

NA ROTA DO VINHO AO PEIXE:
ALUNOS DO AGRONEGÓCIO FAZEM VISITA TÉCNICA EM
VINÍCOLA E FRIGORÍFICO DE PEIXES

Não só de milho e soja sobrevive o agronegócio. Há outros produtos, que embora não estejam no ranking das estatísticas, destacam-se no “cardápio” pelo requinte, sabor e elegância. Estamos falando do peixe e do vinho, tradicionais e deliciosos produtos da mesa de milhares de pessoas.

E foi por este motivo que fomos conhecer de perto o processo de fabricação desses produtos, por ocasião de uma dessas visitas técnicas que o Colégio Florestal de Irati nos oferece. A viagem foi organizada pelos professores Fabiana Laís Rogiski e Wagner Leandro C. Beida, cujo objetivo foi oportunizar aos alunos do 1º e 2º semestres do Curso Técnico em Agronegócio, a conhecerem de fato, um pouco da rotina e do funcionamento desses dois importantes empreendimentos do setor do agronegócio – uma vinícola e um frigorífico de peixes. A “rota do vinho ao peixe” começou bem cedo no sábado, dia 23 de Junho, saindo de Irati com passagem em União da Vitória (PR) e depois, até a cidade de Canoinhas (SC).

A primeira parada foi na Vinícola Nono Primo Indústria e Comércio de Vinhos e Bebidas-ME, microempresa de fabricação, envase e distribuição de vinhos, no município de União da Vitória. Situada em um dos pontos mais altos da cidade, a propriedade da família Cenci é um lugar que ainda se preserva alguns costumes tradicionais italianos. Isto se nota logo na chegada, onde gentilmente, fomos recebidos pelos irmãos Silvio Cenci e Deise Cenci, que, além de bons empreendedores da viticultura, são excelentes anfitriões.



Alunos do Agronegócio durante a visita na vinícola

A microempresa é distribuída em setores de processamento e não é de se admirar, de que a limpeza e os cuidados sanitários são levados à risca, uma vez que se preza pela qualidade do produto que fabricam e beneficiam. Dentre os diversos equipamentos que possuem, há uma máquina moedeira de 50 anos. Também utilizam os velhos barris de madeira que aos poucos, vão sendo substituídos por outros de polipropileno, que embora sejam mais caros e menores, são mais leves e fáceis de limpar, afirma Silvio.

O importante é manter a pureza do vinho. Por isso, o foco está em se fabricar um garantir a qualidade do seu produto, contam com a parceria e colaboração de alguns produtores da região, que fornecem à vinícola, cerca de 95% da uva para o processamento do vinho. Os outros 5% é colhido ali mesmo, na propriedade da família. Os donos ainda mantêm uma área de parreiras, próxima a vinícola. Trata-se de uma reserva, servindo como autêntica amostra da preciosa matéria prima.

Os negócios estão em pé desde 2005, época da fundação da empresa. Mas os costumes vêm sendo seguidos pela família, bem antes desse período, passando de geração para geração. Sempre com sacrifícios e muito trabalho, os irmãos unem os conhecimentos que possuem nas áreas de agronomia e administração para melhorarem cada vez mais os processos e a gestão da pequena indústria.

O pico da produção está nos meses de junho e julho, meses em que se vende mais vinho devido ao frio. Toda a produção, simplesmente, leva o selo de qualidade do melhor vinho da região. A venda é destinada a clientes de fora, para a capital Curitiba, sudoeste do Paraná e Santa Catarina.

Aproveitando o “pique” da viagem, passamos para o lado do estado de Santa Catarina, indo até Canoinhas para conhecer o frigorífico de peixes, o “Frigo Peixe Rocha”, cuja planta está localizada na propriedade rural do Seu Adilson Rocha. Vale destacar aqui que, durante a viagem tivemos a oportunidade de apreciar as belas paisagens do relevo catarinense e também conhecer alguns tipos de culturas predominantes daquela região.

Na chegada do frigorífico, deparamos com um belo cartão de visitas: vários tanques de peixes localizados próximos da estrada de acesso davam-nos as boas vindas, retratando o aspecto característico da atividade típica do lugar.

Assim como na vinícola, o frigorífico também possui instalações novas, adequadas e padronizadas, conforme a legislação exige. Desde a rotina e o ritmo de trabalho dos funcionários, até a parte de higiene, limpeza e cuidados sanitários, são comportamentos rigorosamente seguidos. E como se diz por aí que: “belos

espetáculos nem sempre revelam bastidores bem arrumados”, para o Seu Rocha, que está no ramo desde 2013, essa é uma das práticas que não condiz com sua realidade. Seus “bastidores” estão sempre no rigor da organização e na impecável limpeza que o produto merece.



Alunos do Agronegócio também visitaram um frigorífico de peixes

O frigorífico possui máquinas e equipamentos simples e modernos que apesar de caros, facilitam o manejo e garantem uma melhor produtividade. Fazendo parte do rol dos equipamentos, há uma despoldadora que processa até 100 kg/h de peixe, uma máquina que descama até 60 kg de peixe em apenas 4 minutos e mais outras que garantem uma produção de 500 kg/dia de filé de peixe e seus derivados. Além disso, há uma câmara frigorífica mantida a uma temperatura de 19 graus negativos para o armazenamento dos produtos no próprio local. São 30 toneladas/ano do produto beneficiado, embalado e comercializado - resultado do trabalho de seis funcionários do pequeno frigorífico.

Igualmente, como todo bom empreendedor, Seu Rocha mantém parcerias para garantir a continuidade e o sucesso de sua produção. Uma parte da matéria prima vem de produtores da região, que recebem R\$ 5,00 para cada quilo de peixe vendido ao frigorífico. Após beneficiado, este mesmo peixe é vendido por R\$ 23,00 o quilo. Sendo que o mais procurado ainda é o filé de peixe. Tudo é aproveitado, afirma Adilson. De 45% a 46% de carne produzida, o restante (sobras), é destinado à fabricação de ração, que por sua vez, retorna para a própria alimentação dos peixes que precisam de 1,5 kg de ração para engordarem até 1 kg.

Como vimos, há tantas oportunidades como essas, das quais muitas vezes, não imaginamos darem tão certo ou estarem tão próximas de nós. Embora exigirem

esforços adicionais e provocarem incertezas, pode resultar em grandes conquistas e em agradável satisfação pessoal.

Já de volta para casa, pegamos um atalho, fazendo a travessia de balsa sobre as águas do Rio Iguaçu - o que nos possibilitou renovar nossas esperanças e refletir sobre os rumos de nossa "caminhada", sempre recheada de mudanças. Sem dúvida, esta viagem será inesquecível. Esta experiência, doravante, não ficará apenas nas páginas de nossos currículos e sim, conforme ao "sabor" de nossos desafios.

***Texto colaborativo de Mario Sergio Cansian
(aluno do 2º semestre – Téc. em Agronegócio)***