

# Regional

## Certificado para socol de Venda Nova

Produto poderá ser reconhecido como original da cidade. Objetivo é ampliar mercado e valorizar o tradicional embutido

**Julio Huber**  
VENDA NOVA DO IMIGRANTE

O socol produzido em Venda Nova do Imigrante vai entrar em processo de indicação geográfica, como se fosse uma certificação de domínio público. Isso significa que o tradicional produto da cidade poderá ser reconhecido, em todo o Brasil, como o verdadeiro socol.

Para isso, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) nacional vai reali-

zar um estudo para diagnosticar o que deve ser feito para que o socol, um embutido italiano à base de lombo suíno, ganhe a indicação geográfica e seja reconhecido como produto original da cidade.

Serão investidos R\$ 160 mil no projeto. O objetivo é garantir um diferencial competitivo no mercado para o produto, além da promoção regional. Os trabalhos começam nos próximos dias.

“A Europa e outras regiões do mundo se protegem com indicação geográfica. Só a China tem mais de dois mil produtos com origem rastreada”, disse o consultor do Sebrae, Anselmo Buzz.

Com a parceria do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incap), Prefeitura de Venda Nova e Associação do Desenvolvimento do Agroturismo (Agrotur), a pesquisa, que deve durar um ano e



**CACILDA, Máximo, Bernadete e José Ednes Lorenção** recebem turistas na loja da família, que produz socol

meio, vai abranger as localidades de Alto Bananeiras, Tapera e Providência, polos do agroturismo no município.

A partir da indicação geográfica, o socol poderá obter o Selo de Inspeção Federal (SIF) para ampliar o

mercado. Para se ter uma ideia, só a família Lorenção, na localidade de Tapera, produz cerca de 600 peças por mês.

Há dois anos, o socol dos Lorenção passou a ser comercializado com selo estadual.

Cacilda e o marido Máximo Lorenção, com Bernadete e o marido José Ednes Lorenção, recebem na lojinha da família milhares de turistas capixabas e de outros estados, interessados no sabor e na história do embutido.