



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Pequenas empresas mineiras

FOTOS / ARQUIVO PESSOAL



OS desafios da elaboração e venda de produtos artesanais durante a crise

Com a economia abalada pela pandemia, cresce ainda mais a importância da valorização de pequenas empresas locais. São negócios em que o proprietário está diretamente envolvido na produção, focado no cuidado da elaboração de produtos artesanais, verdadeiras preciosidades.

O desafio da Chocolate Bar era empreender no ramo da alimentação, inserindo no mercado mineiro um produto inovador e de alta qualidade, para quem procura exclusividade. Após inúmeras pesquisas de mercado, sempre focadas na experiência do consumidor e no mercado de alto luxo, a pequena empresa foi criada para atender a um público único, carente de um produto chamado fator WOW!

A resposta veio através de uma barra gigante de ouro com 1,1kg (um quilo e 100 gramas – isso mesmo) de chocolate 38% cacau, recheada com Nutella, Nutella com avelãs, caramelo salgado ou Ovomaltine por R\$169. Para atingir seu mercado e buscar um diferencial em relação aos concorrentes, ainda que possua um produto único, a Chocolate Bar investiu pesado em apresentação e atendimento.

As barras são enviadas em caixas feitas à mão, que acabam sendo reutilizada por vários clientes posteriormente. Além disso, neste período de pandemia, as barras são entregues dentro de uma embalagem lacrada e completamente esterilizada, acompanhada de álcool em gel para evitar qualquer tipo de contaminação.

A Charcutaria Local após dois anos no mercado atuando principalmente no fornecimento para restaurantes como Biroasca, Osso e O Tacho, agora as vendas foram ampliadas para pessoa física - sorte a nossa.

As peças são tratadas com técnicas tradicionais, defumação a lenha e controle de umidade e ph,

artesanalmente. São vendidas entre R\$11 e R\$16 a porção de 100g já fatiadas. Gostei muito do Salami Revolucionários, uma edição limitada feita com tripa natural e a cada temporada com um ingrediente diferente como frutas cristalizadas, pistache, café, javali e cerveja IPA.

Outros dois que me impressionaram são mais conhecidos, pepperoni e coppa, e neles dá para perceber como são produtos de alta qualidade. Não conhecia o Lonzino - lombo suíno curado com sal, laranja e funcho, maturado. Bresaola já havia provado, feito com coxão duro bovino e mix de especiarias.

No pastrami são diversas especiarias durante a cura: pimenta, coentro, cravo, zimbro, canela e gengibre. Vale a pena descobrir sabores mais ousados. A empresa está em expansão para o Jardim Canadá, já que o espaço no bairro Santo Antônio ficou pequeno. E o plano abrange a criação própria de suínos caipira e cultivo das especiarias para maior controle dos produtos.

Com níveis progressivos de ardência, Chipotle, Jalapeño e Cão Chupando Manga, os molhos da La Pimentaria agradam paladares com diferentes tolerâncias à pimenta. A produção é artesanal, com pimentas fornecidas por pequenos produtores próximos à fazenda onde são criadas as receitas, em Ouro Preto.

A Jalapeño é uma pimenta mexicana, muito saborosa e pode ser apreciada em seu sabor original ou até defumada. O molho Chipotle é feito com pimenta jalapeño lentamente defumada em serragem de madeira e só de abrir o vidrinho seu aroma exala e toma conta do nariz.

Já a Cão Chupando Manga é elaborada com a Bhut Jolokia, de origem indiana, tida como a mais forte do mundo pelo Livro dos Recordes de 2007.

12 A 18 DE JUNHO DE 2020

04/ sociedade / JORNAL DA CIDADE



ESTUDAR FORA É O DIFERENCIAL!

CURSOS DE IDIOMAS NO EXTERIOR

HIGH SCHOOL 2021

Excelência em Educação Internacional

Intervip

INTERCÂMBIOS E CURSOS NO EXTERIOR
Since 1995

AGORA É A MELHOR HORA! VENHA PLANEJAR SEU INTERCÂMBIO. FALE COM QUEM ENTENDE.

 **31 98421-4804**

NAS REDES SOCIAIS @intervipintercambios