

Início / Notícias / Associação Comercial de Santos recebe primeiro dia de provas de avaliação e classificação do Concurso de Qualidade do Café de São Paulo

Associação Comercial de Santos recebe primeiro dia de provas de avaliação e classificação do Concurso de Qualidade do Café de São Paulo

30 DE OUTUBRO DE 2018

Tamanho da fonte **A-** **A+**

Assessoria de imprensa ACS – 29/10/2018

A Associação Comercial de Santos (ACS) recebeu, nesta segunda-feira (29), o primeiro dia de provas de avaliação e classificação dos lotes finalistas dos certames regionais, que tiveram seus vencedores inscritos no concurso de Qualidade do Café de São Paulo, pelas cooperativas e associações. A previsão é que o resultado seja divulgado na quarta-feira (31).

Participaram da cerimônia de abertura dessa fase de provas do concurso o presidente da Câmara Setorial do Café, Eduardo Carvalhaes, e o diretor-executivo da ACS, Marcio Calves, que falou sobre a importância de o concurso ser realizado na instituição, principalmente agora que a sala de classificação de café da ACS foi amplamente modernizada.

“Temos uma estrutura completamente nova, projetada por especialistas. Em breve, iremos começar o curso de Q-Grader nesse espaço”.

Eduardo Carvalhaes ressaltou que esse concurso é extremamente importante, pois é uma grande ferramenta para a melhoria da qualidade dos grãos de café no Estado.

“O concurso estimula as boas práticas que conduzem à qualidade e premia 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”.

Segundo ele, este ano, pela segunda vez, haverá a categoria nanolote, um lote de 20 kg de café.

“O objetivo dessa categoria, criada no ano passado, é estimular o pequeno produtor para que as pequenas cafeterias possam exibir os melhores cafés do Estado de São Paulo”.

O concurso

Ao todo, 10 entidades enviaram amostras que concorrem nas categorias Natural e Cereja descascada (lotes de oito sacas de 60 kg), microlote (dois sacas) e nanolote (20 kg).

O júri é formado por profissionais do mercado, com notório conhecimento, indicados por entidades do setor. Nesse ano os profissionais são: Aloísio Aparecido Lusvaldi Barca, da ABIC; Clóvis Venâncio de Jesus, do Centro de Preparação de Café do Museu de Café de Santos; Camila Arcanjo, do Sindicafé-SP e Grupo de Avaliação de Café – GAC; Gina Maria Cardoso, do ITAL; o classificar Nilton Ribeiro, que atuou durante 55 anos na exportadora de café Stockler; Renan Marques, da B3 S/A; e Cristina Saraiva Deolindo, representando o Cecafé – Conselho dos Exportadores de Café do Brasil.

Leilão

De 1 a 8 de novembro será realizado o leilão eletrônico dos lotes finalistas e, em 21 de novembro, na sala de pregões do Museu do Café de Santos, ocorre a cerimônia de premiação dos vencedores.

Os cafés adquiridos no leilão formarão a 16ª Edição dos Melhores Cafés de São Paulo, que será lançada ao mercado em cerimônia, no Palácio dos Bandeirantes, dia 18 de dezembro.

Segundo Nathan Herszkowicz, coordenador do concurso, foi por meio desse tradicional certame que diversas regiões produtoras de café de qualidade, no Estado, ficaram conhecidas e tiveram acesso aos torrefadores, podendo ofertar esses verdadeiros diamantes da produção ao mercado e aos consumidores.

O 17º Concurso e a 16ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo têm como objetivo incentivar a produção de cafés de alta qualidade no Estado de São Paulo, divulgando o conceito de “Café de São Paulo”. Esse tradicional certame 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, em parceria com a Câmara Setorial de Café, com o Sindicato das Indústrias de Café do Estado de São Paulo – SINDICAFE SP, com o Museu do Café, a Associação Comercial de Santos, a ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, as cooperativas de café de São Paulo e o Instituto Biológico.

MAIS LIDAS

Sorry. No data so far.

