

## COMÉRCIO

Público brasileiro busca novas experiências nos velhos prazeres do chocolate. Empresários sabem como lucrar nesse nicho de mercado

Cadu Gomes/CB - 7/12/06



DENISE CONCORRE COM AS GRANDES INDÚSTRIAS DO PAÍS: "NÃO É DIFÍCIL PORQUE O PÚBLICO É DIFERENCIADO. QUEM VEM AQUI PROCURA ALGO MAIS ARTESANAL"

# Paladar apurado

LUCIANA NAVARRO

DA EQUIPE DO CORREIO

Seja para saciar um desejo por doce ou a vontade de comer algo saboroso, os brasileiros consomem cada vez mais chocolates. Não é à toa que o país assumiu o posto de quarto maior mercado mundial, atrás apenas de Estados Unidos, Alemanha e Reino Unido. A melhora desse ramo da economia é uma consequência do aumento na renda da população. E, com mais dinheiro no bolso, as exigências dos clientes aumentam. Bom para os fabricantes da guloseima e principalmente para aqueles que apostam em um público disposto a gastar mais pelo prazer de saborear a iguaria feita de cacau. E, como em Brasília a renda per capita é a maior do país, a cidade vira um paraíso para esses investimentos. Com a proximidade da Páscoa, empresários da capital demonstram ter motivos de sobra para manter o otimismo.

De olho nos apaixonados por chocolate da capital federal, a empresária Eliane Valladão abriu, dia 29 de fevereiro, a Cachuá, na 207 Sul. A intenção é atrair um público de alta renda interessado em experimentar a guloseima feita conforme receitas tradicionais ou exóticas. Há bombons para paladares mais clássicos, como o ao leite e meio amargo, e para os mais contemporâneos, como os de pimenta da jamaica, chili e anis estrelado. Todos os chocolates são feitos

Gustavo Moreno/Especial para o CB - 6/3/08



ELIANE ABRIU LOJA NA ASA SUL PARA ATRAIR PÚBLICO DE RENDA ELEVADA

pela proprietária da loja, que contou com a consultoria do chocolatier suíço Carlo Möckli.

O foco no público de luxo foi decidido após análises de mercado, segundo conta Eliane. "Vimos que as pessoas estavam optando por pagar mais para ter uma qualidade mais elevada de produto", diz a empresária. Um exemplo dado por ela para justificar a produção de uma tonelada de chocolates por mês é o desejo dos clientes pelas composições mais puras do doce. "Há uma boa procura pelas barras com alta porcentagem de cacau, um sabor mais voltado a pessoas com paladar mais apurado", diz.

Aproveitando a Páscoa, data

em que a venda das guloseimas de cacau devem ficar 12% acima das de 2007, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (Abicab), a Cachuá oferece uma série de opções de ovos que variam de R\$ 19 a R\$ 280. Há ainda cestas de porcelana com ovos em miniatura, por R\$ 279. A aposta na comemoração cristã é unanimidade entre todos os fabricantes de chocolate no Distrito Federal e no Brasil. Mesmo as indústrias tradicionais, como Lacta, Garoto e Nestlé investiram em opções para um público disposto a gastar mais. A linha Serenata de Amor, por exemplo, este ano traz um ovo

com um colar banhado a ouro em seu interior que custa, em média, R\$ 55.

Com uma linha voltada especialmente para o público de luxo, a Copenhagen oferece produtos de R\$ 29,90 a R\$ 420 e espera faturar R\$ 40 milhões com a Páscoa, 25% do total anual. Para isso, investiu em novos modelos de ovos. A versão comemorativa, em homenagem aos 80 anos da marca, tem 800 gramas e várias camadas de tipos distintos de chocolate. O mais caro da série custa R\$ 129.

## Produção local

Com o investimento das grandes fábricas de chocolate no segmento mais luxuoso, empresas regionais, com produção mais artesanal, poderiam se sentir estranguladas, mas o avanço das gigantes do setor não parece afetá-las. Na Stans, na 407 Sul, por exemplo, a expectativa é vender entre 40% e 50% a mais que na Páscoa passada. A empresa, inaugurada em dezembro de 2005, se consolidou no mercado de luxo de chocolate brasileiro. "Concorrer com as grandes indústrias não é difícil porque o público é diferenciado. Quem vem aqui procura algo mais artesanal, sem conservantes e mais saudável", afirma a proprietária, Denise Odermatt. Os ovos produzidos pela empresa vão de R\$ 2,90 a R\$ 132, sendo esse último de 1 quilo e cinco camadas de chocolate. Para os amantes de chocolates finos, opções não faltam na capital brasileira.