



## 29/09/2017 16:17 - Produtor de Cacoal vence segunda edição do Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café de Rondônia



O estado de Rondônia é destaque na produção de café, destacando-se como o segundo maior produtor de café do Brasil e o primeiro produtor de café da variedade robusta. O aumento da produtividade em 100% nos últimos cinco anos é resultado de um trabalho dedicado dos cafeicultores em parceria com o governo do estado de Rondônia, que incentiva o emprego de novas tecnologias, o uso de técnicas sustentáveis e a melhor genética.

Tão importante quanto aumentar a produção de grãos é melhorar ainda mais a qualidade do produto. Na sua segunda edição, o Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café do Estado de Rondônia (Concafé) abre caminhos para aprimorar a excelência da produção de café no estado. Foram escritos 231

cafeicultores, resultado 25% maior que o registrado na primeira edição no ano de 2016.

As amostras inscritas, originárias de 30 municípios rondonienses, foram submetidas a análises físicas e sensoriais. Para a classificação física adotou-se a metodologia da Classificação Oficial Brasileira (COB), em que analisou o teor de umidade, granulometria e quantidade de defeitos.

As 30 amostras que apresentaram os melhores resultados na classificação física foram submetidas à análise sensorial, realizada por degustadores Grades, seguindo a metodologia da Specialty Coffee Associativo Oficial América (SCAA) e, a partir desta análise, determinou-se os três melhores cafés de Rondônia.

### **CONFIRA A CLASSIFICAÇÃO:**

1º COLOCADO: Tiago Moraes Duarte

Município: Cacoal

Prêmio: 1 Troféu e cheque no valor de R \$12.000,00 em prêmios patrocinado pela Pinhalense.

Tiago é de origem capixaba e trabalha com café há oito anos. É um jovem de 27 anos e sua lavoura é cuidada com muito zelo e sem o uso de agro químicos, fez a colheita do café bem maduro, cereja e secou em terreiro suspenso. Com um café tipo 2 pela classificação COB e nota de 87,67 pontos SCAA. O melhor café de Rondônia possui doçura semelhante ao doce de leite, ao melado e ao mel. Apresenta sabor de frutas amarelas como manga e o mamão papaia, sua acidez é láctea tornando complexo e exótico.

2º COLOCADO: Nilton Marques de Lima

Município: Alto Alegre dos Parecis.

Prêmio: 1 troféu de 2º lugar e 1 cheque no valor de R\$8.700,00 em prêmios patrocinados pela Heringer Fertilizantes.

Nilton é natural da cidade de Jabuti-PR, com 60 anos de idade, está em Rondônia há 37 anos. A história da cafeicultura do estado de Rondônia permeia a sua vida e da sua família, iniciando com lavouras de baixa tecnologia, chegando a uma lavoura tecnificada e adotando práticas sustentáveis. O café vice-campeão do Concafé apresentou 11 defeitos pela classificação COB e 83 pontos SCAA, é um café especial com características floral, com doçuras de caramelo e rapadura com notas de chocolate e amêndoas e um toque de baunilha.

3º COLOCADO: André Kalk

Município: Cacoal.

Prêmio: 1 troféu de 3º lugar e um cheque simbólico no valor de R\$3.000,00 patrocinado pela fundação Hanns Neumann.

O terceiro colocado iniciou o trabalho com o café há cerca de 10 anos, acompanhando o pai. Natural de Espigão do Oeste, com 27

anos, e tem um importante trabalho de melhoramento genético e produção de mudas de café, com o clone 88, desenvolvida em sua propriedade, colheu os frutos bem maduros, secou em terreiro suspenso. Com um café tipo 2, com 80,67 pontos SCCA, apresentou café especial com acidez cítrica, frutado com toque de maçã verde.

**CAMPEÃO EM SUSTENTABILIDADE:** Ronaldo da Silva Bento

Município: Cacoal.

Prêmio: 1 troféu prêmio sustentabilidade e um cheque no valor simbólico no valor de R\$5.000,00.

A avaliação de sustentabilidade foi realizada mediante a aplicação de um questionário contendo os itens fundamentais para a sustentabilidade do café, o produtor que apresentou a maior pontuação de 25 pontos de um total de 30. Destaca-se o controle dos custos, o manejo do solo, os cuidados do manuseio, armazenamento e aplicação de agro químicos, o trabalho associativo e a sucessão familiar, fizeram de Ronaldo o campeão do prêmio de sustentabilidade do Concafé.

Os 3 primeiros cafés campeões já estão inscritos na Semana Internacional do Café. O evento acontece na capital do maior estado produtor do Brasil – Belo Horizonte, de 25 a 27 de outubro.

**Fonte:** Wania Ressutti

Notícias RO