

AGRONEGÓCIO

CONCURSO



DIVULGAÇÃO

É tempo de premiar o conilon

Mercado mundial busca cafés de qualidade e premiação garante preço melhor

/// RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

Os cafeicultores capixabas que produzem café conilon de qualidade serão premiados e terão oportunidade de lucrar mais com a venda do produto. O mercado mundial está remunerando melhor os cafés de qualidade superior e aqueles que forem premiados terão mercado certo para a venda.

As inscrições para o 3º Concurso Estadual de Conilon já estão abertas e o prazo termina no dia 28 de agosto. As inscrições podem ser feitas nos escritórios do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Exten-

são Rural (Incaper), que também receberão as amostras dos cafés inscritos. A solenidade de premiação será realizada na primeira quinzena de novembro.

Segundo o gerente de Marketing da Conilon Brasil e coordenador do concurso, Arthur Fiorot, a expectativa é que sejam inscritas em torno de mil amostras. A premiação, em dinheiro, produtos e insumos que serão oferecidos pelos patrocinadores e apoiadores do concurso totaliza R\$ 50 mil.

Fiorot explica que o concurso, que chega à terceira edição, mudou um pouco o foco e, além da qualidade do café, programou uma série de ações com o objetivo de levar informação para os produtores. “É importante que a tecnologia seja dispo-

nibilizada para os cafeicultores”, destaca Fiorot.

Para os meses de julho, agosto e setembro estão programados seminários regionais com palestras e degustação para que os produtores “saibam, de fato o que é café de qualidade”, destaca o coordenador do concurso.

Nos encontros, os produtores receberão informações sobre a genética do café, nutrição das lavouras, gerenciamento da propriedade e os cuidados em todas as etapas de produção para a garantir a qualidade do produto.

A realização do concurso é importante para estimular os produtores de conilon na busca da qualidade, destaca o secretário estadual de Agricultura, Enio Bergoli. Ele lembra que a

melhoria da qualidade teve grande evolução na produção de arábica e é preciso que essa prática seja difundida e ampliada junto aos produtores de conilon.

“Já temos mais de 15 municípios com produção de conilon de qualidade e precisamos ampliar o número de produtores e também o volume de cafés especiais. Isso é bom para o cafeicultor porque a qualidade está remunerando cada vez melhor os cafés de qualidade”, enfatiza o secretário. Ele lembra ainda que a maioria do conilon produzido no Estado vem de propriedades médias e pequenas, com predominância da agricultura familiar.

Premiar, promover o cultivo e comércio de cafés conilon de qualidade, além de disseminar as boas práticas

de produção são os objetivos principais do concurso, que teve lançamento oficial na última terça-feira. O concurso, destacou Fiorot, “reafirma o novo cenário da cafeicultura capixaba, onde a produtividade passa a ser associada à qualidade e a melhores condições de vida dos produtores”.

O presidente do Incaper, Maxwuel Assis de Souza, lembra que todos os escritórios do instituto estão preparados para contribuir com o concurso recebendo as inscrições e as amostras dos produtores. O Incaper, destacou, tem por meio de seus pesquisadores, desenvolvido muitas pesquisas e tecnologias que já foram disponibilizadas aos produtores, com o objetivo de melhorar a produtividade e a qualidade do café conilon.

* AGENDA

- Curso de Artesanato em Fibras de Bananeira**
Data: 8 de julho
Local: Assentamento Padre Pedro, Mantemópolis
Tel: (27) 3758.1376
- Curso de Biscuit**
Data: 9 de julho
Local: São Domingos do Norte
Tel: (27) 3722.5014
- Curso de Produção Caseira de Pães e Biscoitos**
Data: 9 de julho
Local: Comunidade de São João, Vargem Alta
Tel: (28) 3522.1225
- Curso de Culinária (Massas)**
Data: 9 de julho
Local: Comunidade Roda D'Água, Cariacica
Tel: (27) 3255.1850
- Curso de Produção de Embutidos e Defumados de Carne**
Data: 10 de julho
Local: Duas Barras, Cachoeiro de Itapemirim
Tel: (28) 3522.1225
- Curso de Produção de Conservas Vegetais**
Data: 12 de julho
Local: Povoação, Linhares
Tel: (27) 3371.2077
- Curso de Vaqueiro**
Data: 15 a 17 de julho
Local: Fazenda do Incaper, Pacotuba, Cachoeiro de Itapemirim
Tel: (28) 3522.0034
- Dia de Campo de Produção e Processamento de Morango Orgânico**
Data: 15 de julho
Local: Sítio Penhazul (Próximo Rota do Lagarto), Pedra Azul, Domingos Martins
Tel: (27) 3248.1895
- XXXVII Concurso Leiteiro**
Data: 16 a 20 de julho
Local: Parque de Exposições Bernardo Herzog, Itaguaçu
Tel: (27) 3725.1225

SAIBA MAIS

Concurso

Estão abertas as inscrições para o 3º Concurso Estadual de Conilon de qualidade para os produtores capixabas.

Categorias

Os produtores poderão inscrever amostras de café conilon natural e também na categoria cereja descascado.

Inscrições

As inscrições estão abertas e o prazo

termina no dia 28 de agosto. Os escritórios do Incaper, em todos os municípios, receberão as inscrições e as amostras.

Municípios

Na categoria natural, os dez melhores cafés de cada município serão classificados para a etapa final, de onde sairão os vencedores.

Classificação

Em outubro, degustadores que atuam no Brasil e em outros países farão a

classificação dos melhores cafés. A análise sensorial terá peso de 80% e a análise de sustentabilidade, 20%.

Visitas

Os julgadores do concurso visitarão as propriedades onde foram produzidos os cafés finalistas para avaliar o grau de sustentabilidade do sistema de produção e atribuir nota.

Divulgação

A solenidade de

premiação ocorrerá até o dia 12 de novembro em data, horário e local a serem definidos.

Premiação

No total serão R\$ 50 mil em prêmios (dinheiro e produtos que serão oferecidos pelos patrocinadores para os primeiros colocados no concurso).

Dinheiro

Os dez primeiros colocados nas duas categorias receberão R\$ 30 mil. Para os

primeiros classificados das duas categorias, o prêmio é de R\$ 5 mil. Da 5ª a 10ª classificação serão entregues produtos e insumos.

Expectativa

Os organizadores e patrocinadores do concurso avaliam que mais de 5 mil cafeicultores produzam café com qualidade para participar do concurso. A expectativa é que sejam inscritas pelo menos mil amostras de conilon.