

Do Vale Europeu para o mundo



Continuando a série sobre os diferenciais de Santa Catarina, hoje a **Coluna Pelo Estado** traz hoje um exemplo gostoso. Gostoso mesmo! Trata-se da Nugali Chocolates, uma empresa de origem catarinense, com estrutura instalada no Vale Europeu de Santa Catarina, e reconhecida mundialmente pela qualidade de seus produtos. Fundada em 2004, no município de Pomerode, colonizado por alemães, a Nugali segue o método *bean to bar* (“da amêndoa à barra”, ou seja, o processo desenvolvido desde as amêndoas de cacau até as barras de chocolate por um único fabricante) e cresce de 20% a 30% ao ano. Tendência confirmada em 2018: só no primeiro quadrimestre do ano a chocolataria alcançou 30% de crescimento em número de pontos de vendas. Já são mais de 800 pontos distribuídos pelo Brasil e outros cinco países - EUA, Japão, Dubai, Peru e França.

Maitê Lang, fundadora da Nugali, conta que o segredo para continuar crescendo está na constante superação da já alta qualidade dos produtos Nugali. Para isso, prioriza o uso de cacau brasileiro de primeira linha e de ingredientes 100% naturais. E tem um jeitinho pessoal de chegar ao mercado. “Trabalhamos nossos produtos diretamente com os revendedores, sem intermediários. É uma visão diferente, porque pensamos a cadeia produtiva como um todo.” Não por acaso a Nugali foi premiada, em 2016 e em 2017, na International Chocolates Awards, uma das maiores competições mundiais do segmento.

O diretor de produção da Nugali, Ivan Blumenschein, declara que a empresa precisou aumentar sua estrutura para dar conta da demanda crescente. O projeto da nova unidade, também em Pomerode, está em andamento. Uma estufa foi construída utilizando a tradicional técnica alemã do enxaimel e está localizada na Rota do Enxaimel, patrimônio paisagístico tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). O público poderá conhecer o processo de produção dos chocolates na nova unidade da Nugali, desde o cacauzeiro até a etapa final. “O cacauzeiro é nativo do Brasil, e somos um dos únicos países no mundo a produzir cacau, leite e cana-de-açúcar, principais ingredientes do chocolate. Ainda assim, nossa tradição com chocolates de qualidade é muito recente. Conhecer a fabricação e experimentar os ingredientes são passos importantes para aprender a apreciar o chocolate de verdade”, finaliza Ivan.



Divulgação Nugali

Na próxima edição: Observatório da Indústria - FIESC | Leia a série completa em sportais.com.br

Sistema Prisional

Governador Eduardo Pinho Moreira e o secretário de Estado da Justiça e Defesa da Cidadania, Leandro Antônio Soares Lima, decretaram situação de emergência no setor prisional catarinense por 180 dias. Neste período, a expectativa é criar 1.436 novas vagas, com a expansão das Unidades Prisionais Avançadas (UPAs) de Barra Velha, Brusque, Campos Novos, Canoinhas, Itapema e Videira. O plano prevê ainda as penitenciárias de Blumenau, Chapecó, o Presídio Regional de Araranguá e a Penitenciária de Segurança Máxima de São Cristóvão do Sul, que está pronta e poderá abrigar 120 presos. O Governador anunciou ainda concurso público para agentes prisionais.



Divulgação

Moda Com a ascensão do comércio eletrônico e os influenciadores digitais o mercado de moda tem mudado significativamente nos últimos anos. Para compreender como o comportamento deste novo usuários impacta nas pequenas empresas do mercado de moda, o Sistema de Inteligência Setorial (SIS) do Sebrae/SC disponibiliza uma pesquisa online, que está disponível até o dia 15 de julho e pode ser acessada no: <http://sebrae.sc/pesquisa-sis-moda>.

Tecnologia A Epagri iniciou a segunda etapa do Programa de Produção de Alho Semente Livre de Vírus. Antes do Programa, as lavouras de alho catarinenses produziam 8t/ha, hoje essa média chega a 11t/ha. O processo envolve alta tecnologia e demanda três anos de trabalho dos pesquisadores. Mais de 300 produtores de alho de Santa Catarina e de outros estados já usam as sementes livre de vírus.

Colaboração de Thainá Rodrigues e Ronaldo Ferro | Leia a Coluna digital e os diários que redacao@peloestado.com.br | a publicam em: peloestado.com.br



celesc
+fácil



Débito Automático

Acesse celesc.com.br e confira mais essa facilidade. Para receber informações por SMS, mantenha o seu cadastro atualizado.

