



01/06

SOMOS UMA AGRO INDÚSTRIA FAMILIAR. NOSSAS RAÍZES VÊM DA DÉCADA DE 1940 QUANDO OTÁVIO RIBEIRO COUTINHO E SUA ESPOSA, GUILHERMINA VIERAM DA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS, MAIS ESPECIFICAMENTE DA CIDADE DE CONGONHAL, CERCA DE 20 km DE POUSO ALEGRE. NESSA ÉPOCA, A CASA DA FAMÍLIA SE LOCALIZAVA ONDE HOJE SE ENCONTRA O TREVO DE LIGAÇÃO DA RODOVIA ESTADUAL PARIGOT DE SOUZA, A PR 092 COM A CIDADE DE SALTO DO ITARARÉ, PARANÁ. COM O CULTIVO DE AGRICULTURA "BRANCA" CONSEGUIU-SE DINHEIRO PARA SE ADQUIRIR TERRAS PRÓXIMAS QUE SERVIRIAM PARA A CRIAÇÃO DE ALGUMAS CABEÇAS DE GADO E DE ALGUNS ANIMAIS PARA A TRAÇÃO DE CARROÇAS E IMPLEMENTOS PARA O CULTIVO, COMO ARADO, CARPIDEIRAS, ENTRE OUTROS. COM O AUMENTO DOS INTEGRANTES DA FAMÍLIA, HOUVE A NECESSIDADE DE AMPLIAÇÃO DAS TERRAS CULTIVADAS E CONSEQUENTEMENTE O TRABALHO NO CAMPO, COISA QUE NUNCA FOI PROBLEMA PARA OS FILHOS DO SR. OTÁVIO. COM A FORTE GEADA DE 1963 , AS DIFICULDADES VINDAS E COM O PASSAR DOS ANOS OS FILHOS FORAM CRESCENDO E CASANDO E ALGUNS MAIS VELHOS OPTARAM POR SE MUDAREM DO CAMPO PARA A CIDADE, QUE FICAVA A 2 KM DE DISTÂNCIA, CULMINANDO COM A MORTE PRECOCE DO SR. OTÁVIO, NO ANO DE 1974. TRÊS DOS NOVE FILHOS JÁ MORAVAM FORA DA FAZENDA DE 35 ALQUEIRES COM UMA REPARTIÇÃO DA METADE DA FAZENDA PARA A SRª GUILHERMINA E A OUTRA METADE PARA OS 9 FILHOS. O JOSÉ, O FILHO MAIS VELHO DENTRE OS HOMENS, ALGUNS ANOS APÓS TER SE CASADO COM UMA PROFESSORA DA CIDADE E QUE VINHA DE UMA FAMÍLIA TRADICIONAL DE SIQUEIRA CAMPOS, A ALICE FUSTINONI DA SILVA, IRMÃ DOS ENTÃO JOGADORES DE FUTEBOL DO PINDORAMA, TIME DA CIDADE, CONTINUOU SUA VIDA FORA DO CAMPO, COMEÇANDO COMO APRENDIZ DE MARCENEIRO NUMA MADEIREIRA NO CENTRO DA CIDADE. NO INÍCIO DA DÉCADA DE 1970, ALGUNS ANOS DEPOIS, ACABOU TRABALHANDO DE FISCAL DE PISTA QUANDO SE INICIOU O ASFALTAMENTO DA ATUAL PR 092 QUE APÓS O TERMINO PASSOU A TRABALHAR POR CONTA COMO MARCENEIRO EM SUA CASA, NO CENTRO DA CIDADE.



02/06

NA DÉCADA DE 1980, SURTIU A IDÉIA DE SE MUDAREM PARA A CAPITAL DO ESTADO, CURITIBA, NESSA ÉPOCA COM OS DOIS FILHOS, SANDRO E MARCOS. E ASSIM O FIZERAM. A ALICE ACABOU SE APOSENTANDO COMO PROFESSORA E O JOSÉ CONTINUOU COM A MARCENARIA ENQUANTO OS FILHO ESTUDAVAM. NO INÍCIO DA DÉCADA DE 1990, JOSÉ, ALICE E MARCOS VOLTARAM PARA O SÍTIO QUE LHEM HAVIAM SIDO SEPARADOS ENTRE OS IRMÃOS DO JOSÉ PARA INICIAREM O PLANTIO DO CULTIVO DE PÉS DE AMORAS PARA SE TER A SIRICICULTURA (BICHO DA SEDA) CUJO CULTIVO SE SEGUIU ATÉ 1997. NOS ANOS SEGUINTE, COM O ABANDONO DOS PRODUTORES POR PARTE DA EMPRESA FORNECEDORA DAS LARVAS A FAMÍLIA SEGUIU PARA O CULTIVO DE PLASTICULTURA ATÉ O ANO DE 2000.

APÓS VÁRIOS TEMPORAIS QUE DANIFICARAM AS COBERTURAS DE PLÁSTICOS E A IMPLANTAÇÃO DE TRANSGÊNICOS NO TERRENO VIZINHO, FICOU INVIÁVEL A CONTINUAÇÃO.

PARTIU-SE, ENTÃO, PARA O DESENVOLVIMENTO DE MÓVEIS TUBULARES EM UM BARRAÇÃO CONSTRUÍDO EM UM TERRENO DOADO PELA PREFEITURA MUNICIPAL. EM 2004, PASSOU-SE A TRABALHAR COM A CULTURA DA CANA-DE-AÇÚCAR COM OS PRODUTOS RAPADURA E MELADO. SOMENTE EM 2007 OBTIVE-SE A CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO DESSES DOIS PRODUTOS. NO ANO SEGUINTE, CONSEGUIU-SE PARTICIPAR DA LICITAÇÃO PARA A ENTREGA DE PRODUTOS PARA A PREFEITURA DE CURITIBA EM SEU SISTEMA DO ARMAZÉM DA FAMÍLIA QUE PROSSEGUIU ATÉ O ANO DE 2012 NO QUAL PAROU-SE AS ATIVIDADES PARA A CONSTRUÇÃO DAS NOVAS INSTALAÇÕES QUE ACOMODASSEM TAMBÉM A PRODUÇÃO DE CACHAÇA DE ALAMBIQUE.



03/06

CACHAÇA OURO

Destilada pela fermentação direta do caldo de cana possui o peculiar sabor das terras vermelhas ferrosas do norte pioneiro do Paraná dando a ela um sabor único, suave e aveludado. Após esse processo descansa em barris de Carvalho Escocês por, pelo menos, 12 meses dando o sabor típico, a cor e o aroma dessa madeira. Por ter um baixo teor de acidez, provoca uma sensação leve, mas sem deixar de ser forte pelos 39,8% V.V. que traz no retro sabor um aroma agradável da Cachaça e da madeira. Seguindo as normas rígidas que uma Certificação de Orgânico por Auditoria exige, produzimos sob o que esse processamento demanda. Dessa forma nossos clientes tem um produto de qualidade, atestado pela Certificadora “TecPar Cert.”





04/06

**CACHAÇA
PRATA**

Destilada pela fermentação direta do caldo de cana possui o peculiar sabor das terras vermelhas ferrosas do norte pioneiro do Paraná dando a ela um sabor único, suave e aveludado. Por ter um baixo teor de acidez, provoca uma sensação leve, mas sem deixar de ser forte pelos 39,8% V.V. Seguindo as normas rígidas que uma Certificação de Orgânico por Auditoria exige, produzimos sob o que esse processamento demanda. Dessa forma nossos clientes tem um produto de qualidade, atestado pela Certificadora "TecPar Cert".





05/06

**PÉ
DE MOLEQUE**

O processo de fabricação se dá início com o corte da cana de açúcar. Em seguida é extraído o caldo que é filtrado e transportado para as tachas para fervura. Nesse processo há a desidratação do caldo até que se chegue o ponto de ficar com 85% “Brix” de açúcar. Em seguida é colocado em um recipiente e misturado até que se esfrie para ser enformado. Quando pronto para ser enformado é acrescentado o amendoim que é misturado ao produto e em seguida colocado em formas que darão as formas de cubinhos. Após esfriar, algumas horas depois, são desenformados e deixados para descansar por 12 horas. No dia seguinte, com uma balança eletrônica, os produtos são colocados em potes virgens e pesados. São lacrados, rotulados e colocados em caixas para o despacho.





TÉCPAR
CERT



06/06

MELADO E RAPADURA

Produzidas na Chácara Vale do Sol, na cidade de Siqueira Campos, Paraná, de onde são colhidas, a canas-de-açúcar é cortada, moída e fervida em tachas para retirar a água do caldo de cana obtendo-se um produto de sabor peculiar, oriundo das terras vermelhas ferrosas do norte pioneiro do Paraná que conferem ao Melado e Rapadura um sabor único, um doce inigualável.

