



O ponto de encontro da cadeia produtiva do café

Uma parceria

CAFÉ EDITORA  AGRIPPOINT

Buscar Conteúdos

título, autor ou palavra chave

[Home](#) [Notícias](#) [Clima](#) [Cotações](#) [Espaço do leitor](#) [Blogs](#) [Radares Técnicos](#) [EducaPoint](#)

Cafés de São Sebastião da Grama vencem Concurso de Qualidade de São Paulo

postado em 03/11/2016

Da redação

A maior nota da 15ª edição do Concurso de Qualidade do Café do Estado de São Paulo, realizado na Associação Comercial de Santos (ACS), ficou com o município de São Sebastião da Grama. Clayton Mapelli Ceri, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, Sítio Anhumas, conquistou 9,08 pontos na categoria de preparo Microlotes e ficou no topo da lista. O resultado foi divulgado na manhã desta terça-feira (1/11).



Já na categoria de preparo Cereja Descascado e Despolpado, Homero Teixeira de Macedo Jr, também da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, Fazenda Recreio, do mesmo município, ficou em primeiro lugar e levou 8,97 pontos (segundo lugar da listagem geral).

Com a mesma pontuação, Adonis Ceri, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, Fazenda da Mata, São Sebastião da Grama, venceu na categoria Natural (e empatou na listagem geral com o vencedor da categoria Cereja).

Para o presidente da ACS, Roberto Clemente Santini, a realização do 15º Concurso de Qualidade do café do Estado de São Paulo na Associação Comercial de Santos confirma a tradição e a credibilidade da Instituição. "O café é parte da história da ACS. A cada ano, seja na produção, exportação ou em concursos desse nível, o Brasil confirma sua liderança mundial no setor. Parabéns aos participantes. Na prática, todos são vencedores."

As avaliações e testes do concurso foram realizados pelos jurados na última quinta-feira (27/10) na sala de Classificação e Degustação de Café da ACS ao longo de todo o dia. Este ano, do total de 60 inscritos, 33 concorreram na categoria de preparo Natural, 17 em Cereja Descascado e Despolpado e 10 na Microlotes.

Com a divulgação dos 10 finalistas, o concurso passa para a fase de leilão desses lotes. De 3 a 9 deste mês podem ser enviados os lances para o e-mail camarasetorial@sindicafesp.com.br. Confira os 10 finalistas:

Categoria Microlotes

1- Clayton Mapelli Ceri - Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama
Sítio Anhumas - São Sebastião da Grama

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 Despolpado

1- Homero Teixeira de Macedo Jr. – Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama

Fazenda Recreio - São Sebastião da Grama

Nota: 8,97

2- Lucia Maria da Silva Dias – Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama

Fazenda Santa Alina - São Sebastião da Grama

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 Grama Fazenda Irarema - São Sebastião da Grama

Nota: 8,45

Categoria Natural

1- Adonis Ceri - Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama

Fazenda da Mata - São Sebastião da Grama

Nota: 8,97

2- Sebastião Ceri - Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama

Sítio Alvorada da Serra - São Sebastião da Grama

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

Em 18 novembro, no Museu do Café, em Santos, será feita a premiação dos produtores e das empresas campeãs - as que deram maiores lances no leilão. O último evento do calendário deste ano será em 16 de dezembro, com o lançamento da 14.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que foram adquiridos no leilão pelas indústrias.