



## CACHAÇA LAGOA VENCE O CONCURSO DE CACHAÇA NA FACIRA

Com apoio do Sindicato Rural e do SENAR, o Concurso de Cachaça de Alambique aconteceu dentro da FACIRA e os vencedores foram anunciados no final de outubro, em encontro dos participantes, na UNESP.

Nicolau de Souza Freitas, presidente do Sindicato Rural, entregou o troféu para o produtor da Cachaça Lagoa, Haroldo Pereira Machado Jr., de Taquaritinga



No dia 29 de outubro aconteceu no auditório do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, localizado na Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP, de Araraquara, o VI Encontro da Cadeia Produtiva de Cachaça e VII Concurso de Cachaça de Alambique.

Durante o dia todo, mais de 50 produtores de todas as áreas do Estado de São

Paulo e outros cerca de 20 interessados no assunto assistiram palestras sobre os temas mais relevantes da produção de cachaça de qualidade, tais como: Fermentação, Destilação, Envelhecimento, Boas Práticas de Fabricação, Empreendedorismo e Análise Sensorial da Cachaça.

Ao final das atividades aconteceu a cerimônia de premiação do VII Concurso de Cachaça de Alambique. As três melhores

cachaças dos produtores que enviaram suas amostras para concorrer na categoria Envelhecida e Não Envelhecida, receberam os troféus de 1º, 2º e 3º lugares de cada categoria.

A avaliação sensorial das amostras aconteceu entre os dias 11 a 16 de outubro, no stand do Sindicato Rural de Araraquara na FACIRA (Feira Agro Comercial e Industrial da Região de Araraquara),



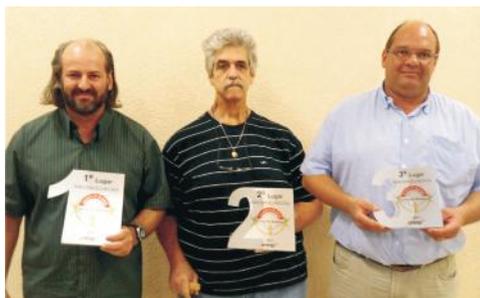
Pesquisadora Maria Cristina Meneghin atendendo cliente que visitava a FACIRA



Produtores de cachaça reunidos no VI Encontro da Cadeia Produtiva de Cachaça, realizado na UNESP



Prefeito Barbieri provou quatro tipos de cachaça na FACIRA



**Produtores das cachaças campeãs da categoria Não Envelhecida**



**Produtores das cachaças campeãs da categoria Envelhecida**

graças ao apoio do seu presidente Nicolau de Souza Freitas e da sua diretoria e do SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), através seu coordenador Mário Porto. Na ocasião, mais de 300 produtores tiveram a oportunidade de degustar as mais de 80 cachaças participantes do concurso. Do total de produtores, 70% eram homens e 30% mulheres, a maioria entre 18 a 45 anos. Embora o público consumidor tenha demonstrado sua preferência, uma análise mais detalhada das amostras foi realizada pelos pesquisadores do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça.

Além do Projeto da Cachaça, durante todos os dias da FACIRA, o Sindicato Rural de Araraquara cedeu parte do espaço de seu stand para o Sistema Integrado de Respostas Técnicas. O SIRT é um agente do Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT) vinculado à Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP/Araraquara, que visa promover o desenvolvimento local sustentável.

O projeto, segundo o Dr. Ricardo Bo-

notto, pesquisador do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça e supervisor do Sistema Integrado de Respostas Técnicas, tem a missão de difundir o conhecimento científico, técnico e tecnológico a pequenos produtores, micro empresários e novos empreendedores em parceria com prefeituras da região, SEBRAE-SP, Associações, Sindicatos e Institutos de Pesquisa.

Trata-se de um serviço gratuito, onde o cliente/usuário se cadastra, tem a oportunidade de realizar buscas de conteúdos técnicos existentes num vasto banco de informações, podendo ainda, solicitar novas informações de acordo com seu interesse.

Maria Cristina Meneghin, pesquisadora do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, aluna de doutorado e pesquisadora do Sistema Integrado de Respostas Técnicas, assegura que as informações vão desde uma dúvida pontual sobre melhorias de processamento, de produtos, a fornecedores de matérias-primas, equipamentos, serviços laboratoriais, legislações e normas técnicas.



**Produtores de cachaça visitam a Usina Piloto do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça e ouvem as palavras do Prof. Dr. João Bosco Faria**

**PRODUTORES DAS CACHAÇAS PREMIADAS:**

**1º LUGAR, NÃO ENVELHECIDA**  
Haroldo Pereira Machado Jr.  
*Cachaça Lagoa*

**2º LUGAR, NÃO ENVELHECIDA**  
Homero Zaniollo, representando seu irmão Redicieri Zaniollo, *Cachaça Senhora*

**3º LUGAR, NÃO ENVELHECIDA**  
Francisco Castrovalente,  
*Cachaça Mandaguahy*

**1º LUGAR, ENVELHECIDA**  
José Renato Baldacim  
*Cachaça Zé da Varge*

**2º LUGAR, ENVELHECIDA**  
Orivaldo Peruchi  
*Cachaça Pequeno Engenho*

**3º LUGAR, ENVELHECIDA**  
Márcio Leandro Rosas  
*Cachaça Sabor da Estância*

**PROJETOS DA CACHAÇA**  
**INFORMAÇÕES**  
[www.portaldacachaca.fcfar.unesp.br](http://www.portaldacachaca.fcfar.unesp.br)

**Serviços do SBRT/SIRT**  
[www.respostatecnica.org.br](http://www.respostatecnica.org.br)  
Fone: (16) 3334-6283  
Contato: Maria Cristina

**CURSOS PARA NOVEMBRO**

**De 8 a 10 e 22 a 24**  
**Aplicação de Agrotóxicos com Turbo Pulverizador**

**De 21 a 26**  
**Rédeas**

**De 25 a 27**  
**Turismo Rural**  
**Resgate Gastronômico**  
**Módulo IX**

**De 29 a 30**  
**Turismo Rural**  
**Consolidação do Programa**  
**Módulo X**

**REALIZAÇÕES:**  
Coordenador Senar/SP Araraquara:  
Mário Roberto Porto

