; Coperjau - Cooperativa Agrícola da Zona do Jahu; Sindicato Rural de Amparo e Sindicato Rural de Torrinha.