

Chocolate caseiro desenvolvido pelo município gaúcho quer conquistar novos mercados com o conceito de chocolate gourmet

A realização da Febrachoco - Feira Brasileira do Mercado de Chocolate e do Chocolatino - Congresso Latino Americano do Chocolate, de 31 de Agosto a 03 de setembro em Gramado (RS), indicam a evolução desta indústria na cidade na busca de novos espaços no mercado. Segundo dados da Abicab (Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados), o consumo aparente de chocolates sob todas as formas foi de 562 mil toneladas em 2010 no Brasil, registrando um aumento de 14% em relação ao ano anterior.

O segmento especialidades em chocolates compreende a produção artesanal, os chocolates finos e o chocolate gourmet também presente na confeitaria e gastronomia contemporânea. O coordenador da Febrachoco, Caio Tomazeli explica que a feira vai reunir a cadeia de negócios do chocolate e contribuir para fortalecer o segmento do chocolate gourmet, que cresce de forma mais acelerada do que o mercado de chocolates como um todo. “Segundo avaliações que estamos fazendo, este segmento - quase insignificante há algumas décadas, agora já representa cerca de 15% da produção no Brasil em pequenas fábricas espalhadas em todo o país, segundo nossas estimativas, com uma taxa de crescimento em torno de 20% ao ano”, afirma Tomazeli.

O Brasil é o terceiro produtor mundial de chocolates, superado apenas por Estados Unidos e Alemanha. Em termos de Mercosul o Brasil é disparado o maior mercado para chocolates, balas e confeitos com uma estimativa de consumo de US\$ 9 bilhões, vindo em segundo a Argentina com um consumo estimado de US\$ 1 bilhão. Estes números mostram o potencial para o crescimento dos negócios neste setor, daí a importância do evento na serra gaúcha. “O Rio Grande do Sul, com sua posição privilegiada entre os dois maiores mercados do cone sul, tem tudo para ocupar uma posição estratégica com sua indústria de chocolates concentrada principalmente em Gramado”, destaca Tomazeli.

Para o presidente da Abicab, Getulio Ursulino Netto, o mercado tem grande potencial para especialidades em chocolates, como comprova a presença de redes de lojas especializadas e franquias de chocolates em crescimento acelerado em todo o país. Gramado contribuiu para a evolução do mercado de chocolates diferenciados com seus produtos e lojas exclusivas. “É a etapa no Brasil de produção de chocolates em pequena escala, com o advento dos fabricantes de chocolates caseiros iniciada em Gramado”, afirma o presidente da Abicab.

A Febrachoco e o Choclatino contam com o apoio da Achoco (Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado), Prefeitura de Gramado e da Alacta (Asociación Latinoamericana y Del Caribe de Ciência y Tecnología de Alimentos), com a realização da Liga Eventos e organização da Office Marketing.

Fonte: Insider2