

## Economia

CACILDA E MÁXIMO LORENÇÃO EMPRESÁRIOS

## Reis do socol e dos antepastos

A família Lorenção foi uma das primeiras a investir no agroturismo e já se consolidou na região de Venda Nova do Imigrante

Ana Eliza Oliveira

Uma das primeiras famílias a investir no agroturismo, a família Lorenção já se consolidou na região de Venda Nova do Imigrante. Hoje, o sítio da família atrai cada vez mais adeptos a visitarem a região para conhecer o campo e seus sabores.

Nesta entrevista, os proprietários Máximo Lorenção e Cacilda Lorenção contam um pouco da trajetória da família, que hoje é maior produtora de aperitivo socol e de antepastos do Estado.

**A TRIBUNA - De onde surgiu a ideia de explorar o sítio como agronegócio?**

**CACILDA E MÁXIMO -** O sítio Lorenção foi comprado pelo meu avô, descendente de italianos, em 1907. O terreno pertencia a um conde. Na divisão da herança da família, nossa parte foi de oito alqueires. No começo, a principal atividade do sítio era a plantação de café, feijão e milho.

Por volta dos anos 80, a exploração da atividade de agroturismo na região começou de forma tímida. Como as lavouras não estavam remunerando bem, nossa família decidiu investir neste ramo. Desde o início, o negócio foi familiar, com participação dos filhos e noras.

**> Quando o sítio foi aberto para visitas?**

As visitas de turistas começaram de fato em 1993, há 20 anos. Como era um negócio novo, sem divulgação, tivemos dificuldade em con-

“Para o ano que vem, nossa meta é produzir uma tonelada de socol por semana, totalizando quatro toneladas por mês”

## Curiosidades

Venda também pelos Correios

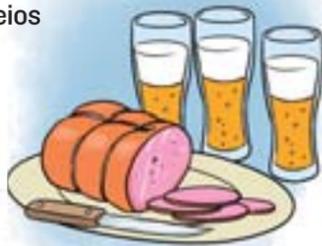
## Turistas

O sítio Lorenção recebe por mês mais de 6.500 turistas do Brasil e de países do exterior como Estados Unidos.



## De Venda Nova para o Brasil

O aperitivo produzido no Estado é enviado pelos Correios para vários estados.



## Socol entre amigos

Os filhos da dona Cacilda pegavam peças escondidas de socol para comer com os amigos tomando cerveja.



MÁXIMO E CACILDA LORENÇÃO investem na tradição familiar para manter a qualidade dos produtos vendidos

## Trajetória Meta para 2014 é ampliar a produção de socol

## INÍCIO

A exploração do sítio da família com agroturismo começou em 1993, há 20 anos.

## PRODUÇÃO

São feitos na propriedade da família 500 quilos do aperitivo socol, de origem italiana.

## AMPLIAÇÃO

No ano que vem, a meta é ampliar a produção do socol para mil quilos semanais.

seguir nossos primeiros clientes.

Os três primeiros anos foram muito difíceis, muitas vezes pensamos em desistir. Mas aos poucos os visitantes foram chegando e nosso sítio foi ficando conhecido.

A propaganda foi se espalhando boca a boca, acredito que essa é a melhor forma de divulgação.

Hoje funcionamos das 7h às 17h todos os dias, inclusive domingos e feriados. Os visitantes podem conhecer a plantação e a produção dos quitutes feitos no sítio.

**> O que é plantado na propriedade Lorenção?**

Hoje plantamos café, tomate ti-

po italiano e lichia. Nossa plantação de café é de 12 hectares por ano, o que resulta numa colheita de 500 sacas de 20 quilos cada.

De lichia, a plantação é de 300 pés, que produzem fruto uma vez por ano. No ano passado, colhemos cinco toneladas do fruto.

Vendemos a lichia para os visitantes e hortifrutis. A procura é muito grande.

**> Qual a maior dificuldade enfrentada na plantação?**

Nossa maior dificuldade hoje é encontrar mão de obra para as lavouras. Não tem mais gente interessada em trabalhar no campo,

“Nosso negócio é 100% familiar, mas investimos em cursos de capacitação para melhorar sempre o nosso atendimento”

muitos migraram para as cidades.

**> Qual produto é o líder de vendas no sítio?**

Nosso carro chefe é o socol, espécie de salame embutido feito de lombo de porco e temperado com alho e pimenta-do-reino que é servido como aperitivo.

O socol é uma tradição italiana, feita pelos meus avós, que faziam o produto para durar muito, uma vez que na época não existia geladeira. O produto fica armazenado em local especial, curando de quatro a seis meses.

Somos os maiores produtores desta especiaria no Estado e na região, com produção semanal de 500 quilos. Ele é comercializado no sítio, em lojas de delicatessen, supermercados e clientes de todo o Brasil, pois também enviamos o produto pelos Correios. O quilo é vendido por R\$ 55.

**> Além do socol, quais outros produtos fazem parte da linha Lorenção?**

Produzimos 16 tipos diferentes de antepastos, todos feitos no azeite e sem conservantes.

Entre os sabores, temos o de be-

## QUEM É

## Máximo Lorenção

- > IDADE: 84 anos
- > NATURALIDADE: brasileiro
- > ESTAD CIVIL: casado há 57 anos com Cacilda
- > TIME: Vasco
- > ESTILO MUSICAL: sertanejo
- > VIAGEM INESQUECÍVEL: Itália, a terra de meus antepassados
- > COMIDA PREFERIDA: feijão com arroz
- > SONHO QUE SE REALIZOU: ver os filhos trabalhando em família

rinjela defumada com bacon, berinjela com ervas, pimenta recheada com tomate e damasco, bacalhau com palmito e tomate verde com nozes e passas. Também temos o antepasto de socol, que pode incorporar receitas ou ser servido como tira-gosto.

No sítio produzimos, por mês, em torno de três mil compotas de antepastos, com pesos entre 250 e 280 gramas. Cada pote é vendido a partir de R\$ 13.

Também produzimos o licor de limoncello, feito à base de limão siciliano. Nossa produção é de 500 garrafas de meio litro.

Em quantidade pequena produzimos o culatello, um embutido feito com a parte nobre do pernil do porco, ervas de provence e pimenta-da-jamaica. O produto fica armazenado durante um ano antes de ser vendido.

**> Qual é o segredo para atrair os turistas?**

Nosso negócio é 100% familiar, mas investimos em cursos de capacitação para melhorar sempre o nosso atendimento. Quando o cliente é atendido pelos donos do negócio, eles ficam mais felizes.

Tratamos nossos clientes como amigos, trocamos informações sobre as diferenças da vida no campo e nas cidades. Apesar de comercializarmos nossos produtos, não existe pressão para a venda. Recebemos, em média, 6.500 visitantes por mês, sendo 1.500 nos finais de semana.

**> Quais são os planos de expansão da produção?**

O espaço onde produzimos os antepastos está sendo ampliado para aumentarmos a produção a partir do ano que vem. De três mil vamos aumentar para cinco mil compotas mensais.

Para o ano que vem, nossa meta é produzir mil quilos (uma tonelada) de socol por semana, totalizando quatro mil quilos (quatro toneladas) por mês. Acredito que essa é uma quantidade que conseguimos acompanhar a produção, mantendo a qualidade e tradição.

Quanto ao nosso espaço, pretendemos implantar também a atividade de trilha para os visitantes.

**> Existe previsão de lançamento de novos produtos?**

Até o final do ano vamos lançar dois novos sabores de antepastos. Também vamos ampliar a produção de culatello, pois temos uma demanda grande para este produto. Até o final deste ano, a meta é produzir 100 quilos.