

Novidades no regulamento do Concurso de Qualidade do Café de SP

Nanolote é uma nova categoria de premiação e valor do lance mínimo do leilão dos lotes finalistas será maior

[Imprimir](#)[Enviar](#)[Curtir 0](#)[Compartilhar](#)[Enviar](#)[Tweelar](#)[G+](#)

postado em 02/08/2017 | Há 6 horas



A Câmara Setorial de Café de São Paulo anunciou esta semana duas novidades no regulamento do 16º. Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira. A proposta da comissão coordenadora é tornar esse certame ainda mais disputado.

Este ano, além das categorias Café Natural e Café Cereja Descascado (com lotes de 8 sacas cada) e Microlote (de 2 sacas), foi criada mais uma: a de Nanolote, de apenas 10 kgs. Cada cooperativa e associação de produtores do Estado poderão inscrever um único nanolote no concurso. Todos passarão pelo crivo do Júri Técnico, mas apenas um será eleito o melhor de São Paulo. "O objetivo é descobrir verdadeiros diamantes nesta safra 2017/2018. O nanolote será altamente exclusivo e com certeza será muito disputado principalmente por cafeterias e casas de café", diz Eduardo Carvalhaes Junior, presidente da Câmara Setorial de Café. Os nanolotes são uma novíssima tendência nas casas de café brasileiras e estrangeiras, que escolhem lotes muito pequenos, com seleção muito cuidadosa, para oferecer sabores distintos e raros aos consumidores.

A outra novidade no regulamento deste ano refere-se ao valor do lance mínimo no leilão de venda dos lotes finalistas: passa a ser 80% acima da cotação BMF/Bovespa do dia anterior ao pregão (antes esse valor correspondia a 50%). O lance mínimo para aquisição do Nanolote será informado oportunamente pela comissão organizadora. "O lance mínimo aumentado responde devidamente à valorização dos cafés de alta qualidade que o mercado apresenta", explica Nathan Herszkowicz, coordenador do concurso.

Podem participar do concurso estadual apenas os lotes finalistas dos certames regionais. Cooperativas e associações de produtores tem até 9 de outubro para se inscreverem na etapa estadual. Também em outubro as amostras passarão pelo Júri Técnico, nos dias 25 e 26, com a divulgação dos lotes finalistas no dia 30. O leilão desses cafés será realizado no período de 3 a 9 de novembro. No dia 17 de novembro, em cerimônia no Museu do Café, em Santos, será feita a premiação dos produtores e empresas campeãs do concurso (que são aquelas que mais se destacaram no leilão).

Evento tradicional e um dos mais antigos certames nacionais, o Concurso é uma iniciativa da Secretaria da Agricultura e Abastecimento, através da APTA – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, e da CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios. Conta com a parceria da Câmara Setorial do Café, da Associação Comercial de Santos, do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo, Associação Brasileira da Indústria de Café e do Instituto Biológico.

"O Concurso tem sido apontado como importante ferramenta para melhoria da qualidade dos grãos de café, estimulando as boas práticas que conduzem à qualidade e premiando produtores, indústrias de torrefação, cafeterias e empresas exportadoras, tudo resultando em melhoria do valor agregado do produto e do conceito de qualidade do Café de São Paulo", diz o presidente da Câmara Setorial, Eduardo Carvalhaes.

O regulamento e demais informações podem ser acessados no site: www.sindicafesp.com.br