

Início / Notícias / Associação Comercial de Santos recebe comissão julgadora da etapa de provas do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo

Associação Comercial de Santos recebe comissão julgadora da etapa de provas do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo

31 DE OUTUBRO DE 2017

Tamanho da fonte

Assessoria de imprensa ACS - Seg, 30 de Outubro de 2017 10:44

Resultado dos 10 finalistas será divulgado nesta terça-feira (31)

A Associação Comercial de Santos (ACS) recebe, nesta segunda-feira (30), a comissão julgadora da etapa de provas do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo. O resultado com os 10 finalistas será divulgado nesta terça-feira (31). Posteriormente, esses cafés serão leiloados.



Estiveram presentes na abertura das provas de café o presidente da Câmara Setorial de Café do Estado de São Paulo, Eduardo Carvalhaes, o degustador e professor do curso de café da ACS, Nilton Ribeiro, e o coordenador do concurso, Nathan Herszkowicz, que ressaltou a importância para os produtores em conquistar um lugar na lista de finalistas.



“Os concursos de qualidade, principalmente o do Estado de São Paulo, ajudaram a formar o conceito de qualidade entre os produtores. Além do aspecto mercadológico, uma vez que os finalistas se destacam no mundo da cafeicultura e nas regiões produtoras, estar entre os finalistas valoriza esse produtor que consegue um valor agregado maior para o café dele, não só para os lotes que vão para o concurso, mas também para o resto da colheita, que passa a valer mais. Também é o marketing mais barato que existe tanto para o produtor, para ele fazer propaganda da sua capacidade de produzir cafés de boa qualidade, quanto para a cooperativa, que representou ele no concurso, e ainda para a indústria de café, que compra e oferece o lote no mercado como café premiado”.

Vale lembrar que apenas vencedores dos concursos regionais podem participar do concurso estadual.

Novidade

De acordo com o presidente da Câmara Setorial de Café do Estado de São Paulo, Eduardo Carvalhaes, a grande novidade deste ano foi a introdução do nanolote, um pequeno lote de 10 quilos.



“Inserimos há quatro anos a categoria microlote, que deu certo, todos foram comprados ao final dos concursos nos anos anteriores. E acreditamos que o nanolote também será comprado pelas cafeterias, que procuram cafés diferenciados”.

Nesta nova categoria, nanolote, há cinco amostras inscritas. Já na categoria Natural, há 36 amostras; na Cereja & Despolpados, 20 amostras; e na microlote, 10.

Fazem parte da comissão julgadora deste ano: o degustador Nilton Ribeiro, que representa a ACS; Aloisio Aparecido Lusvaldi Barca - ABIC; Clovis Venancio de Jesus - CPC/MUSEU DO CAFÉ; Camila Arcanjo - SINDICAFE/GAC; Gina Maria Cardoso - ITAL; Renan Marques - B3 S/A; e Cristina Saraiva Deolindo - CECAFÉ.



Com a divulgação dos 10 finalistas, o concurso passa para a fase de leilão desses lotes. De 3 a 9 de novembro podem ser enviados os lances para o e-mail clair@sindicafesp.com.br. Dessa maneira, os produtores têm a chance de vender esses cafés por valores acima dos de mercado.

O último evento do calendário deste ano será em 14 de dezembro, com o lançamento da 15.ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, na capital, da qual participam marcas elaboradas com os grãos que foram adquiridos no leilão pelas indústrias.

Sobre o concurso

O Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo é um evento tradicional e um dos mais antigos certames nacionais, que promovem a qualidade dos grãos produzidos no Estado.

É uma iniciativa da Secretaria da Agricultura e Abastecimento, em parceria com a Câmara Setorial de Café, o Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo - Sindicafé SP, o Museu do Café, a Associação Comercial de Santos, a ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café e o 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, o que leva à melhoria do valor agregado do produto e eleva o conceito de qualidade do Café de São Paulo.

Mais informações sobre a programação podem ser obtidas clicando [AQUI](#).

MAIS LIDAS

Sorry. No data so far.

ENQUETE

Você já baixou o app "De Olho no Café"?

- Sim
- Não

Resultados