



Os vencedores da categoria natural

V Prêmio Região do Cerrado Mineiro

Celebrando a safra de 2017, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado realizou a quinta edição do Prêmio Região do Cerrado Mineiro, revelando os produtores dos melhores lotes. Cafés com perfis sensoriais únicos, que encantam por seu aroma e sabor.

Ao todo, 200 amostras foram provadas. Desse número foram selecionadas as 30 melhores na Categoria Natural e 20 na Categoria Cereja Descascado. A produção é avaliada em dois critérios: o primeiro é a Alta Qualidade e o segundo, o Ético e Rastreável.

Na categoria Natural, o campeão foi o estreante Evandro Sanchez da Fazenda Dois Irmãos de Coromandel. A fazenda obteve 100% de aproveitamento nos critérios ético e rastreável e na avaliação sensorial 90,29 pontos. O segundo lugar foi para Ismael de Andrade da Fazenda São Silvestre em Serra do Salitre e o terceiro lugar ficou com Érika Urban Rodrigues, da Fazenda Sobro, em Coromandel. Já na categoria Cereja Descascado, o 1º lugar ficou com Fausto Velloso da Fazenda São Luiz, em Carmo do Paranaíba, ficando o segundo e o terceiro lugar, respectivamente, para Família Ferrero da Fazenda Pântano em Patos de Minas e para a Família Naimeg, da Fazenda Pântano 1, em Coromandel.

Os lotes foram comercializados em dois modelos, sendo o primeiro modelo venda antecipada dos lotes onde a maior parte das sacas são vendidas para o mercado interno para cafeterias e torrefações de várias partes do Brasil e, a segunda forma, de comercialização foi o leilão que este ano comercializou 856 sacas de 60 quilos de café, em 38 lotes.

O Café Cajubá recebeu o maior lance do leilão arrematado por R\$2.549,00. A Terra Forte levou o maior número de lotes, 10 no total, seguido da Três Corações com 6 lotes. Ainda garantiram seus lotes as empresas: Stockler, Café São Gotardo, Expocaccer, Nutrade e Cafebras. O V Prêmio Região do Cerrado Mineiro movimentou R\$873.696,80 com a venda dos lotes nas duas modalidades.

CRÉDITOS: MURILLO GHARBER

