

Chega ao mercado a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo - Safra 2011

Com a presença do governador Geraldo Alckmin, será lançada nesta quarta-feira (14), em cerimônia marcada para as 9 horas no Palácio dos Bandeirantes, a 9.^a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo – Safra 2011. São 11 marcas elaboradas com grãos gourmet vencedores do 10.^o Concurso Estadual de Qualidade Café de São Paulo, realizado em outubro, e que foram adquiridos em leilão pelas indústrias e agora chegam ao mercado: Café Premiados Tiradentes, Café Toledo, Café Baronesa, Café Serra da Grama, Café Águas Claras, Café Floresta, Café Morro Grande, Café de Origem, Barisly Café, Café Ramarica e Cafeteria do Museu, do Museu do Café, de Santos.

Esta iniciativa, que brinda os consumidores com cafés excelentes produzidos nas principais regiões cafeeiras paulistas, é uma realização do governo estadual, promovida por meio da Câmara Setorial do Café e da CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, e visa exatamente incentivar a melhoria da qualidade do café. Conta com o apoio do Sindicafé - São Paulo, da ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café e da ACS – Associação Comercial de Santos.

Trata-se de um programa que engloba todos os agentes da cadeia produtiva, desde o produtor, que recebe orientações e técnicas sobre como obter a máxima qualidade de sua lavoura, até as indústrias, que devem processar adequadamente os grãos para assegurar que o consumidor possa saborear um café excepcional, com todas as principais características de uma bebida exemplar: aroma marcante, acidez equilibrada, corpo acentuado e retrogosto prolongado.

Durante a cerimônia, será feita também a premiação das empresas campeãs: a Torrefação e Moagem de Café Serra da Grama, de São Sebastião da Grama, que arrematou por R\$ 45 mil o lote de 10 sacas do produtor José dos Santos Cecílio Filho, da Fazenda Bela Vista da Grama, do mesmo município, receberá o prêmio nas categorias Ouro, pelo maior valor pago por saca (R\$ 4.500,00) e Diamante, pelo maior investimento feito.

Já a Cafeteria do Museu do Café recebe o prêmio na categoria Especial, pelo maior lance dado a um microlote: adquiriu por R\$ 1.700,00 a saca do café produzido por Maria Aparecida do Nascimento no Sítio Samambaia, também de São Sebastião da Grama.

Também será entregue o prêmio ao produtor campeão do Campeão do concurso: José Romeu Aith Favaro, cujo café, produzido na Estância Tijuco Preto, em Tejuapá, associado da Proced - Associação dos Produtores de Café Descascado de Piraju e Região, obteve a maior nota: 9,086, em uma escala de 0 a 10.

Será ainda feita a entrega, nesta solenidade, do Café do Instituto Biológico (último cafezal remanescente da Capital) ao Fundo Social de Solidariedade do Estado de São Paulo. Serão doados 2.000 pacotes de 250 gramas de café torrado e moído (500 quilos).