

Frigol volta ao páreo

A Frigol, companhia com quatro unidades distribuídas entre SP e PA, concluiu, em janeiro, seu processo de recuperação judicial. Agora, se prepara para retomar o crescimento. Segundo Luciano Pascon, executivo-chefe da Frigol, a companhia avalia a receptividade dos investidores para voltar a fazer aquisições, o que pode incluir aportes no setor de carne de frango. “A intenção é transformar a Frigol, que fatura R\$ 1,4 bilhão por ano, em uma empresa de alimentos à base de carne”, afirma. Entre as possibilidades está a emissão de títulos da dívida no Brasil ou no exterior para atrair sócios estrangeiros. “Em 2015 chegamos a ser sondados por investidores chineses.” No mercado interno, a Frigol pretende reforçar a estratégia de fidelidade com os açougues de supermercado no interior paulista. O projeto prevê consultoria do frigorífico em troca de fidelidade nas compras de carne e está em 20 supermercados, com previsão de ampliar para mais 70 em 2016.

Novilho MS bate recorde

O preço acessível do milho em 2015, o clima favorável, a boa demanda e confinamentos com dois giros produtivos foram os principais ingredientes que colaboraram para o abate recorde da Associação Sul-Mato-Grossense dos Produtores de Novilho Precoce (Novilho MS). O ano passado fechou com 171.107 animais (90.920 fêmeas e 80.187 machos) o maior número em 18 anos de existência da entidade, superando em 15% o volume de 2014 e em 11% o recorde anterior de 2013 (143.939 e 151.895 cabeças, respectivamente). Para o diretor executivo da Associação, Klauss Machareth, o resultado “acentuado” aconteceu, em boa parte, graças à estratégia de vários confinadores, que apostaram em dois giros em um mesmo ano. “Normalmente, o animal entra no confinamento em julho e ali permanece de 70 a 90 dias. Em 2015, no entanto, muita gente apostou em fechar animais entre junho e setembro e entre outubro e dezembro. Todas as condições estavam a favor, e deu certo”, explica. Segundo ele, a abertura do núcleo da Novilho

MS, em 2015, na região de Santa Rita do Pardo (leste do MS) também colaborou: “São mais 18 produtores que juntos abateram 7.350 cabeças”. Portanto, o crescimento do número de associados também entra nesta conta. Saiu de 174 em 2010 para 383 em 2015.

BPA chega ao Paraná

Com a entrega dos atestados pela Embrapa no fim de 2015, chega agora a 32 o número de propriedades brasileiras detentoras de certificação concedida pelo Programa Boas Práticas Agropecuárias – Bovinos de Corte. Passaram a integrar a lista as fazendas paranaenses Genko (Umuarama), São Francisco (Mamborê) e Dona Elisa (Luiziana), na categoria bronze (atendimento mínimo de 80% dos itens obrigatórios e 60% dos altamente recomendáveis) e Rio Sem Passo e Araucária (ambas em Luiziana) na classe prata (mínimo de 90% dos itens obrigatórios e 70% dos altamente recomendáveis). Todas elas estão na Cooperativa Maria Macia, de Campo Mourão. Conforme o coordenador-geral do BPA, Ezequiel do Valle, até abril mais sete propriedades do MS, integrantes da Novilho MS, devem engrassar a lista.

Linguíça com procedência

A linguíça de Maracaju, produzida no município de mesmo nome, no sudoeste do Mato Grosso do Sul, agora tem sua originalidade protegida. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial concedeu, em dezembro, o cobinado selo de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência. A certificação garante a origem, a qualidade e a identidade própria do produto ou serviço. Quem comemora são os 12 artesãos da iguaria, filiados à Associação dos Produtores da Tradicional Linguíça de Maracaju. De acordo com o seu presidente, Gilson Alves Marcondes, a expectativa é que as atuais 15 toneladas produzidas por mês dobrem em até um ano. O produto só pode ser preparado a partir de gordura e de cinco cortes do traseiro bovino (coxão mole, alcatra, picanha, contrafilé e filé mignon) e banhado em suco de laranja azeda produzida em Maracaju.