

Veículo: Dia a Dia Espírito Santo

Data: 29/04/2021

Link:

<https://diaadiaes.com.br/3a-mostra-de-cafe-de-alegre-vai-promover-os-melhores-graos-da-regiao/>

3ª Mostra de Café de Alegre vai promover os melhores grãos da região

[Home](#) > [Agro](#) > 3ª Mostra de Café de Alegre vai promover os melhores grãos da região



por:
DiaaDiaES.com.br

Agro, Economia

29/abr/2021

08h00

Próximo do início da colheita do café, que acontece no mês de maio, foi lançada nesta quarta-feira (28) a 3ª Mostra de Qualidade de Café de Alegre.

A mostra tem o intuito de incentivar os produtores a selecionarem seus melhores grãos, estimulando a produção de cafés de qualidade entre os produtores de Alegre, o que resulta na agregação de valor ao café, na conquista de novos mercados e na sustentação à cadeia produtiva.

A mostra é realizada pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural da Prefeitura de Alegre e Empresa Júnior de Cafeicultura (Caparaó Jr.) do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus de Alegre.

“Os agricultores precisam de espaços como estes, que são uma oportunidade para o produtor identificar o seu potencial de produzir cafés com qualidade”, justificou a coordenadora do escritório local de Desenvolvimento Rural do Incaper de Alegre, Aline Chaves Pereira.

Inscrições e regulamento

O período de inscrições para a 3ª Mostra de Qualidade de Café de Alegre será entre os dias 02 de agosto e 31 de agosto de 2021. As inscrições são gratuitas e poderão ser feitas no Escritório Local do Incaper de Alegre ou na sede da Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural da Prefeitura Municipal de Alegre.

O regulamento oficial com informações sobre inscrição, etapas e outras questões relacionadas à mostra está disponível nos sites do Incaper, da Prefeitura Municipal de Alegre e da empresa Caparaó Jr.

Os cafeicultores têm ainda a oportunidade de preparar suas amostras de café com base nas informações da [cartilha](#) produzida pela Caparaó Jr., e também em diversos materiais técnicos sobre qualidade do café disponíveis na [Biblioteca Rui Tendinha](#).

Confira o [regulamento](#) da mostra e aguarde as inscrições.