

COOABRIEL PREMIA OS VENCEDORES DO VIII CONCURSO

Ontem (21) pela manhã a Coaabriel premiou os finalistas do VIII CONCURSO CONILON DE EXCELENCIA COOABRIEL, numa agradável cerimônia que reuniu lideranças do cooperativismo, cafeicultores e familiares, autoridades políticas, empresários da cafeicultura, técnicos e representantes de instituições financeiras e de fomento.

O sócio, da filial da Cooperativa, no município de Águia Branca-ES, Adilson Pereira de Mello, foi o primeiro colocado, com um lote de 46 sacas de café natural, seco em terreiro de cimento. Ele recebeu 38 sacas de café como prêmio. O segundo lugar foi conquistado pelo sócio, Dário Martinelli, de São Gabriel da Palha-ES, com um lote de 48 sacas de café processado pelo sistema via úmida (cereja descascado) e seco em secador a fogo indireto. O prêmio foi equivalente a 27 sacas de café. Já o terceiro lugar, foi do sócio, Mateus de Jesus Oliveira, também de Águia Branca-ES, concorrendo com um lote de 79 sacas de café natural, seco em terreiro de pedra, e recebeu 15 sacas de café como prêmio.

O VIII CONCURSO, que foi realizado em parceria com a empresa Atlântica Exportação e Importação Ltda, distribuiu o equivalente a 177 sacas de café em prêmio aos 20 finalistas, sendo: 1º lugar com 38 sacas; o 2º com 27 sacas; o 3º lugar com 15 sacas; o 4º com 12 sacas; o 5º com 10 sacas; do 6º ao 10º lugar com 07 sacas, do 11º ao 15º com 05 sacas, e do 16º ao 20º lugar, com 03 sacas.

Ao todo foram inscritos 112 lotes que passaram pela fase de padronização definindo o tipo de peneira exigido, com um volume mínimo de 20 sacas padronizadas (1.200 kg líquidos) por lote de café colhido na safra deste ano (2011). Desse total, 98 amostras foram aprovadas para a etapa de degustação, onde os técnicos avaliaram os quesitos que definiram as características sensoriais dos cafés, como, fragrância, aroma, nível de acidez, sabor, doçura, equilíbrio, corpo e outras. Foi a etapa decisiva da prova de xícara, que selecionou os 20 melhores cafés dos sócios participantes.

Abaixo veja a lista dos 20.

ORDEM DE PREMIAÇÃO	NOME DO SÓCIO	FILIAL COOABRIEL	ENDEREÇO DA PROPRIEDADE	SISTEMA DE PREPARO SECAGEM	LOTE QUANT. SACAS
1º	Adilson Pereira de Melo	Águia Branca	Sítio Córrego do Parado, Cº do Parado-Águia Branca-ES	Natural-terreiro de cimento	46
2º	Dário Martinelli	São Gabriel da Palha	Sítio Damar - Cº do Ouro - São Gabriel da Palha-ES	Cereja Descascado secador a fogo indireto	48
3º	Mateus de Jesus Oliveira	Águia Branca	Sítio Novo Horizonte, Córrego Alto Muniz, Nova Venécia-ES	Natural terreiro de pedra	79
4º	Ademilson Zucolotto	Nova Venécia	Sítio Santo Antônio, Cº da Travessia, Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	57
5º	Saulo Bastianello Pilon	Nova Venécia	Fazenda Esplanada Cº Rio do Norte, Stº Antônio XV, Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	50
6º	Flávio Bastianello	Nova Venécia	Sítio Chapadinha, Cº da Travessia, Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	36
7º	Domingos Quiuqui	Águia Branca	Sítio Domingos Quiuqui, Cº São João-Águia Branca-ES	Natural-terreiro de pedra	58
8º	Joventino Schmor	São Gabriel da Palha	Sítio Alegre - Córrego Alegre - Vila Fatura - São Gabriel da Palha-ES	Natural terreiro de cimento e chão	28
9º	Paulo Sérgio Canal	São Gabriel da Palha	Sítio São José, Cº da Prata, São Gabriel da Palha-ES	Natural terreiro de chão	26
10º	Antônio Carlos Bergamim	Nova Venécia	Fazenda Fortuna, Cº Cristalino, Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	40
11º	Clenildo Inácio de Freitas	Nova Venécia	Fazenda Garrafa, Cº Garrafa, Jaguaré-ES	Cereja Descascado - Terreiro -	104
12º	Guilherme da Silva Oliveira	Águia Branca	Sítio Novo Horizonte, Cº Alto Muniz-Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	75
13º	Edgar Bastianello	Nova Venécia	Sítio Chapadinha, Cº da Travessia - Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	22
14º	Bertil Lauvrs	Nova Venécia	Sítio Lauvrs, Cº Rio Quinze de Novembro, Vila Pavão-ES	Natural - terreiro de chão	59
15º	Leonardo Bastianello	Nova Venécia	Sítio Vista Bela, Cº da Travessia, Stº Antônio do XV - Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	39
16º	Anacleto Angelo Croskob	Nova Venécia	Sítio das Flores, Rua Flores - Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de cimento	97
17º	Maurilio Febroni Gobbi	Águia Branca	Sítio Santa Helena, Cº da Onça-Águia Branca-ES	Natural-terreiro de cimento	31
18º	Gilmar Valani	Nova Venécia	Fazenda Irmãos Valani, Cº Rio Quinze de Novembro, Stº. Antônio do XV, Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de cimento	73
19º	Eliana Aparecida Menegassi Tesch	São Gabriel da Palha	Sítio Menegassi, Cº Boa Fé, Nova Venécia-ES	Natural-terreiro de pedra	53
20º	Joaquim Darciso Corteletti	Nova Venécia	Projeto de Assentamento Georgina, Rodv. S.Mateus Nova Venécia - Nestor Gomes - São Mateus-ES	Cereja Descascado - Terreiro	66

Antônio Joaquim de Souza Neto, presidente da Coaabriel, abriu o evento, enfatizando a trajetória da qualidade do café conilon nos últimos 30 anos e o empenho da Coaabriel na história da qualidade da variedade, citando a importância destes concursos que a cooperativa realiza desde o ano de 2003, não somente como instrumento de marketing da qualidade do conilon, mas também como implantação da cultura da qualidade para a conquista de novos mercados. Em seu discurso, o presidente conclamou os sócios a

aumentarem a produção do conilon de qualidade para abastecer o mercado que busca cafés cada vez melhores. “Vamos produzir qualidade e quantidade para ofertarmos maiores volumes de café conilon especial ao mercado” – destacou. Ele recordou, as conquistas da Coobrirel, especialmente no aumento do número de sócios e na recepção de cafés. “Vamos chegar à recepção de 01 milhão de sacas de café de nossos cooperados até o final do ano. Hoje recebemos quase 900 mil, um crescimento importante da nossa cooperativa, que cresce junto com seu cooperado”- enfatizou.

O Sr. Rogério Azevedo Schiavo, diretor da Atlântica, pronunciou-se destacando a importância da empresa estar apoiando o trabalho de qualidade desenvolvido pela Coobrirel e falou da estratégia da empresa em focar a qualidade do café no mercado interno e externo.

Temas e homenagens: O público contou com um momento temático – “Qualidade do café em foco” - ministrado pelos palestrantes, Bento Venturim, Presidente do SicoobES, Jair Coser, presidente da Unicafé Cia de Comércio Exterior e Aymbiré Francisco de Almeida Fonseca, pesquisador da Embrapa Café/Incaper, que desenvolveram respectivamente os temas: “Qualidade dá o maior crédito”, “Mercado em mudança e a qualidade do conilon” e Tendências de Mercado para os Cafés de melhor qualidade”.

A Coobrirel homenageou esses três líderes, fazendo a entrega do “Troféu Café Iluminação”, destacando a atuação de cada um na melhoria da qualidade do café.

Outro ponto da cerimônia foi a assinatura do protocolo do programa “Conilon Eficiente Coobrirel”, formulado entre Coobrirel e SEBRAE-ES que dará continuidade ao Programa Técnico e Gerencial desenvolvido junto ao produtor, com vista a capacitá-lo no diagnóstico das ineficiências dentro da propriedade, buscando o aperfeiçoamento das atividades técnicas e gerenciais da empresa rural para a tomada de decisões.

Presente à cerimônia, o vice-governador do Espírito Santo, Givaldo Vieira, ressaltou que a agricultura, em especial a cafeicultura é de fundamental importância para a economia capixaba e destacou a posição do Estado no cenário da cafeicultura brasileira. Ele parabenizou a Coobrirel por iniciativas da melhoria da qualidade do café capixaba e pelo aniversário de 48 anos (13 de setembro) em favor da cafeicultura.

Énio Bérngoli, secretário de Agricultura, destacou a importância da cafeicultura para a economia do estado e para o equilíbrio social pela geração de emprego e renda para mais de 300 mil capixabas. Parabenizou a Coobrirel e os cafeicultores pela preocupação com a qualidade do café.