Actualizado a 24/04/2015, 10:15 São Filipe, 24 Abr (Inforpress) – A “Fogo Coffee Spirit limitada”, uma “joint venture” entre as empresas holandesa “Trabocca” e nacional “Capital Consulting”, procede entre 27 a 30 de Abril ao lançamento do café torrado em sacos de 250, 500 e 1000 gramas. Durante este período, um grupo de restaurantes da cidade vão receber ofertas do café do “Fogo Coffee Spirit” torrado pela empresa holandesa Bocca, que ganhou o primeiro lugar na Europa, devido ao “ alto padrão de qualidade”, para oferecer aos seus clientes, ao pequeno-almoço, almoço e jantar. Amarília Baessa, um dos responsáveis da empresa, afirmou que nos restaurantes/cafés seleccionados vão estar disponíveis o café e pessoal preparado da empresa para prestar todas as informações sobre as actividades realizadas e previstas no âmbito do projecto de investimento do “Fogo Coffee Spirit”. Segundo ela, o café a ser lançado por ocasião de São Filipe é o mesmo que foi exportado para Holanda no ano passado para ser torrado pela empresa Bocca, sócia de Trabocca, para ser comercializado na Europa, indicando que o mesmo vai ser comercializado no mercado nacional a preço de custo. “Depois do rigor no processamento do café, a empresa vai colocar no mercado café torrado por empresa com “know” no domínio de torrefacção”, notando que o segredo de um grande café passa pelo processo de torra e de moagem. A ideia é proceder à instalação de uma unidade de torrefacção com alto padrão de qualidade, o que representa um investimento adicional de pelo menos mais 40 mil contos, o que de momento está em “standby” porque a produção ainda não justifica fazer o investimento desta envergadura, mas é um projecto a ser implementado no futuro. Em relação à produção, a “Fogo Coffee Spirit” adquiriu até o dia 19 de Abril 85 toneladas de cerejas, mais de 30 toneladas que em relação ao ano passado, em que a empresa comprou pouco mais de 53 toneladas de cerejas. Amarília Baessa disse que o objectivo é duplicar a quantidade adquirida no ano passado, o que acredita ser possível porque o grosso da colheita poderá ser concluída até final de Abril, mas haverá algumas zonas em que pode prolongar-se para o mês de Maio. Em 2014, a “Fogo Coffee Spirit limitada” comprou café de 17 produtores e este ano triplicou o número de fornecedores, passando para 54 produtores, lembrou a responsável, notando que o aumento se deve às políticas adoptadas, aumento do preço e fornecimento de plantas novas aos fornecedores para renovação das plantas antigas. Cultivado na área montanhosa e fértil dos Mosteiros, envolto por diversos microclimas, o café do Fogo (biológico), sobretudo do Morgadio de Monte Queimado, a maior propriedade unificada de produção de café na ilha, foi premiado com a Medalha de Ouro da Exposição Colonial no Porto, em 1934, como “o melhor café do império”. Em 1917 e 1918, o café do Fogo conquistou os primeiros prémios numa exposição agrícola realizada na Cidade da Praia, além de ter tido uma participação na grande exposição da Índia Portuguesa, em 1954. JR Inforpress/Fim