

Data: 26/06/2023

Veículo: Revista Cafeicultura

Título: Serão abertas as inscrições para o Concurso Conilon de Excelência Coaabriel - Edição 2023

Link: <http://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=72975&ser--o-abertas-as-inscri---es-para-o-concurso-conilon-de-excel--ncia-coaabriel---edi----o-2023.html>

Serão abertas as inscrições para o Concurso Conilon de Excelência Coaabriel - Edição 2023

O período de inscrição vai de 27/06/2023 a 04/09/2023; Saiba como se inscrever

Imprimir Enviar 0 Comments Curtir Compartilhar Tweetar

postado em 26/06/2023 | Há 22 horas

Cooabriel



Tempo favorável para cafés especiais! Serão abertas as inscrições para o Concurso Conilon de Excelência Coaabriel- Edição 2023. O período de inscrição vai de 27/06/2023 a 04/09/2023. Já o período para entrega final dos lotes tem como data o dia 08/09/2023.

A inscrição é GRATUITA e pode ser realizada online, através do **LINK DE INSCRIÇÃO**. Estarão aptos a participar do concurso, todos os cooperados da área de atuação da Coaabriel, que produzam café conilon e obedeçam às prerrogativas do regulamento ([acesse aqui](#))

Celebrando sua vigésima edição em 2023, o concurso terá novamente como head da prova de degustação, o especialista Internacional Silvio Leite. Segundo ele, ao longo dos anos, os cafés especiais têm passado por um significativo processo de melhoria de qualidade.

"O marco da revolução para os cafés especiais canéforas teve início um pouco mais atrás, ainda na época do senhor Dário Martinelli, através dos primeiros cafés processados via úmida ou despulpados, que ele fez. Assim teve início a revolução para esses cafés. Outro grande marco foi o lançamento dos concursos de qualidade do conilon, como o Conilon de Excelência Coaabriel, do qual participarei novamente, pela terceira vez de forma direta", afirma.

Silvio Leite, que é um dos grandes nomes em análise sensorial de cafés especiais no Brasil, comenta que tem sido percebida uma nova fase na evolução da qualidade dos cafés, com processos mais aprimorados de pós-colheita. "A colheita tem sido mais bem-feita, com grãos sem defeito, praticamente sem grãos verdes. Mas o pós-colheita tem sido muito mais cuidadoso. A utilização de alguns processos de fermentação natural mais prolongados, tem proporcionado sabores que jamais foram vistos. Isso é completamente inédito e novo nos cafés canéforas e, claro, os conilons não fogem à regra", finaliza.

Na visão do pesquisador e professor do Ifes-Campus Venda Nova do Imigrante, Lucas Louzada Pereira, é notável a evolução da qualidade do café conilon, no Brasil como um todo, mas em especial no Espírito Santo.

"Acredito que, de fato temos um café com características únicas em termos de denominação de origem e indicação geográfica e, acima de tudo, de perfil sensorial. Nos últimos anos, e pelo fato de Coaabriel estar fazendo esse trabalho de investimento na qualidade, através de pesquisas e transferência de tecnologia, percebe-se o salto que o café conilon vem dando em termos de qualidade, seja na nossa região, no Brasil, como fixação de marca, e mesmo, internacionalmente. Tudo isso é fruto de investimento da qualidade no pós-colheita, de forma que se consiga perceber os resultados na xícara", esclarece Louzada.

Para o presidente da Coaabriel, Luiz Carlos Bastianello, após quase duas décadas de realização do concurso, a evolução na qualidade dos cafés é perceptível.

"Quando iniciamos, lá em 2003, enfrentamos muitas barreiras, sob a alegação de que o conilon não tinha qualidade. Demorou um pouco para chegarmos aos resultados. Nós sabíamos o que queríamos, porém os produtores faziam da forma como sabiam, ainda não tinhamos conhecimento científico o suficiente para avançar na qualidade. Hoje o cenário é diferente. Temos esses conhecimentos comprovados e isso facilita muito para o produtor que quer fazer um café de boa qualidade, pois ele tem acesso às ferramentas".

Nesta edição, o concurso será dividido em duas categorias: Café Natural e Café Fermentado. Como premiação para os mais bem colocados, a Coaabriel garantirá a compra do lote máximo de até 6 sacas padronizadas para os 10 finalistas de cada categoria. Sendo do 1º ao 5º lugar um valor específico por saca e do 6º ao 10º um valor de 40% a mais que a cotação do café tipo 7 pago no dia.

A cerimônia de premiação do Concurso Conilon de Excelência Coaabriel- Edição 2023 está prevista para o dia 20/10/2023, quando os grandes campeões desta edição serão revelados.