

Data: 17/05/2022

Veículo: ES Brasil

Título: Família de Venda Nova produz o primeiro azeite de abacate do ES

Link: <https://www.viana.es.gov.br/noticia/ler/6133/viana-doa-quadros-para-acervo-da-casa-dos-aco-res-do-es-em-apiaca>

ECONOMIA

Família de Venda Nova produz o primeiro azeite de abacate do ES

17 de maio de 2022



O primeiro lote do azeite de abacate rendeu em torno de 3.000 garrafas de 250 ml. Foto: Divulgação

Após um investimento de R\$ 2,5 milhões e distribuição do azeite em supermercados, eles pensam em exportação

Por Amanda Amaral

Buscando uma forma de aproveitar ao máximo sua produção, uma família de Venda Nova do Imigrante iniciou um projeto para a elaboração de um produto inédito no Espírito Santo, o azeite de abacate. A iniciativa custou em torno de R\$ 2,5 milhões. O produto já pode ser encontrado nos supermercados capixabas e já há planos para exportação.

Os irmãos Jean e Maico Peterle, junto com suas respectivas esposas, Débora e Carla Peterle, são produtores de abacate em Alto Bananeiras, zona rural do município. Eles estavam preocupados com o descarte da fruta, já que só são comercializadas aquelas com boa aparência.

- Selo Verde: Embalagens de café agora terão rotulagem ambiental
- Acesse nossas redes sociais: [Instagram](#) e [Twitter](#)

Investimento na Agroindústria

Foi aí que eles descobriram na internet uma novidade, por meio da qual seria possível aproveitar a polpa produzindo azeite. Para adaptar a propriedade, eles investiram em torno de R\$ 2,5 milhões em um projeto e na estruturação da agroindústria, hoje com aproximadamente 700 metros quadrados. Entre a instalação dos tanques e equipamentos de extração, a obra durou um ano.

“Foi necessária a construção da fábrica de acordo com as normas exigidas. Tivemos que comprar equipamentos para extração do azeite de oliva e fazer adaptações para o de abacate, pois a fruta é mais líquida. Também tivemos que melhorar a forma de extração”, explicou Débora.

Exportação de Azeite

Em dezembro de 2021, o primeiro lote rendeu em torno de 3.000 garrafas de 250 ml. Foram meses de testes e apresentação para familiares e amigos, até a primeira extração comercial em abril. A capacidade da fábrica hoje é de 800 litros por mês, com apoio de quatro funcionários, oito horas por dia, segundo Jean Peterle.

O produto já se encontra à venda em supermercados de Venda Nova do Imigrante, em lojas na Rota do Lagarto e no Empório Dei Nonni, em Domingos Martins, no Café das Montanhas, em Marechal Floriano, no Mercado Tutifrut, em Vila Velha, e no supermercado Perim, em Vitória.



Os irmãos Maicon e Jean Peterle apresentaram o produto primeiro para parentes e amigos. Foto: Divulgação

“Claro que pensamos em expandir a produção. Nós temos uma parceria com o Ifes e, com este contrato, fizemos o projeto da fábrica. Também vamos tentar analisar e cadastrar todas as variedades de abacate na nossa região. Como já conseguimos extrair azeite com até 0,2% de acidez, provavelmente, vamos chegar ao ponto de exportar”, comentou.

Empresa Júnior

O responsável pelo projeto dos Peterle foi o professor Wilton Cardoso, do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova, que coordena a Empresa Júnior do Curso de Alimentos. Foram dois anos de estudo, segundo ele.

“Nós prestamos um serviço e apresentamos um projeto de viabilidade técnica e econômica sobre a produção do azeite de abacate. Junto com meus alunos, descobri que a produção é semelhante ao de oliva, inclusive a parte do processamento e química do produto”, contou.

Foi necessário conhecer uma empresa do ramo e, por isso, a equipe visitou Minas Gerais. Com a ajuda da cientista de alimentos Joyce Machado Romão, que atualmente trabalha com os Peterle, foram analisadas as variedades de abacate disponíveis e qual o percentual de óleo que elas ofertavam. Para fazer o azeite, as mais utilizadas no momento são margarida e primavera.

Padrão de Qualidade

“Aqui tem uma variedade chamada primavera, só tem no Espírito Santo, e existe pouca literatura sobre o assunto, então tivemos que ir para o laboratório para entender todas essas variedades”, disse Wilton Cardoso.

O próximo projeto a ser entregue aos Peterle é sobre o padrão de qualidade e identidade do azeite de abacate. “Vamos descobrir novos aromas e novos sabores para bater de frente com o produto de oliva”, afirma o professor.



Produção de Abacate

A família, além de em Venda Nova do Imigrante, também possui terrenos para cultivo da fruta em Afonso Cláudio e Domingos Martins. São dez mil plantas, com sete mil delas produzindo, uma média anual de 800 toneladas. “O destino do abacate hoje é 70% para Vitória e o restante enviamos para o Rio de Janeiro e estados do Nordeste”, explicou Maico Peterle.