



BOM PRINCÍPIO - RS

Flach Alimentos recebe reconhecimento de qualidade

Data de Publicação: 26 de dezembro de 2018

Crédito da Matéria: Alex Steffen

Fotos: Alex Steffen

Na manhã de quarta-feira, 26 de dezembro, como um espécie de presente de Natal com pequenino atraso, a Flach Alimentos, empresa situada em Bom Princípio, foi agraciada com o selo da Agricultura Familiar. A cerimônia foi acompanhada de perto pelo prefeito Fábio Persch, assim como pelos empresários que empreenderam na ideia de fazer vinagre orgânico a partir de cana de açúcar. A manhã de quarta-feira foi de celebração para a família Flach, de Bom Princípio, que produz o único vinagre vegetal orgânico de caldo de cana do País.

Estiveram presentes também representantes do Sicredi e da Ascar/Emater, que sempre fomentam o desenvolvimento do setor primário assim como autoridades tal a coordenadora de programas da Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), Lucimar Rodrigues, foi entregue o documento que autoriza, oficialmente, a agroindústria Flach Alimentos Naturais a utilizar o Selo Sabor Gaúcho do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf) do Governo do Estado.

De acordo com os empreendedores, o vinagre de cana de açúcar, é produzido diretamente do caldo de cana orgânico, sem a adição de álcool, conservantes, aromatizantes ou aditivos químicos este vinagre possui o sabor natural do vegetal, levemente ácido com um paladar agridoce marcante. Desta forma são mantidos sais minerais do caldo de cana como cálcio, fósforo, ferro, zinco, potássio e magnésio, benéficos à saúde. O vinagre de caldo de cana possui antioxidantes que combatem os radicais livres e fortalecem o sistema imunológico.

A agroindústria foi idealizada pelo patriarca da família, Ramiro Flach, que quando criança consumia um vinagre produzido artesanalmente por sua família, desde sua bisavó. Neste vinagre era utilizado o caldo de cana como um dos ingredientes, que proporcionava um diferencial de sabor agridoce, muito apreciado por descendentes da cultura alemã. Ao longo dos anos, Ramiro continuou produzindo este vinagre para seu consumo próprio.

No ano de 1994, viajou à Alemanha, onde consumiu um vinagre agridoce, com sabor próximo àquele do vinagre produzido pela sua Bisavó. Neste momento entendeu a potencialidade de um novo produto a ser produzido no mercado brasileiro, utilizando o caldo de cana como ingrediente. Influenciado durante anos por este objetivo, o seu filho Michel, em 2012 graduou-se como Engenheiro Químico, quando iniciaram o desenvolvimento do vinagre. Um dos desafios era obter o vinagre somente a partir do caldo de cana, pois a receita original de sua família utiliza frutas da estação junto ao caldo de cana. Observou-se também que produzindo de maneira artesanal os teores de álcool e ácido acético não estavam adequados à legislação.

Então iniciaram testes utilizando somente o caldo de cana como ingrediente, em pequenas quantidades. Nesta época, Michel – que também cursava Mestrado em Qualidade Ambiental – decidiu, que o desenvolvimento do vinagre se daria sem a adição ou utilização de qualquer aditivo químico. Foram realizados diversos testes em uma planta piloto, até que no ano de 2016, a uma metodologia perfeita para a produção do vinagre de caldo de cana, sem a adição de qualquer aditivo químico.

Após criteriosos testes e muito esforço e dedicação, a família Flach desenvolveu a receita final de um vinagre



BOM PRINCÍPIO - RS

natural, com diferenciado sabor e aroma agridoce, recomendado para diversos pratos, além de possuir uma quantidade de compostos, sais minerais e nutrientes, benéficos à saúde das pessoas.

Para o produtor o Selo da Agricultura Familiar representa a soma de valor ao produto e para o consumidor a garantia de procedência e qualidade.

O secretário da agricultura Volmir Hauser também acompanhou o ato realizado e comemorou o êxito, de modo que ficou, para ele, evidente que o esforço feito, embasado em conhecimento técnico, alcança o seu devido sucesso.

O ato consolida o empreendimento que, há cerca de um ano, já está certificado legalmente nas áreas tributária, sanitária e ambiental. “Para nós é motivo de comemoração, especialmente pelo valor que tem esta marca e pela possibilidade de, a partir de agora, alcançar um mercado ainda maior”, comenta Michel Flach. Ao lado dos irmãos Rafael e Edson e do pai Ramiro, Michel é o responsável por tocar a agroindústria que tem como produto único uma receita que já era utilizada pela bisavó de Ramiro. “Era um tipo de vinagre artesanal que tinha sabor agridoce”, lembra.

Michel explica que uma viagem do pai à Alemanha, em 1994, foi um dos divisores de águas. “Lá, ele consumiu produtos muito semelhantes àqueles que ele fazia por aqui para consumo próprio”, explica. Para o empreendedor, este foi o momento em que Ramiro percebeu o potencial do produto para o mercado brasileiro. A ideia foi sendo “maturada” durante alguns anos, saindo definitivamente do “papel” depois que Michel se formou em engenharia química. “Foi desafiador fazer o vinagre apenas de caldo de cana, já que a receita original da família utilizava frutas da estação junto”, observa Michel.

Após uma série de testes – em um período de levou cerca de cinco anos, para que o produto estivesse saboroso e de acordo com a Legislação – chegou-se à metodologia que se tem hoje, com um produto final livre de qualquer aditivo químico, sem álcool e sem açúcar. “Não foi fácil, mas hoje temos a nossa disposição um vinagre natural, com sabor diferenciado, aroma agridoce, que é recomendado para diversos pratos, possuindo sais minerais e nutrientes, que são benéficos para as pessoas”, reforça Michel. Atualmente, são produzidos por mês de 10 a 15 mil litros do produto, que tem mercado em todo o Brasil.

Apoiado por diversas entidades, entre elas a Emater/RS-Ascar, o empreendimento recebeu recursos do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (Feaper) – no valor de R\$ 10 mil -, além de suporte por meio do Peaf, o que desburocratizou o processo de consolidação da agroindústria. “Aqui a gente vê um trabalho que envolve diversas entidades, parcerias, e que servem para colocar em prática as políticas públicas que fortalecem a agricultura familiar”, destacou Lucimar, no ato, representando o secretário de Estado, Tarcísio Minetto.

Outras autoridades, como o prefeito de Bom Princípio Fábio Persch e os gerentes regional e adjunto da Emater/RS-Ascar Marcelo Brandoli e Carlos Lagemann prestigiaram o ato. “A gente deseja vida longa à agroindústria que recém inaugura suas instalações, o que é uma certeza diante do profissionalismo com que encaram suas atividades”, ponderou Persch. Já Brandoli lembrou a importância da participação em eventos e feiras – como a Expoagro e a Expointer – como uma forma de divulgar o produto. “Hoje em dia as pessoas têm buscado cada vez mais os sabores diferenciados”, avalia.



BOM PRINCÍPIO - RS

O próximo passo da família é justamente ampliar a divulgação do produto, disponibilizando-o também para as escolas, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Para Michel, é importante que os consumidores saibam que não se trata apenas de um produto gostoso, de aroma e paladar diferenciados. "Trata-se de uma alternativa saudável, de alimentos, que possui muitos benefícios e que pode ser substituta para temperos artificiais, inclusive o sal", explica. "É algo que fazemos com o coração, com a história da nossa família, com a cultura passada por gerações e que tem muitos benefícios", finaliza.

"Como bom-principiense sinto-me orgulhoso de ver o sucesso de empreendedores familiares. Essa é a vocação de nossa terra, trazendo oportunidades e diversidade. Estou, agora como prefeito, honrado de participar de um ato como este, afinal, confirma-se o bom sentimento que se tem pelo nosso município. Empresas como a Flach Alimentos merecem todo o apoio e o aplauso de nossa comunidade", frisou o prefeito Fábio Persch, enaltecendo o trabalho realizado. "Vejam, é possível realizar sonhos. Por vezes leva algum tempo, mas quando se tem persistência e comprometimento, é possível alcançar o objetivo", finalizou o prefeito.