

# Concurso de Qualidade do Café de São Paulo: Na próxima semana ocorrem as provas de avaliação e classificação

As avaliações dos lotes inscritos, feitas por especialistas renomados do setor, acontecerão na Associação Comercial de Santos.

[Imprimir](#)[Enviar](#)

0  
Comments

[Curtir 0](#)[Compartilhar](#)[Tweetar](#)[G+](#)

🕒 postado em 26/10/2018 | Há 4 dias



Nos próximos dias 29 e 30 de outubro, na sala de provas da Associação Comercial de Santos, acontecerá a avaliação dos lotes finalistas dos certames regionais, que tiveram seus vencedores inscritos no concurso de Qualidade do Café de São Paulo, pelas cooperativas e associações. No dia 31 de outubro serão divulgados os finalistas. Ao todo 10 entidades enviaram amostras que concorrem na categoria 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, Nilton Ribeiro, da Associação Comercial de Santos, Renan Marques, da B3 S/A e Cristina Saraiva Deolindo, representando o Cecafé – Conselho dos Exportadores de Café do Brasil. De 01 a 08 de novembro realiza-se 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. O 17º Concurso e a 16ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo tem 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 - SINDICAFÉ 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. Para o presidente da Câmara Setorial do Café, Eduardo Carvalhaes, “O concurso tem sido apontado como importante ferramenta para a 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”. Nathan Herszkowicz, coordenador do concurso, destaca que foi através 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.