

Projeto na área de Confeitaria aposta em produtos regionais

11/09/2012 - A culinária Amazônica, além de saborosa é versátil, com uma variedade que vai da pesca aos frutos nativos, sabores que encantam é são capazes de satisfazer o mais exigente paladar. A simplicidade e o sabor marcante dos doces inspiraram o empresário Jorge Carlos Neves em desenvolver novos produtos baseados na confeitaria regional da Amazônia aplicando ao processo, técnicas baseadas na teoria da 'gastronomia molecular'.

Siga o [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Twitter. Curta nossa página [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Facebook!

Segundo o empresário, o conhecimento das interações entre processos e ingredientes leva ao desenvolvimento de um produto inovador, de alta qualidade e diferenciado, pois usa 100% de produtos regionais amazônicos. "O projeto consiste na elaboração de um produto industrializado, um bolo com base no cupulate, cupuaçu, castanha do Brasil, entre outros produtos regionais. Posteriormente, serão criados mais produtos usando a mesma matriz", explicou.

O projeto intitulado 'Confeitaria da Amazônia' foi aprovado para receber financiamento pelo Programa de Apoio à Pesquisa em Empresas na Modalidade Subvenção Econômica a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste (Pappe Integração), referente ao [Edital 003/2011](#), da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Neves salientou que a proposta principal do projeto é atingir o público do exterior como forma de divulgar as matérias-primas da região. "Não possuímos uma confeitaria totalmente amazônica, a nossa intenção é criar uma que ofereça produtos e serviços de qualidade, fazendo com que seja evitado o questionamento de turistas que, ao visitar a cidade, muitas vezes reclamam da falta desses produtos. Queremos que o turista compre e tenha a sensação de saborear um produto tipicamente regional com segurança e qualidade", revelou Neves.

O empresário informou que a empresa, sediada em Manaus, desde fevereiro de 2010, tem atuado na fabricação de confeitaria fina e confeitaria portuguesa fornecendo a restaurantes, varejistas e ao público em geral. "Nesse período, detectamos essa deficiência no mercado e percebemos que a confeitaria regional amazônica, não está sendo corretamente explorada", justificou.

Neves frisou que os produtos serão fabricados pela empresa e terão um prazo de validade de três a quatro meses. Ele acredita que esse período será suficiente para que o turista do exterior possa comprar e levar para o seu País uma boa impressão da culinária local. O empresário também destacou o apoio da Fap na consolidação da sua empresa. "O apoio da Fapeam é de extrema importância, sem o qual não seria possível realizar esse projeto", declarou.

Sobre o Programa

Dentro da política do Governo do Estado de promover o desenvolvimento por meio da valorização dos recursos regionais, o programa tem por objetivo apoiar com recursos financeiros empresas por meio da subvenção econômica à pesquisa como forma de possibilitar o desenvolvimento de processos ou produtos inovadores no Estado do Amazonas.

O programa é financiado pelo Governo do Estado do Amazonas, por meio da Fapeam, em parceria com a Financiadora de Estudos e Projetos (Finep). A iniciativa conta com a articulação da Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação (SECTI-AM) e apoio de instituições locais como a Secretaria de Estado de Planejamento e Desenvolvimento Econômico (Seplan), Agência de Fomento do Estado do Amazonas (Afeam), Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (Idam), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e Instituto Euvaldo Lodi (IEL).

Fonte: Agência Fapeam, por Rosilene Corrêa e Rafaela Vieira