

Concurso escolhe os melhores cafés de SP

Resultado do Concurso de Qualidade do Café será divulgado hoje

DA REDAÇÃO

Cafés produzidos em todo o Estado foram analisados, ontem, por cinco especialistas na final do 15º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, na Associação Comercial de Santos (ACS). O resultado será divulgado ainda hoje.

No total, foram testadas 60 amostras de café premiadas em 10 outros concursos estaduais do grão. Deste total, são 33 inscritos na categoria de preparo "Natural", 17 em "Cereja Descascada e Despulpado" e dez em "Microlotes".

O objetivo do concurso, de acordo com a associação, é estimular as boas práticas que conduzem à qualidade do produto e premiar produtores, indústrias de torrefação, cafeterias e empresas exportadoras. Tudo isso para melhorar o valor agregado do produto e elevar seu conceito de qualidade.

Ao final, os oito cafés com as melhores colocações farão parte da 14ª edição estadual dos Melhores Cafés de São Paulo.

Posteriormente, eles serão leiloados para que pequenas cafeterias e torrefações comprem



CARLOS MOGUEIRA

Árbitros da 15ª edição do prêmio avaliam 33 inscritos em 3 categorias

esses lotes e os próprios paulistas consomem os cafés.

Os árbitros desta edição são: Aloísio Aparecido Lusvaldi Barca, representando a Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic); Camila Arcaño, do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo (Sindicafé SP); Clovis Venâncio de Jesus do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo

(Cecafe); José Almeida Ferreira, da ACS; Laricia Domingues, do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL).

EM CONJUNTO

O concurso é uma iniciativa conjunta da Secretaria da Agricultura e Abastecimento, em parceria com a Câmara Setorial de Café, Sindicafé SP, Museu do Café, ACS, Abic e o Instituto Biológico.

Últimos prêmios

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 Edwiges, em Divinolândia.**

Categoria Cafés Naturais. Nota 8,66.

10- **Moacir Donizette Rosseto, Sítio São Jose Bocaina, em Caconde.** Categoria Microlote. Nota: 8,62.