

Gramado se destaca na produção de chocolate artesanal

O chocolate de Gramado, na Região das Hortênsias, é mais um dos produtos reconhecidos com o selo de identificação de procedência geográfica na região. Na verdade, é o primeiro chocolate artesanal atestado com o selo em todo o Brasil.

Uma tradição iniciada entre 1975 e 1976, com as primeiras produções da Praver e da Lugano. Desde o ano passado, oito das 28 indústrias de chocolates locais receberam o selo de indicação como os legítimos Chocolates Artesanais de Gramado. E o resultado, como atesta a Associação da Indústria e Comércio de Chocolates de Gramado (Achoco), é imediato. Nos primeiros meses, o faturamento dessas chocolaterias aumentou 10%.

“Desde o início, há 47 anos, o esforço da nossa empresa foi pela produção de um chocolate realmente premium, com qualidade relacionada às famílias de Gramado. Tem muito a ver com o aconchego e a hospitalidade que a cidade tem. E, com Gramado cada vez mais nas cabeças de quem pensa em fazer turismo no Rio Grande do Sul, os chocolates são a experiência plena do local que vendemos. Se o turismo local passou da contemplação à experiência, o chocolate tem um papel fundamental”, diz o diretor de marketing e expansão da Lugano, Jonas Esteves.

Assim como o setor de turismo, os chocolates de Gramado também vivem um boom. Nos últimos quatro anos, a Lugano saltou de uma produção de 10 toneladas por mês para 100 toneladas. Uma mudança



Chocolate em forma de Kikito, troféu do Festival de Cinema de Gramado

que exigiu investimentos de R\$ 10 milhões nos últimos dois anos. “Abrimos mão da loja de fábrica que tínhamos para ampliar a área de produção, com a instalação de novas máquinas, treinamentos e certificações. Nosso esforço tem sido redobrado na qualificação da nossa mão de obra, para mantermos talentos que multipliquem a tradição do verdadeiro chocolate de Gramado”, explica Esteves.

Mesmo com franquias em todos os estados brasileiros, 100% da produção da empresa é em Gramado, e com as características artesanais necessárias. São mais de 200 funcionários trabalhando na produção.

Para obter o selo de Chocolate Artesanal de Gramado, a produção da massa de cacau precisa ser toda feita dentro do município, não podem ser usadas gorduras hidrogenadas e é preciso usar no mínimo 25% de cacau na fórmula dos chocolates brancos, 35% na de chocolates ao leite e entre 42% e 55% nos meio amargos, e para os amargos, acima de 55% de cacau.

Produtos com identificação geográfica na Serra e Campos de Cima da Serra

- **Chocolates artesanais de Gramado** (Gramado)
- **Queijo serrano** (São José dos Ausentes, Bom Jesus)
- **Vinhos de Monte Belo** (Monte Belo do Sul)
- **Vinhos e espumantes do Vale dos Vinhedos** (Bento Gonçalves)
- **Vinhos e espumantes de Pinto Bandeira** (Pinto Bandeira)
- **Vinhos e espumantes de Farroupilha** (Farroupilha)
- **Vinhos e espumantes de Altos Montes** (Flores da Cunha e Nova Pádua)

“Todas as lojas que vendem chocolate certificado têm o selo na vitrine ou em um quadro no interior da loja. Antes, muitos consumidores acabavam comprando gato por lebre, nos casos de empresas que apenas derretem e moldam o chocolate em Gramado”, explica o presidente da Achoco, Fabiano Contini.

Laticínios e a tradição da fabricação de queijos

Os municípios da região não aparecem na lista dos maiores produtores de leite do Estado, mas os laticínios, que produzem queijo, têm papel importante no mapa econômico regional.

É o caso da Cooperativa Santa Clara, criada há 111 anos por imigrantes italianos que chegaram a Carlos Barbosa e tinham a necessidade de unir e fortalecer a produção local de leite.

“O espírito cooperativista, que fortaleceu os produtores e toda a comunidade, desde o primeiro dia, perdura ainda hoje. Tudo o que inovamos ou investimos é pensando no cooperativado”, explica o diretor da cooperativa, Alexandre Guerra.

A marca Santa Clara é a

segunda na preferência do consumidor da Região Sul quando se trata do leite UHT, e a quinta na região no queijo ralado. A cooperativa, que foi pioneira no setor de laticínios, tem papel fundamental na evolução do município. A Festiqueijo, por exemplo, que é o principal evento de Carlos Barbosa, teve origem na Festa do Leite, promovida pelas famílias cooperadas.

São 2,4 mil associados e 2,2 mil funcionários entre as operações da Santa Clara, que incluem três laticínios, em Carlos Barbosa, Casca e Getúlio Vargas, duas fábricas de rações, em Carlos Barbosa e Estação, um frigorífico de suínos e uma cozinha coletiva, ambos

Laticínios por município:

- **Carlos Barbosa** (Cooperativa Santa Clara)
- **Nova Petrópolis** (Cooperativa Piá)
- **Taquara** (Dielat)
- **Boa Vista do Sul** (Laticínios Steffenon / Languiru)
- **Bento Gonçalves** (Bento Gonçalves)

Fonte: Sindilat

em Carlos Barbosa. Mais da metade da produção da cooperativa é dedicada ao leite. Em média, 800 mil litros diários. A cada mês, são 600 toneladas de queijos produzidos.

Serra Gaúcha reúne moinhos e fábricas de farinha de trigo

São poucas as cidades na região que não têm um moinho que conte, por si só, boa parte da história da colonização italiana da Serra. Não há municípios da região entre os maiores produtores de trigo do Estado, no entanto, as farinhas, massas, pães e biscoitos, que não podem faltar na mesa do “gringo”, caíram no gosto do consumidor da Região Sul e do Brasil.

A farinha de trigo preferida do público entre os três estados do Sul, por exemplo, é produzida pelo Moinho do Nordeste. Uma das principais moageiras do País, a empresa criada em 1945 em Antônio Prado, hoje produz farinhas e outros 100 produtos também no Paraná.

Levantamento da Associação Brasileira da Indústria do Trigo (Abitrigo) de 2022 mostra que o Rio Grande do Sul hoje produz 15% da farinha de trigo brasileira. São 32 moagens ativas no Estado. Na Serra, estão pelo menos quatro grandes moinhos, entre Antônio Prado, Vacaria, Bento Gonçalves e Caxias do Sul.

“A busca constante por qualidade, sempre de olho nas necessidades que o mercado apresenta, para trazer novidades no nosso mix de produtos, é a nossa cultura, que vem desde a origem do moinho”, diz o gerente de marketing da Orquídea, Marcelo Tondo.

Ele é neto do fundador da empresa, Darvino Tondo que, ao lado da esposa e dos irmãos, há 70 anos criou o moinho em Pinto Bandeira. Hoje, a Orquídea emprega 1,2 mil pessoas e produz 25% da farinha do Rio Grande do Sul. Tem a sua principal produção em Caxias do Sul, e mantém em Bento Gonçalves um de seus moinhos. Se na época de Dalvino a capacidade produtiva chegava a 2 toneladas por dia, já com três tipos de farinhas, e atendia o consumo na Serra, hoje, são 1,2 mil toneladas por dia, com mais de 300 itens fabricados com a moagem do trigo.

A Orquídea se destaca em farinha de trigo, massas e misturas para bolos. A próxima frente, na qual a empresa tem investido R\$ 200 milhões desde o ano passado até 2024, é para ganhar lugares importantes no mercado de

biscoitos. A meta é, até 2025, ter capacidade para produzir 4 mil toneladas diárias de biscoitos em Caxias do Sul, e chegar a um faturamento de R\$ 1,7 bilhão. “Claro que o mercado do Sudeste é importante, e está lá o principal foco consumidor do País, mas aqui no Estado ainda temos muitas oportunidades para serem exploradas, como no caso dos biscoitos”, aponta Tondo.

Hoje a empresa tem 15% da sua produção de biscoitos dedicada a outras marcas, mas projeta o fortalecimento da marca própria, em um processo semelhante ao que aconteceu com as massas, há 15 anos.

Entre os biscoitos, porém, a concorrência é dura na Serra. A liderança na venda de biscoitos e bolachas na Região Sul é da Isabela, que opera o seu moinho, com 1.022 funcionários, em Bento Gonçalves. Dali, saem mais de 70 produtos entre massas e biscoitos.

“É uma marca consolidada, e que mantém o objetivo de estar sempre presente nas mesas do consumidor do Sul. Historicamente, a Isabela lidera as vendas de massas no Rio Grande do Sul, agora, estamos direcionando a maior parte dos investimentos para o incremento da produção de biscoitos cobertos com chocolates”, aponta o gerente industrial da fábrica de Bento Gonçalves, Roberto José Posamai.

Criado em 1954, o moinho, desde 2003, faz parte do grupo nordestino M. Dias Branco. A cada dia, são produzidas 180 toneladas de massas e 300 toneladas de biscoitos.

A produção de farinhas na Serra tem ainda no Moinho Vacaria a maior capacidade de armazenamento e beneficiamento de trigo do País. Neste caso, a prioridade, a partir da moagem, é a preparação de farinhas especiais para a panificação.

Moinhos por municípios

- **Caxias do Sul** (Orquídea)
- **Vacaria** (Moinhos Vacaria)
- **Antônio Prado** (Moinhos do Nordeste)
- **Bento Gonçalves** (Isabela)

Fonte: Abitrigo