

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Melhor café do Paraná será conhecido sexta-feira em Apucarana

02/11/2011

A organização do Concurso Café Qualidade Paraná 2011 divulga nesta sexta-feira (4) os vencedores da nona edição do certame, evento que terá início às 8h30, na Associação Cultural e Esportiva de Apucarana, com participação do secretário de agricultura e abastecimento Norberto Ortigara. Concorrem 19 finalistas, que superaram 300 concorrentes em seletivas regionais nas categorias café natural e cereja descascado. Indústrias torrefadoras e cafeterias buscam esses grãos para produzir blends e séries de cafés especiais.

Os especialistas denominam cereja descascado o café maduro em que é retirada a polpa do grão antes de iniciar a secagem, com o objetivo de deixar o produto por menos tempo no terreiro. No processamento natural, método mais usado no Brasil, retira-se a umidade dos grãos inteiros.

Regulamento – Para participar, o cafeicultor deve escolher a categoria em que deseja concorrer e inscrever lotes de no mínimo 10 sacas. Pequenos agricultores familiares podem competir com microlotes, de duas sacas.

O Concurso Café Qualidade Paraná 2011 envolveu as regiões de Apucarana, Campo Mourão, Cianorte, Cornélio Procopio, Ivaiporã, Londrina, Maringá, Santo Antonio da Platina e Toledo. Todas elas realizaram concursos locais e enviaram o lote campeão de cada categoria para competir no certame de âmbito estadual.

Finalizadas as seletivas regionais, uma comissão integrada por experientes provadores avalia os lotes nos quesitos doçura, acidez, corpo, sabor e balanço da bebida e seleciona quatro lotes em cada categoria, que serão conhecidos em Apucarana. O campeão é encaminhado para representar o Paraná no Concurso Nacional de Qualidade do Café, promovido pela Associação da Indústria do Café (Abic).

Concorrentes – Em ordem alfabética, os finalistas na categoria cereja descascado são Alisson Francisco dos Santos (Grandes Rios); Carlos Roberto Massa (Apucarana); Irineu Sella (Rolândia); Luiz Boranelli (Curiúva) e Shige Sera (Congonhinhas).

O prêmio de melhor café natural é disputado por Adão Santo Daré (Grandes Rios); Ademir Rosseto (Mandaguari); Benedito Lázaro Penachi (Jesuítas); José Leonardi (Cambé); José Pereira Batista (Carlópolis) e Nildo Kern (Apucarana).

Na disputa com microlotes classificaram-se Ailson Anelli (Cornélio Procópio); Antonio Faustino de Oliveira Filho (Carlópolis); João Paulino Neto (Terra Boa); Mário Alex dos Santos (Grandes Rios); Olívia A. F. Silva (Mandaguari); Patrick R. de Souza (Apucarana); Reginaldo Ferrer Lopes (Londrina) e Sebastião Afonso Oliveira (Jesuítas). Nesta classe não há distinção entre os métodos de preparo do grão para secagem – competem tanto produtores de café natural quanto de cereja descascado.

Integraram a comissão de julgamento os provadores: Flávio Meira Borém (Universidade Federal de Lavras-MG); Francisco Barbosa Lima (Ministério da Agricultura, Londrina-PR); Geórgia Franco

de Souza (Lucca Cafés Especiais, Curitiba-PR); Rogério Alves da Silva (Prefeitura de Ribeirão Claro, PR); Sérgio Rodrigues (Piraju, SP) e Sidney Veiga (Café Iguaçu, Cornélio Procopio-PR).

O concurso Café Qualidade Paraná é uma realização da Câmara Setorial do Café do Paraná; Secretaria de Agricultura e Abastecimento (Seab), por meio das vinculadas Iapar e Emater-PR; Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café; Ministério da Agricultura e Abic. Também conta com o apoio de cooperativas, indústrias torrefadoras e empresas ligadas à cadeia produtiva da bebida.

Produção – Há cerca de 90 mil hectares plantados com café no Paraná. Desse total, cerca de 76 mil hectares são constituídos de lavouras em plena produção, sendo mais de 60% delas conduzidas no sistema adensado. A produção familiar é predominante: das 13 mil propriedades que se dedicam à cafeicultura, 85% têm menos de 50 hectares. Neste ano, o Estado deve colher em torno de 1,8 milhão de sacas beneficiadas, com produtividade média de 24 sacas por hectare.

Serviço

Final do Concurso Café Qualidade Paraná 2011

Local: Associação Cultural e Esportiva de Apucarana

Data: dia 4, sexta-feira

Horário: a partir das 8h30.

AEN