

Coopinhal arremata saca por R\$ 5.757 em leilão do Concurso de São Paulo



Por Equipe CaféPoint (CaféPoint)
postado em 21/11/2018

[Comente!!!](#)

A+ a- 

 Compartilhar 218

 Tweetar

 G+1 0

 Share 0

Da redação

O 15º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira revelou o resultado de seu leilão dos lotes finalistas. Entre as empresas que adquiriram lotes, a Coopinhal – Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal (Café Gran Reserva) se tomou campeã em duas categorias. A cerimônia de premiação foi realizada no último dia 18, no Museu do Café, em Santos, e contou com a presença do diretor-executivo da Associação Comercial de Santos (ACS), Marcio Calves.

Na categoria Diamante, a Coopinhal venceu pelo maior investimento em qualidade e, na categoria Ouro, pelo maior valor pago por saca: arrematou o lote de 8 sacas do café produzido por Laura Luiza Del Guerra Vergueiro por R\$ 46.060,56, pagando R\$ 5.757,57 por saca. Laura produz seu café na Fazenda Nova União, em Espírito Santo do Pinhal.



Na categoria Especial, que distingue a empresa que pagou o maior valor por uma saca do Microlote, a campeã foi a San Babila Café, que pagou R\$ 2.500 pela saca de café produzida por Clayton Mapelli Cerri no Sítio Anhumas, em São Sebastião da Gramma. Clayton foi o campeão deste 15º Concurso, com a nota máxima de 9,08 pontos conferida pelo Júri Técnico na avaliação dos lotes.

Nesta edição, as 68 sacas de cafés das categorias Natural (32), Cereja Descascado (32) e Microlotes (4), foram integralmente adquiridas no leilão por indústrias de café e cafeterias. O valor total da venda alcançou R\$ 141.004,56.

Para o coordenador do concurso, Nathan Herszkowicz, a importância dessa competição vai muito além do valor que é pago pelos lotes. “Esse concurso seleciona os melhores cafés e os melhores produtores. Por isso, ela eleva o conhecimento de toda cafeicultura paulista e premia os finalistas, que acabam servindo como um exemplo para toda a comunidade produtora de café do Estado de São Paulo. Além disso, os finalistas ganham o status de produtores de café de alta qualidade e suas safras ganham valor pelo reconhecimento que recebem”.

Melhores cafés

Os cafés adquiridos no leilão serão processados pelas indústrias e chegarão ao consumidor final em embalagens identificadas por selos numéricos, a partir de 17 de dezembro, data de lançamento, no Palácio dos Bandeirantes, da 14ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo.

Confira os 10 finalistas do concurso:

Categoria Microlotes

- 1- Clayton Mapelli Cerri - Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma
Sítio Anhumas - São Sebastião da Gramma
Nota: 9,08
- 2- Juliana Aparecida Alvarez de Campos - Associação Agropecuária Barra Grande de Caconde
Sítio Novo – Caconde
Nota: 8,81

Categoria Cereja Descascado e Despulpado

- 1- Homero Teixeira de Macedo Jr. – Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma
Fazenda Recreio - São Sebastião da Gramma
Nota: 8,97
- 2- Lucia Maria da Silva Dias – Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma
Fazenda Santa Alina - São Sebastião da Gramma
Nota: 8,96
- 3- Laura Luiza Del Guerra Vergueiro - Coopinhal-Cooperativa de Cafeicultores da Região de Pinhal
Fazenda Nova União – Espírito Santo do Pinhal
Nota: 8,93
- 4- Diogo Dias de Teixeira Macedo - Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma
Fazenda Irarema - São Sebastião da Gramma
Nota: 8,45

Categoria Natural

- 1- Adonis Cerri - Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma
Fazenda da Mata - São Sebastião da Gramma
Nota: 8,97
- 2- Sebastião Cerri - Associação dos Cafeicultores do Vale da Gramma
Sítio Alvorada da Serra - São Sebastião da Gramma
Nota: 8,87
- 3- Antonio Ragazzo – Associação dos Produtores Cafés Especiais de Santa Luzia
Sítio São Carlos – Espírito Santo do Pinhal
Nota: 8,81
- 4- Sérgio Luis Ricetto – Associação de Cafeicultores de Montanha de Divinolândia
Sítio Pinhalzinho – Divinolândia
Nota: 8,73