

**Data:** 20/10/2022

**Veículo:** Tribuna Online

**Título:** Família lança primeiro azeite de abacate do ES

**Link:**

<https://tribunaonline.com.br/cidades/familia-lanca-primeiro-azeite-de-abacate-do-es-126299>

## Família lança primeiro azeite de abacate do ES

História, memória e inovação identificam dois integrantes de uma família que há mais de quatro décadas se dedica a produção de abacate no Estado

Roberta Bourguignon e Clóvis Rangel/ De Paula Comunicação | 20/10/2022 19:15 h



Azeites capixaba de abacate | Foto: Divulgação

História, memória e inovação. Três palavras que identificam dois integrantes de uma família que há mais de quatro décadas se dedica a produção de abacate. Irmãos, Jean e Maico Peterle, de 41 e 37 anos, lançaram, no início deste ano, uma agroindústria que produz o primeiro azeite capixaba de abacate em Venda Nova do Imigrante, região serrana do Espírito Santo.

A Fábrica de Azeite Irmãos Peterle é administrada pelos dois, que contam com a ajuda das esposas Débora e Carla Peterle na gestão administrativa das duas empresas da família. Antes de iniciar com o azeite pioneiro, eles já eram donos da empresa Irmãos Peterle Comércio de Frutas.

PUBLICIDADE



**Juntos, os dois casais sempre conversavam sobre como aproveitar ao máximo a produção do abacate que sobrava da primeira empresa, que correspondia a 10% do que eles comercializam. Preocupados com o descarte da fruta, eles resolveram aproveitar a sua polpa para extrair o azeite.**

"A ideia surgiu da internet. A gente nunca tinha visto nem ouvido falar do azeite de abacate. Era algo novo no mercado. A conversa começou com minha irmã, e eu logo apresentei para a família", contou Débora, de 40 anos, esposa do Jean.

Após isso, Jean e Maico Peterle procuraram o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova do Imigrante, para desenvolver o projeto. Por se tratar de uma pesquisa complexa, foram necessários cinco anos de estudo e intercâmbio com Minas Gerais, onde já existe o azeite de abacate, segundo eles.

Nesse período, os irmãos construíram a agroindústria de quase 700 m<sup>2</sup> numa área antes dedicada ao cultivo de abacate na propriedade da família, em Alto Bananeiras, zona rural do município. A obra durou um ano e o espaço ganhou equipamentos de extração e tanques, os mesmos usados na produção do azeite de oliva. De acordo com Jean, o investimento foi de mais de R\$ 2 milhões, que veio após um financiamento em uma cooperativa financeira de Venda Nova do Imigrante, o Sicoob.

Depois das estruturas da fábrica prontas, a família Peterle contratou uma cientista de alimentos. Foram três meses de testes até a primeira extração comercial, em abril deste ano, mas a dupla já havia produzido um primeiro lote experimental de 900 litros em janeiro para testar a aceitação do produto entre os familiares.

O azeite ficou decantando um mês nos tanques e foi envasado em embalagens de 250 ml, como são comercializados para supermercados de todo o Estado.

Atualmente, a Fábrica de Azeite Irmãos Peterle opera com um terço da sua capacidade - média de mil litros por mês-, considerando um único turno de produção. De acordo com Jean e Maico Peterle, são necessários 12,5 mil quilos de abacate para fabricar essa quantidade, numa proporção de 5 kg de polpa para cada 250 ml de azeite.



Jean e Débora (os dois primeiros da esquerda para direita) fazem parte da fábrica | Foto: Divulgação

## NOVAS MUDANÇAS

Depois de experimentar o gostinho da inovação, os Irmãos Peterle revelaram que seguem com o objetivo de aproveitamento total dos abacates. O caroço, por exemplo, eles já vendem para alguns produtores e viveiros, para que possam virar novas mudas de abacateiro.

PUBLICIDADE



A polpa, que parte já vira azeite, ainda pode ser aproveitada de outras formas, segundo eles, e a família estuda novos parceiros para ampliar esse aproveitamento total, incluindo as áreas de cosméticos e alimentos. Enquanto a casca é aproveitada, principalmente, para fertilizar o solo de suas plantações.



*"O Ifes nos procurou novamente, e eles vão fazer mais três anos de pesquisa para que possamos desenvolver novos produtos em cima do abacate. Além de melhorar ainda mais a qualidade do azeite que temos, acrescentando o desenvolvimento de um estudo sensorial para avaliar o produto final"*

Débora Peterle, uma das administradoras da fábrica de azeite

Os novos passos ainda incluem, por exemplo, um melhor aproveitamento no processo de extração do óleo do abacate.

"Cada garrafinha de 250 ml gasta-se cinco quilos da polpa do abacate. Então vamos estudar algumas formas de como extrair mais, além de aproveitar mais o que hoje ainda é descartado. Já estamos em estudo, e o nosso objetivo é aproveitar tudo", explicou ela.

## SONHO REALIZADO APÓS FINANCIAMENTO

Jean, Maíco e suas esposas são cooperados do banco Sicoob, onde eles buscaram um financiamento para realizar o sonho de construir as instalações e inaugurar a Fábrica de Azeite Irmãos Peterle.

O gerente de crédito e agronegócio do Sicoob/ES, Eduardo Ton, disse que essas iniciativas geram lucro para toda a sociedade.

"Por meio dos nossos canais de atendimento e agências, as pessoas e empresas podem obter soluções financeiras para investir em seus empreendimentos, obter capital de giro e financiamentos diversos. A liberação de recursos é feita após a análise de cada perfil e necessidades. Como cooperativa, entendemos a importância de apoiar os negócios locais como forma de estimular a economia e o crescimento dos nossos cooperados. Dessa forma, a sociedade cresce e riquezas são geradas".

**Eduardo disse também que o Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil (Sicoob) é o maior sistema financeiro cooperativo do país com mais de 6,5 milhões de cooperados e 4.018 pontos de atendimento distribuídos em todo o País.**

Presente em mais de dois mil municípios e em 351 como a única instituição financeira, o Sicoob é a 2ª maior rede de atendimento bancário do Brasil e foi lançado em Brasília (DF), em 1997.

PUBLICIDADE



Eduardo Ton, gerente de crédito e agronegócio do Sicoob | Foto: Divulgação

## **“AS COOPERATIVAS FINANCEIRAS TÊM UM IMPORTANTE PAPEL”**

Para o diretor-executivo do Sistema OCB do Espírito Santo, Carlos André Santos de Oliveira, as cooperativas financeiras têm um importante papel no desenvolvimento do estado.

“As cooperativas financeiras têm um importante papel no desenvolvimento do nosso estado, nas cidades e nos campos. Por meio delas, pequenos produtores que teriam dificuldade em acessar formas de crédito nas instituições financeiras tradicionais encontram condições especiais e muito mais justas, com alta qualidade nos produtos e serviços e taxas menores. Com isso, eles conseguem processar o alimento, gerando maior retorno financeiro e entrega de valor para os consumidores. Essas são características inerentes ao modelo de negócio cooperativista, que gera impacto para esse produtor, para a sua família e para toda a sociedade onde está inserido com o fortalecimento desses negócios e a movimentação da economia local”.



Carlos André, da OCB | Foto: Divulgação