

# Número final de inscritos no Prêmio Ernesto illy supera expectativas

## Mais de 600 amostras de café foram encaminhadas para a comissão julgadora

**30/09/2016 16:46:50**

A 26ª edição do Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para Espresso promete ser um grande evento. A começar pelo número de inscritos no tradicional concurso de qualidade: ao todo, foram recebidas 632 amostras, número 57% superior ao registrado no 25º Prêmio e o maior em mais de dez anos. Os grãos de café são provenientes de 10 diferentes regiões produtoras de café no Brasil.

Além do predomínio de Minas Gerais, destaca-se o crescimento na participação dos produtores do Espírito Santo e de São Paulo, em relação aos últimos anos. A quantidade de amostras de café inscritas superou as expectativas dos organizadores, em uma safra que apresentou condições climáticas desfavoráveis para produtores de algumas regiões. “Dois fatos podem justificar esse aumento do número de inscrições: o primeiro é que este ano o produtor pode inscrever uma ou mais amostras de café, muito embora só uma por produtor possa ser selecionada entre as finalistas. A segunda é que além do Prêmio em dinheiro, os três primeiros colocados no nacional também terão direito a uma viagem ao exterior, com acompanhante, para participar de uma cerimônia internacional da illycaffè”, analisa Aldir Teixeira, presidente da comissão julgadora.

As premiações serão divididas em categorias regional e nacional. O Prêmio Ernesto Illy - Regional terá até dois cafeicultores premiados em cada um dos 10 Estados ou regiões: Espírito Santo; Minas Gerais (subdividido em Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas); região Centro-Oeste; região Norte/Nordeste; região Sul; Rio de Janeiro e São Paulo. Além de um montante em dinheiro, os finalistas regionais receberão diplomas.

Para o Prêmio Ernesto Illy - Nacional, serão escolhidos 40 produtores finalistas e posteriormente três vencedores, que receberão R\$ 10 mil e uma viagem ao exterior para concorrer ao 2º Prêmio Internacional Ernesto Illy, em data, país e cidade a serem definidos pela illycaffè. Os melhores cafés são selecionados por uma comissão julgadora, com especialistas nacionais e internacionais. As análises são feitas pela classificação do grão quanto ao aspecto, seca, cor, tipo, peneiras, teor de umidade, torração e quanto à qualidade da bebida, inclusive com degustação para espresso.

Sobre a illycaffè

Fundada em Trieste, na Itália, em 1933, a torrefadora illycaffè produz e comercializa um blend de café espresso 100% arábica, sob uma única marca, líder em qualidade. Quase 7 milhões de xícaras de café illy são consumidas diariamente no mundo. Os produtos illy são comercializados em mais de 140 países e estão disponíveis em mais de 100 mil restaurantes e cafeterias. A empresa mantém relacionamento direto e duradouro com os melhores cafeicultores do mundo, inclusive no Brasil, com a colaboração do Clube illy do Café, fornecendo-lhes conhecimentos e tecnologia, além de preços acima do mercado para quem atinge seus padrões de qualidade, em parcerias sustentadas pelos princípios do desenvolvimento sustentável. Com o objetivo de difundir a cultura do café, fundou a Università del Caffè, um centro de treinamento de excelência que oferece treinamento teórico e prático em todos os aspectos do café para cafeicultores, baristas, equipes de lojas de café e amantes da bebida. A illycaffè emprega cerca de 1.200 pessoas globalmente e em 2015 registrou receitas consolidadas de 437 milhões de euros.