

No.23/ março, São Paulo
#anufoodbrazil



De azeite a kombuchá: Rio Grande do Sul é destaque na ANUFOOD Brazil 2022

Estado, conhecido pelo agronegócio pujante, tem produzido alimentos cada vez mais sofisticados e em sintonia com tendências como saudabilidade e clean label

O Rio Grande do Sul vive uma espécie de paradoxo. Se por um lado, sua economia agropecuária é bastante concentrada (somente soja, frango e arroz respondem por 60% da receita), por outro, produtos de maior valor agregado, e que também dependem do agro, têm ganhado cada vez mais espaço e ficado em evidência.

Em torno de 80% do vinho e do azeite brasileiros, por exemplo, têm o estado como origem. Ele se sobressai ainda pela produção de leite e produtos lácteos (terceiro maior no País) e pelo número de cervejarias (segundo maior), impulsionadas pela crescente produção de lúpulo e cevada na região.

“O Rio Grande do Sul se destaca pela variedade, quantidade e qualidade dos insumos produzidos”, afirma Roger Scherer Klafke, especialista em alimentos e bebidas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul (Sebrae-RS). “Outra questão importante é a riqueza e diversidade cultural do estado, fruto da imigração. Isso, desde sempre, nos agregou estratégias de manufatura para transformar ingredientes relativamente simples em produtos sofisticados”.

De olho nessas características, o **Sebrae-RS** lançou duas novas iniciativas no ano passado para garimpar e desenvolver empresas regionais. O primeiro, o Hall da Fama, selecionou 100 produtos diferenciados e enraizados nas culturas locais, com o intuito de ampliar sua visibilidade, alcance e, claro, vendas. O segundo, o Foodtrends, consiste na aceleração de companhias por meio de investimentos em Pesquisa & Desenvolvimento. Para tanto, elas têm sessões de treinamentos e *workshops*, e contam com o auxílio de nutricionistas, engenheiros de alimentos e consultores.

Em razão desses projetos e das características do próprio estado, não chega a ser surpresa, portanto, a forte presença de empresas do Rio Grande do Sul na ANUFOOD

Brazil 2022 - Feira Internacional para o Setor de Alimentos e Bebidas. Principal canal gerador de negócios e a mais completa vitrine de lançamentos de produtos nacionais e internacionais para o varejo, food service, alimentação fora do lar e hotelaria, o evento acontece em São Paulo, entre os dias 12 e 14 de abril.

“A sólida participação das companhias do Rio Grande do Sul no setor de alimentos e bebidas é notória e, portanto, a forte presença na ANUFOOD Brazil 2022 de empresas inovadoras das terras gaúchas, comercializando produtos variados e diferenciados de alto valor agregado. Realmente será um grande destaque nesta edição da feira, e acredito ser o resultado das iniciativas arrojadas e bem direcionadas das entidades de classe, dos órgãos governamentais e dos próprios empreendedores do estado que têm trabalhado em sintonia para elevar o patamar da contribuição do Estado no setor”, afirma Michael Fine, gerente da feira.

Novidades em produtos e tendências

Uma das marcas confirmadas na ANUFOOD Brazil é a **Azeite Puro**, cuja produção em poucos anos aumentou de 2 mil litros para 20 mil. “Nossa meta é chegar aos 200 mil litros até 2030” afirma Rafael Farina, que responde pelo marketing da companhia. “O segmento olivicultor está no estágio inicial, mas já concentra produtos de altíssima qualidade no Rio Grande do Sul. Espero que possamos mostrar o azeite brasileiro como um produto de grande potencial gastronômico, seja em casa ou restaurantes, além de um forte aliado no cuidado à saúde”.

A preocupação com a saúde, aliás, é uma das tendências identificadas pelo Sebrae-RS para o setor de alimentos e que deverá predominar na feira. Outras tendências que deverão se sobressair é o clean label - redução e simplificação do número de ingredientes, com restrição a aditivos - e os produtos que fortalecem o sistema imunológico.

Um exemplo é a **Tao**, que também estará no evento. Ela produz kombuchás, bebida feita a partir da fermentação do chá e que possui enzimas que auxiliam na digestão, e chás de guayusa, com propriedades estimulantes e antioxidantes. “Atuamos em todo o Brasil, mas hoje os nossos principais mercados estão no sul e sudeste. Com a ANUFOOD, esperamos penetrar em outros segmentos do mercado como food service, rede farma e hotéis”, afirma Raquel Abegg, CEO da Tao.

Segundo Klafke, as perspectivas apontadas pela Azeite Puro e Tao estão em linha com o que ele tem visto nas companhias do setor. “O maior objetivo delas é abrir novos mercados, tanto em termos de localização como de segmentos. Em segundo lugar, desenvolver sua presença digital, um grande desafio para as micro e pequenas empresas”.

O SEBRAE-RS também marcará presença na ANUFOOD Brazil 2022, pela segunda edição consecutiva, com a apresentação de um pavilhão com sete indústrias gaúchas, com produtos como azeite, cachaça, nozes, queijos, doce de leite, iogurte, suco de uva e grãos orgânicos. As empresas participantes são: Azeite Lagar H, Azeite Torrinhas, Benolle, Cachaça Velho Alambique, Ecobio, Gallon Sucos e Pecanobre.

Serviço:

ANUFOOD Brazil

Data: Abril 12-14, 2022

Horário: 10h - 19h

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, APEX-BRASIL, EMBRAPA, FGV EUROPE e ITAL.

Parceiro Social: Gerando Falcões

Sobre a ANUFOOD Brazil - A ANUFOOD Brazil é organizada pela **Koelnmesse Brasil** em parceria com duas unidades da Fundação Getulio Vargas (FGV), a **FGV Europe** e a **GV Agro**, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 12 a 14 de abril de 2022, no São Paulo Expo, em São Paulo.

Mais informações: www.anufoodbrazil.com.br

Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Mais informações: <https://www.anuga.com/fair/industry-trade-fairs/>

Os próximos eventos da Koelnmesse:

ISM Japan - The dedicated showcase for Sweets & Snacks in Japan, Tóquio 13.04 - 15.04.2022

Wine & Gourmet - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar Exhibition
& Conference, Tóquio 13.04 - 15.04.2022

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China,
Shenzhen 20.04 - 22.04.2022

Nota aos editores

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-fotos/>

- Vídeos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para acessar no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-videos/>

ANUFOOD Brazil nas redes sociais:

Facebook: [facebook.com/anufoodbrazil](https://www.facebook.com/anufoodbrazil)

Instagram: @anufoodbr

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/anufood-brazil/>

YouTube: https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 99228-7836

www.2pro.com.br