



Melhores Cafés de São Paulo

Governador José Serra e secretário João Sampaio Filho prestigiam lançamento da 6ª Edição Especial – Safra 2008

Pelo segundo ano consecutivo, o governador paulista José Serra prestigiou o lançamento da Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo, elaborada com os grãos vencedores do Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo. A cerimônia aconteceu na manhã do dia 19 de dezembro, no Palácio dos Bandeirantes, quando também estiveram presentes o secretário de Agricultura do Estado, João de Almeida Sampaio Filho, o presidente da Câmara Setorial do Café, Nathan Herszkowicz, e o coordenador da Codeagro – Coordenadoria do Agronegócio da Secretaria da Agricultura, José Cassiano dos Reis Junior, entidades organizadoras do evento.

“O futuro do café está na qualidade, inclusive para exportação, porque há muitos países produtores novos como o Vietnã, por exemplo, que entram na faixa dos cafés comuns. Por isso, temos de aprimorar nosso café e ter séries de produção especial, sobretudo em São Paulo. Quero organizar produtores e comerciantes para estimular o setor e abrir mercados não só no Brasil, mas no exterior, com a marca Café Paulista – Café de Qualidade”, disse o governador após visitar os balcões de exposição das 10 marcas que integram esta edição.

O secretário Sampaio explicou a razão do Concurso e da Edição Especial: “São Paulo produz e consome o melhor café. Estimulamos a melhoria da qualidade dos grãos da colheita até a apresentação na prateleira do supermercado, com isso, agregamos valor e renda à cadeia produtiva”.



O secretário João Sampaio entrega o Prêmio Destaque da Sustentabilidade a Gabriel Carvalho Dias, da fazenda Cachoeira da Grama



Parte dos cafés integrantes da Edição dos Melhores de São Paulo





O governador José Serra, mostrando muito bom-humor, conversou com empresários e expositores e fez questão de conhecer em detalhes cada café, observando com atenção os tipos de embalagem e as informações nelas contidas



Da esquerda para a direita: o presidente do Sindicafé-SP, Dagmar Cupaiol; o governador José Serra; o presidente da Câmara Setorial do Café, Nathan Herszkowicz; o ex-governador Orestes Quêrcia; o secretário de Gestão Pública do Estado, Sidney Beraldo, e o secretário João Sampaio

Sustentabilidade e Solidariedade

No evento também aconteceu a entrega do 1º Prêmio Destaque de Sustentabilidade do Café de São Paulo. O vencedor foi o cafeicultor Lindolpho Carvalho Dias, da fazenda Cachoeira da Grama, de São Sebastião da Grama, na ocasião representado por Gabriel Carvalho Dias.

De acordo com Nathan Herszkowicz, a premiação foi criada para homenagear o cafeicultor cuja propriedade, entre as finalistas do Concurso de Qualidade, mais tivesse se destacado na prática da sustentabilidade ambiental, social e econômica. Das 10 propriedades finalistas, seis concordaram em participar. Uma auditoria foi realizada pelo Instituto Totum, em duas etapas. Primeiro, os responsáveis pelas fazendas responderam a um questionário com uma série de perguntas relativas à sustentabilidade. Em seguida, os auditores foram às propriedades, para conferir, 'in loco', a veracidade das informações. Todo o processo levou em conta os princípios e a matriz do 4C - Código Comum para a Comunidade Cafeeira, compatibilizados com o Protocolo Socioambiental da Cafeicultura de São Paulo.

Também foi feita a entrega do Café Solidário ao Fundo Social do Estado de São Paulo. São 1.800 pacotes (de 250 gramas) de café torrado e moído (450 quilos), elaborados com grãos colhidos em junho no Instituto Biológico da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado, localizado na Vila Mariana, o último cafezal remanescente da capital paulista. Os produtos serão distribuídos entre as diversas entidades assistenciais cadastradas no Fundo Social.



O governador José Serra recebe a cesta com todas as marcas da edição das mãos do produtor Fernando Loureiro, 1º colocado na categoria Cafés Naturais

Cafés Premiados de SP

O 'Produtor Campeão' do 7º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo foi Homero Teixeira de Macedo Júnior, da Fazenda Recreio, de São Sebastião da Grama e pertencente à Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama. Seu lote também conquistou o 1º lugar na categoria Cereja Descascado.

Já as 'Empresas Campeãs' da 6ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo foram a Torrefação e Moagem Café Serra da Grama (marca Serra da Grama), de São Sebastião da Grama, e a Press & Get (marca Press Café), de São Paulo, que pagaram pelo lote do produtor Homero Macedo Junior R\$ 1.280,00 a saca, maior lance do leilão dos cafés finalistas.

A edição deste ano do Concurso foi disputado pelos lotes vencedores dos certames regionais realizados por 14 associações e cooperativas. Foram 67 amostras na categoria Café Natural e 43 na categoria Cereja Descascado. Uma equipe de jurados, integrada por profissionais de prova e classificação, selecionou nos dias 13 e 14 de outubro, na Sala de Provas da centenária Associação Comercial de Santos, os cinco melhores lotes de cada categoria. Em leilão realizado no dia 30 de outubro, na mesma Sala de Provas, representantes de torrefações, individualmente ou em consórcio, deram seus lances após prova cega (sem identificação do produtor ou região), resultando no ranking final.

Todos os lotes são de apenas 10 sacas, o que torna ainda mais exclusiva a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo. Confira as marcas e os cafés desta seleção da Safra 2008.

6ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo



CATEGORIA CEREJA DESCASCADO

Processo de secagem do café sem a casca, mas com a mucilagem, que permite a obtenção de uma bebida que equilibra harmoniosamente corpo, aroma e acidez.

. **Café Serra da Grama e Press Café** – elaborado com o lote do 1º colocado, de Homero Teixeira de Macedo Júnior – Fazenda Recreio – São Sebastião da Grama (Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama). Adquirido por R\$ 1.280,00 a saca.

. **Café Excelsior** – elaborado com o lote do 2º colocado, de Lindolpho Carvalho Dias – Fazenda Cachoeira da Grama – São Sebastião da Grama (Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama). Adquirido por R\$ 804,00 a saca.

. **Cafés Premiados Tiradentes** – produzido com o lote do 3º colocado, de Regina Rusca Queiroz de Moraes – fazenda Boa Esperança – Bragança Paulista (Associação dos Cafeicultores de Serra Negra). Adquirido por R\$ 501,00 a saca.

. **Spress Café** – produzido com o lote do 4º colocado, de José Felet Sobrinho – Sítio São José – Taquarituba (Associação dos Produtores de Café Descascado de Piraju – Proced). Adquirido por R\$ 450,00 a saca.

. **Café Caiçara e Rover Comércio de Café** – elaborado com o lote do 5º colocado, de Celso dos Santos e outro – Sítio Canaã – Caconde (Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde). Adquirido por R\$ 417,00 a saca.

CATEGORIA NATURAL

Preparo feito com grãos secos nas árvores, que preservam a doçura da polpa, resultando em uma bebida rica em corpo e doce, com aroma e acidez equilibrados.

. **Café Cassiano e Café Morro Grande** – produzido com o lote do 1º colocado, de Fernando Loureiro – Sítio da Árvore – Torrinha (Cooperativa Agrícola da Zona de Jahu). Adquirido por R\$ 870,00 a saca.

. **Press Café** – elaborado com o lote do 2º colocado, de Anésio Contine – Sítio Ravello – Espírito Santo do Pinhal (Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luzia e Região). Adquirido por R\$ 501,00 a saca.

. **Café Toledo** – preparado com o lote do 3º colocado, de Adriano Leite Vallim – Sítio Paulicéia – São João da Boa Vista (Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luzia e Região). Adquirido por R\$ 460,00 a saca.

. **Octavio Café** – preparado com o lote do 4º colocado, de Anibal Antônio Branquinho – fazenda Nossa Senhora Abadia – Pedregulho (Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana). Adquirido por R\$ 418,00.

. * **Treviolo Café** – preparado com o lote do 5º colocado, de Sebastião Alves Filho – fazenda Mirante – Caconde (Cooxupe – São Paulo) – Adquirido por R\$ 415,00 a saca (* esse café será utilizado internamente pela empresa, não fazendo parte da Edição que será comercializada no varejo).