

Produção

Café de São Sebastião da Grama Conquista 9,01 pontos e fica em primeiro lugar na lista de finalistas do 17º Concurso Estadual de Qualidade do Café de

Os três lotes que receberam maior pontuação vieram da mesma cidade: São Sebastião da Grama

🕒 postado em 31/10/2018 | Há 8 horas

👤 Fonte: Assessoria de imprensa ACS

Um lote de café do tipo Cereja Descascada, da Fazenda Santa Alina, em São Sebastião da Grama, conquistou a maior pontuação - 9,01 pontos - no 17º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo. A fase de provas ocorreu nesta segunda-feira (29) na Associação Comercial de Santos (ACS). A vencedora foi Lucia Maria da Silva Dias, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, proprietária do lote.

A segunda maior pontuação, 8,9 pontos - ficou para o tipo Natural, do proprietário Arnaldo Alves Vieira, da Associação de Cafeicultores do Vale da Grama - Fazenda Baobá, também em São Sebastião da Grama.

Na sequência, o lote com a terceira maior pontuação - 8,89 pontos - é do proprietário Orlando Souza Dias, da Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama, Sítio Serra, São Sebastião da Grama.

Provas

A fase 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, foi realizada na Associação Comercial de Santos (ACS) nesta segunda-feira (29).

O presidente da Câmara Setorial do Café, 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".

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: Aloisio 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 classificador Nilton Ribeiro, que atuou durante 55 anos na exportadora de café Stockler; Renan Marques, da B3 S/A; e Cristina Saraiva Deolindo, representando o Cefacafé - 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 - 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.