

## AGRONEGÓCIO

agronegocio@redgazeta.com.br

CHOCOLATES FINOS PARA  
CAPIXABAS E EUROPEUS

Indústria que processa cacau no Norte levará produtos para feira na França

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

■ A Floresta do Rio Doce, primeira indústria de processamento de cacau do país, localizada em Linhares e inaugurada em maio último, já se prepara para dobrar a capacidade de produção. A fábrica está investindo R\$ 20 milhões na ampliação das instalações e na aquisição de equipamentos. Ao final de 2011, estará com capacidade para processar 5,2 mil toneladas de cacau por ano. A capacidade atual é de 2,6 mil toneladas/ano.

Com a ampliação da planta, além do líquido (massa de cacau), a fábrica produzirá também barras de chocolate fino, que representarão o Brasil na França, em uma feira europeia. São barras de um e de dois quilos, que são utilizadas para a produção de outros chocolates, bombons e produtos derivados do cacau. A previsão é a produção de um volume entre 45 a 60 toneladas/mês de barras de chocolate. Segundo o presidente da Floresta Rio Doce, Paulo Roberto Gonçalves Pereira, a ampliação da fábrica será iniciada no próximo ano.

A ampliação da fábrica vai gerar cerca de 80 novos em-

melhor processamento para a produção de líquido, de forma que não se perca a essência de aromas e sabores fundamentais para o objetivo final de sua aplicação, o chocolate.

O cacau processado na indústria é todo produzido no Estado com base em uma filosofia de manejo integrado e sem intermediários entre agricultor e a indústria. Predomina o conceito de origem garantida de qualidade, explica Gonçalves.

## SALÃO FRANCÊS

O diretor da Floresta do Rio Doce, que também é produtor de cacau, recebeu, no início do mês, o certificado de Produtor de Cacau Fino do Centro de Cooperação Internacional de Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento (Cirad), na França. O certificado rendeu ao produtor a classificação para representar o Espírito Santo no Salon du Chocolat de Paris. O Salão, maior evento mundial do setor, será realizado entre 28 de outubro e 1º de novembro deste ano.

O certificado da instituição francesa significa dizer que o cacau produzido pela fábrica de Linhares é um produto reconhecidamente de qualidade e estará



CREMOSO. Esteira de chocolate da fábrica de cacau Floresta do Rio Doce, em Linhares

DIVULGAÇÃO

Grupo belga  
será parceiro  
da fábrica

■ A fábrica de chocolate fino Floresta do Rio Doce terá o grupo belga Puratos como parceiro. O grupo europeu está precisando de cacau de origem para a produção de chocolates finos e encontrou na indústria de Linhares o que estava buscando. "A Puratos viu nosso trabalho e nos propôs parceria", explicou Paulo Roberto Gonçalves Pereira, diretor da indústria de Linhares. As negociações duraram mais de um ano e, agora, o grupo que é um dos líderes na área de panificação, vai utilizar o cacau de origem, produzido e processado em Linhares, para fabricação dos chocolates belgas. A parceria já está fechada e, já no próximo ano, a Puratos assume a gestão da Floresta do Rio Doce. A ampliação da unidade, inclusive, é uma forma de garantir volume de produção para atender à demanda da indústria belga.

A ampliação da fábrica vai gerar cerca de 80 novos empregos. A prioridade será para pessoas que moram na região. Os novos funcionários passarão por um período de treinamento na própria fábrica para operar os equipamentos e também para se adequar às exigências da indústria que produz chocolate de qualidade.

Gonçalves destaca que os equipamentos utilizados pela Floresta do Rio Doce foram desenvolvidos com tecnologia capixaba. Com isso, o cacau tem o

produto pela fábrica de Linhares é um produto reconhecido de qualidade e estará em um ambiente com os melhores chocolates do mundo. "Vamos mostrar o nosso produto e estaremos entre os melhores do mundo", destaca Gonçalves.

Quatro produtores de cacau brasileiros estarão representando o Brasil no Salon du Chocolat de Paris. Paulo Gonçalves, do Espírito Santo, e outros três produtores da Bahia. O Espírito Santo é o terceiro produtor nacional de cacau. Fica atrás do Pará e da Bahia.

**CREMOSO.** Esteira de chocolate da fábrica de cacau Floresta do Rio Doce, em Linhares



**POSIÇÃO PRIVILEGIADA.** O Espírito Santo é o terceiro produtor nacional de cacau

## Floragem GRAMA

PRODUTOR CAPIXABA DE GRAMA ESMERALDA.



(27) 3225-3228 - 9237-0285

### Ponto de Vista

## Os vizinhos não mais nos espreitam

**MARTHA MARQUES TEIXEIRA**  
Zootecnista e gerente Técnica do Sistema OCB/ES-SESCOOP/ES

Reportando-nos à teoria malthusiana que previu, ainda em 1798, que a população crescerá em progressão geométrica e a produção de alimentos em progressão aritmética, levanto questões que se inserem na estratégia de continuarmos avançando no crescimento e distribuição de alimentos. Malthus seguramente desprezou o papel da tecnologia e do progresso técnico na sustentação do equilíbrio entre produção e consumo. Mais de dois séculos passados, mesmo com os intensos fluxos migratórios, a população urbana mundial supera a rural. Avançamos em expansão de áreas e em produtividade, superamos os desafios malthusianos, apesar de ainda permanecerem

desequilíbrios na distribuição de alimentos no mundo. A transformação nos padrões de consumo é mais uma constatação a se considerar para a superação desses desafios. A América Latina, por exemplo, se equipara à Europa Oriental em relação ao padrão de consumo, passando pela esfera das conveniências, cujas escolhas são determinadas pelas necessidades e cultura das populações e pela variedade de opções disponíveis. Já a Índia e China estabelecem seus padrões de consumo a partir de sua cultura e da oferta de produtos essenciais, como carne e lácteos. Isso demonstra uma posição evolutivamente anterior, comparativamente aos países desenvolvidos. Nestes, os consumidores vêm determinando suas compras com base na qualidade, funcionalidade e especificidade, como exemplo os produtos dietéticos. No 4º maior mercado consumidor do mundo, o Brasil, verifica-se uma

evolução nos padrões de consumo, em que a população está diversificando sua demanda de alimentos, caminhando também para especificidades, em que se destacam os produtos com maior valor agregado. Um mercado importantíssimo. Apesar de mais de 43% da produção agrícola brasileira passarem pelas cooperativas, muito pouco tem como destino o consumidor final com produtos diferenciados, industrializados, visando capturar mais oportunidades e renda, para que o PIB das cadeias produtivas seja distribuído aos seus associados e parceiros. Nesta linha, temos um espaço enorme a avançar. As ameaças que pairam na competição globalizada não permitem postergar a tomada de iniciativas urgentes. Nossos problemas de escala e de baixo valor agregado podem sufocar aceleradamente nossa competitividade. Nossos vizinhos não mais nos espreitam: estão dentro de nossa casa.

### Cenas rurais

Mande sua foto curiosa para [agnonegocio@redegazeta.com.br](mailto:agnonegocio@redegazeta.com.br)

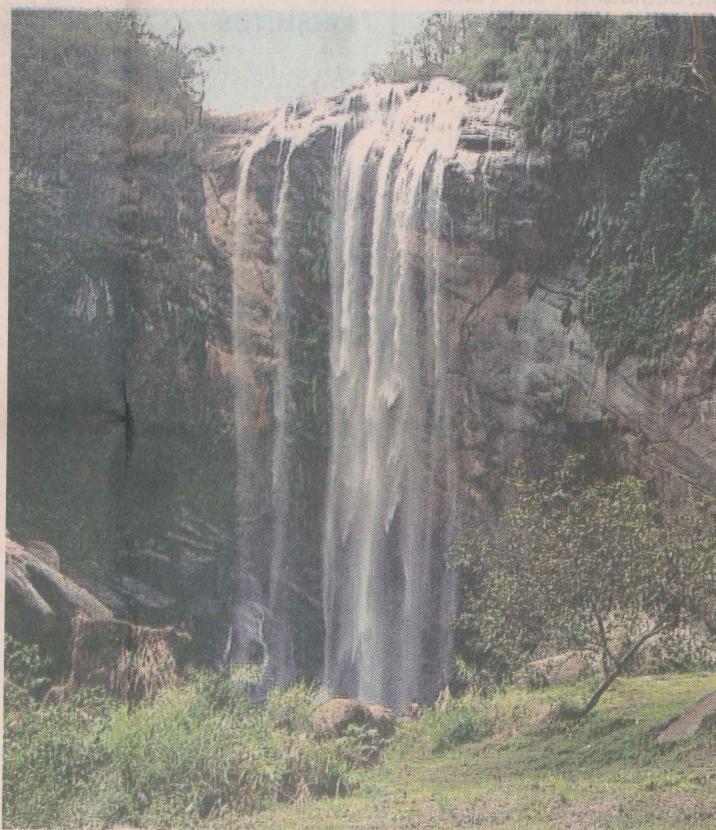


FOTO DA LEITORA:

**ELAINE SILVA**

A belíssima Cachoeira Alta fica no distrito de São Vicente, em Cachoeiro de Itapemirim.

### Agenda

#### Curso de Aplicação de Defensivos

**DATA:** 13 A 15 DE OUTUBRO

**LOCAL:** FORNO GRANDE E BRAÇO SUL, EM CASTELO

**TEL:** (28) 3542.6333

#### Curso de Vaqueiro

**DATA:** 13 A 15 DE OUTUBRO

**LOCAL:** SÃO CAETANO, RIO NOVO DO SUL

**TEL:** (28) 3533.1213

#### XXVI Exposição Agropecuária e XXVI Concurso Leiteiro

**DATA:** 13 A 17 DE OUTUBRO

**LOCAL:** PARQUE DE EXPOSIÇÃO DR. JOÃO EUTRÓPIO, EM AFONSO CLÁUDIO

**TEL:** (27) 3768.9044

#### Curso de Manejo de Lavoura de Café

**DATA:** 13 E 14 DE OUTUBRO

**LOCAL:** COMUNIDADE CÓRREGO AZUL, EM DIVINO DE SÃO LOURENÇO

**TEL:** (27) 3768.9044

#### Cursos de Aplicação de Agrotóxicos

**DATA:** 14 A 16 DE OUTUBRO

**LOCAL:** ALTO SANTA MARIA, EM MARECHAL FLORIANO

**TEL:** (27) 3288.1215

#### Feira de Touros Registrados "Pró-Genética"

**DATA:** 15 DE OUTUBRO

**LOCAL:** PARQUE DE EXPOSIÇÃO NILSON NARDACCI FIGUEIREDO, EM ECOPORANGA

**TEL:** (27) 3755.1836

#### Encontro de Agricultura Familiar

**DATA:** 15 DE OUTUBRO

**LOCAL:** FAZENDA EXPERIMENTAL DO INCAPER, EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

**TEL:** (28) 3155.5004

#### Curso de Café Arábica

**DATA:** 15 E 16 DE OUTUBRO

**LOCAL:** CELINA, EM ALEGRE

**TEL:** (28) 3552.4125

#### Curso de Inseminação Artificial

**DATA:** 18 A 22 DE OUTUBRO

**LOCAL:** FAZENDA EXPERIMENTAL DO INCAPER, PACOTUBA, EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

**TEL:** (28) 3522.1275/0034

Fonte: Incaper