

AGRONEGÓCIO

agronegocio@diariodocomercio.com.br

CAPRIL

Inovação premia Rancho das Vertentes

Empresa de Barbacena é destaque com queijo *boursin* com geleia de morango

MICHELLE VALVERDE

Oferecer produtos diferenciados e de alta qualidade tem proporcionado ao laticínio Capril Rancho das Vertentes, com sede em Barbacena, na região Central de Minas, bons resultados. A empresa, criada em 2014, vem expandindo a produção e já conquistou o primeiro prêmio na categoria especial do Concurso Nacional de Produtos Lácteos, promovido pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), um dos mais importantes do País.

O projeto é resultado da parceria formada pelo engenheiro de computação, Edson da Costa Cardoso, e os sócios Eloisio Francisco, Sandra Canton Cardoso e Rosângela Canton Francisco, que, a princípio, apostaram somente na produção de leite *in natura* de cabras.

De acordo com Costa Cardoso, a produção de cabras começou com a aquisição de oito cabras e uma produção diária de oito litros de leite. O volume era entregue ao Caprilat, um dos maiores laticínios do segmento. Neste período, os sócios passaram por processos de capacitação, aprimoramento do processo e investiram na assistência técnica.

O investimento na produção própria de derivados começou em 2015, após a empresa se filiar

à Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos do Estado de Minas Gerais (Accomig/Caprileite). Nessa oportunidade, os envolvidos na atividade participaram de diversos cursos para a produção de derivados, como queijos e iogurtes, por exemplo.

Com boas expectativas em relação ao mercado, o rebanho foi ampliado para 80 animais e a produção diária subiu para 80 litros de leite. Além de negociar o leite com o Caprilat, parte da produção era direcionada para a fabricação de queijo de cabra artesanal. A crise econômica, agravada em 2015, fez com que os sócios repensassem o modelo de negócios, uma vez que as vendas do leite *in natura* retraíram.

“Mudamos o foco devido às necessidades do mercado. Com a crise em 2015 enfrentamos grandes dificuldades no escoamento da produção leiteira. Para não termos prejuízos, tivemos que mudar as ações e conseguimos desenvolver uma linha própria, inovadora e diferenciada de produtos finos e artesanais, o que também agregou valor”, explicou Costa Cardoso.

Para dar segmento aos planos, foi construído um laticínio próprio e inaugurado no início de 2016. Hoje o processamento é superior a 100 litros de leite de



DIVULGAÇÃO CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES

No portfólio estão queijos *boursin*, fresco, camponês, caprino romano e iogurtes

cabra ao dia e tem capacidade diária de fabricar 50 quilos de derivados. O número de animais em produção também já superou 100 cabeças. Todo leite produzido é transformado em derivados, o que gera maior receita.

“Desenvolvemos um portfólio baseado na qualidade superior, com produtos sem adição de conservantes ou produtos químicos e com preços acessíveis aos consumidores.

Por trabalharmos de forma enxuta, somos quatro sócios e um empregado, conseguimos acompanhar e controlar todo o processo de produção verticalizada (da criação, passando pela ordenha, até a entrega do produto final), o que gera produtos de qualidade diferenciada”, disse Costa Cardoso.

Os esforços para disponibilizar no mercado produtos inovadores rendeu à empresa o 1º lugar na categoria Des-

taque Especial do concurso promovido pelo ILCT, com o doce produzido com queijo *boursin* de cabra com cobertura de geleia de morango. Este *chessecake* também tem a versão com doce de leite.

“Ficamos muito felizes com o prêmio, principalmente por ser o primeiro produto de leite de cabra a ser premiado, superando os de leite de outras origens, que são a grande maioria”, disse.

Diversidade de produtos e de sabores

A linha de produtos é composta ainda por queijo fresco, caprino romano, iogurtes, queijo camponês, *boursin* natural ou acrescido de variados temperos. O *boursin* tem duas variações: em bolinhas mergulhadas no azeite e óleo - com temperos de pimenta rosa e orégano, ervas finas e tomate seco - e a pasta para acompanhamento de pães com temperos de damasco, nozes, tomate seco, ervas finas e pimenta rosa com orégano.

Em parceria com outros produtores, a Capril Rancho das Vertentes também produz embutidos defumados de carne de cabra e cosméticos a base de leite de cabra, como sabonete em barra, líquido e hidratante. As frutas utilizadas na produção dos iogurtes e na geleia do *chessecake* também são provenientes de parcerias formadas com produtores orgânicos.

Os produtos são comercializados, principalmente, no Rio de Janeiro e em Barbacena. A empresa também tem participado de eventos gastronômicos, como um, fechado, da Casa Valduga, no Rio de Janeiro, que reuniu mais de 200 convidados, e a feira agropecuária em Barbacena.

“Nosso projeto é muito recente e estamos começando a divulgá-lo”, informou o sócio da Capril Rancho das Vertentes, Edson da Costa Cardoso. Segundo ele, as vendas no Rio de Janeiro são feitas diretamente para o consumidor final, “mercado que conquistamos com a divulgação feita por amigos, que nos ajudaram nas degustações e formação do portfólio”.

Há mais projetos. “Queremos atender também à demanda proveniente da gastronomia. Por isso, estamos em busca de uma parceria com chefes de cozinha para participarmos do Festival Gastronômico de Tiradentes, o que será um grande avanço”, disse Costa Cardoso. (MV)

EXPOLAC

Feira de laticínios reuniu ciência e produção

DA REDAÇÃO

A 37ª Semana do Laticinista, promovida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), entre os dias 19 e 21 de julho, em Juiz de Fora, cumpriu um de seus principais objetivos, que é a aproximação de indústrias e compradores. “Esse modelo resgata a tradição e a origem dos primeiros eventos realizados pela instituição”, observa o coordenador da Expolac, Nelson Tenchini. O evento foi realizado no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT). Neste ano, a Expolac inovou

com a realização de degustações comentadas e do Painel de Oportunidades em parceria com o Sebrae Minas. Seis grandes compradores (atacadistas, supermercados e indústrias de alimentos) participaram de encontros com laticinistas e expuseram as necessidades do mercado e o que buscam em fornecedores.

Em 2017 a programação integrará o Minas Láctea, evento bienal em formato expandido que contará também com a Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq) e o Congresso

Nacional de Laticínios.

“A Semana foi um divisor de águas para a Epamig e o Cândido Tostes em termos de fortalecimento de parcerias e de relações institucionais. Tivemos a assinatura do termo de outorga entre Fapemig e Epamig para obras de infraestrutura de laboratório e consolidamos parcerias que auxiliaram na revitalização do Instituto. Tudo isso nos motiva a planejar a próxima edição do Minas Láctea”, afirma o chefe-geral do ILCT, Cláudio Furtado Soares.

No último dia da feira, foram anunciados os vencedores

das 11 categorias do Concurso Nacional de Produtos Lácteos. Na categoria destaque especial foram premiados o doce produzido com queijo *boursin* de cabra com cobertura de geleia de morango, da Capril Rancho das Vertentes (1º colocado); o queijo Estrada Real Mantiqueira, do Laticínios Cruziliense (2º); e o queijo Serestão, da Cooperativa Agropecuária do Vale do Paracatu (3º).

Para o diretor do Laticínio Paladar de Minas, Geraldo Maciel Júnior, um dos premiados na categoria requeijão cremoso, a participação há três anos nestes tradicionais eventos do setor de

láticos em Juiz de Fora tem feito a diferença em sua produção. “Começamos bem pequenos e hoje temos uma fábrica moderna, inovamos em gestão de pessoas, em equipamentos, mas jamais abrimos mão da receita da vovó”, afirma.

No ano passado, o Paladar de Minas venceu a categoria requeijão cremoso do Concurso. “Esse prêmio reforçou nossa dedicação em levar produtos de qualidade aos nossos clientes, que estão principalmente no Rio de Janeiro e em parte de São Paulo e da Zona da Mata mineira”, comemora. (Com informações da Agência Minas)

BOVINOS

Blairo Maggi viaja para os EUA com proposta de acordo sanitário para garantir comércio de carne *in natura*

São Paulo - O ministro da Agricultura, Blairo Maggi, tenta viabilizar em viagem, a partir de ontem, para os Estados Unidos, o comércio de carne bovina *in natura* entre os dois países. Segundo o Ministério, a viagem deve resultar na assinatura de um acordo sanitário que vem sendo negociado nos últimos anos.

O acordo deverá ser assinado na quinta-feira, dia 28, durante a reunião do Comitê Consultivo Agrícola Brasil-Estados Unidos, em Washington. No mesmo dia, os empresários brasileiros da delegação se encontram com representantes do Meat Importers Council of

the America (Conselho de Importadores de Carne da América), uma associação de classe norte-americana.

Com Maggi estão o secretário de Defesa Agropecuária, Luis Rangel, o chefe do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, José Luis Ravagnani Vargas, e o secretário substituto de Relações Internacionais do Agronegócio, Odilson Ribeiro e Silva, além de uma delegação empresarial, formada por representantes do setor produtivo de carnes e frigoríficos.

Conforme o Ministério, o Brasil exporta carne bovina industrializada para os EUA, com vendas de US\$ 286,8 milhões em

2015. Agora, o foco é a carne fresca e congelada. Segundo a Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio, a expectativa é incrementar as exportações brasileiras em US\$ 900 milhões.

Em 2015, uma missão técnica veterinária norte-americana esteve no Brasil para vistoriar frigoríficos do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina, Mato Grosso do Sul e São Paulo. No início deste mês, foi a vez de fiscais agropecuários brasileiros visitarem frigoríficos no Texas, Iowa, Nebraska e Califórnia. O ministro encerra sua viagem aos EUA na sexta-feira (29). (AE)

A IMPORTÂNCIA DO COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR PARA A GESTÃO DE MARKETING E A SEGMENTAÇÃO DE MERCADO

25/08/16 Das 18:30 às 22hs
26/08/16 Das 08:30 às 13hs

Carga Horária 8h

Local: FUMEC - Rua Cobre, 200
Bairro Cruzeiro - Belo Horizonte/MG
Faculdade Ciências Humanas
Sala 309

Palestrante: Ione Almeida

É mestre em Administração de Empresas pela Universidade Mackenzie e pós-graduada em marketing pela ESPM-SP. Tem experiência de mais de 20 anos na empresa Neslé, onde gerenciou as áreas de serviço de marketing, inteligência competitiva e serviço ao consumidor. É professora nos cursos de MBA e pós-graduação da ESPM, professora convidada da FIA e consultora da Almeida Associados Consultoria Estratégica e Coaching de Carreira pelo Leading Group - ACTP.

Para as inscrições no período de 27/06 a 22/07	Para as inscrições no período de 23/07 ao dia 13/08
Profissionais R\$ 650,00	Profissionais R\$ 750,00
Associados R\$ 500,00	Associados R\$ 600,00
Estudantes R\$ 300,00	Estudantes R\$ 450,00

ESPM

Sinapro

FUMEC