

“A vida me deu um empurrão, e a sorte é que me empurrou para o caminho certo” | Perfil de Claudia Capeletti

Notícias

Postado em: 20/08/2019

Claudia capeletti faz parte da história da agricultura orgânica e familiar em Colombo. O curioso, entretanto, é que ela cresceu longe do meio rural. Natural de Francisco Beltrão(PR), seu avô materno produzia vinho e sua avó plantava, mas seu pai era vendedor e fotógrafo. Lembra de acompanhá-lo nos dias em que ele ia até as casas das pessoas e tirava fotos delas. Quando conheceu seu marido, Gabriel Konzen, se mudou para a chácara dele e lá começou a vender cereais e pães na feira orgânica do Passeio Público. Seu caminho para a agroindústria começou a tomar forma quando, a fim de diversificar os produtos e aumentar a renda familiar, ela arregaçou as mangas e passou a cozinhar, vendendo pães e granolas na feira. Assim que a linha completou quatro produtos eles se adequaram a vigilância sanitária e, em seguida, ela e Gabriel reformaram um antigo espaço – antes uma marcenaria – e transformaram em uma cozinha. Ali nascia a Amábile, nome da avó paterna de Claudia, e agora sua agroindústria, que hoje possui 23 produtos na linha de produção.

Por Thaiany Osório

Claudia capeletti faz parte da história da agricultura orgânica e familiar em Colombo. O curioso, entretanto, é que ela cresceu longe do meio rural. Natural de Francisco Beltrão(PR), seu avô materno produzia vinho e sua avó plantava, mas seu pai era vendedor e fotógrafo. Lembra de acompanhá-lo nos dias em que ele ia até as casas das pessoas e tirava fotos delas. Quando conheceu seu marido, Gabriel Konzen, se mudou para a chácara dele e lá começou a vender cereais e pães na feira orgânica do Passeio Público. Seu caminho para a agroindústria começou a tomar forma quando, a fim de diversificar os produtos e aumentar a renda familiar, ela arregaçou as mangas e passou a cozinhar, vendendo pães e granolas na feira. Assim que a linha completou quatro produtos eles se adequaram a vigilância sanitária e, em seguida, ela e Gabriel reformaram um antigo espaço - antes uma marcenaria - e transformaram em uma cozinha. Ali nascia a Amábile, nome da avó paterna de Claudia, e agora sua agroindústria, que hoje possui 23 produtos na linha de produção.

Com a cozinha construída, Claudia deu asas à imaginação e passou a criar receitas. Se lembra da criação de sua barrinha de cereal, que fez porque Gabriel queria algo para comer enquanto pedalava. O mesmo com o brownie, que também é um dos seus carros chefes, criado quando seu cunhado veio dos Estados Unidos para visitá-la e pediu que ela tentasse reproduzir a típica receita norte americana. "Vi que ficou bom e pensei ‘opa, esse vai para linha de produção também’", conta. A rotina da família, puxada e intensa, começa na segunda, em que eles produzem para a merenda escolar. Na terça produzem para a feira de quinta-feira e, na sexta-feira, para a feira de sábado. Também fazem coffee break e trabalham com alguns eventos em finais de semana.

O forte da linha de produção são os alimentos integrais, sem glúten e com pouco açúcar, pois o consumidor da Amábile possui um perfil específico, geralmente muito preocupado com a saúde.

Nesse aspecto, a venda em feiras é a melhor forma de conversar diretamente com o consumidor, que pergunta e quer entender como o produto é feito. "Você não pode vender algo que nem sabe de onde veio. Eles dão à Amábile essa credibilidade porque sabem que estou fazendo um produto real.", explica Claudia.

Hoje, após quinze anos trabalhando com alimentação, Claudia conta que quando entrou para o ramo tudo era muito novo e faltavam exemplos em que ela pudesse se espelhar. Foi uma das primeiras a vender pão orgânico nas feiras, e tudo o que sabe hoje foi a vida que foi lhe ensinando. São suas descendências italianas que a ajudaram a escolher o prato servido na Sétima Festa Regional das Sementes Crioulas: macarrão, frango caipira e polenta estilo vovó, acompanhado de molho ao sugo com folhas de manjeriço ou molho de frango.

Se alguém dissesse, há quinze anos atrás, que a Amábile cresceria tanto, Claudia não acreditaria. Tampouco acreditaria se dissessem que ela seria a alma e o coração por trás da empresa. "Eu nem cozinhava - lembra ela, rindo - o primeiro pão que eu fiz, se jogássemos na parede, ele cairia inteiro". Mesmo nas dificuldades, seu maior apoio é o Gabriel e seus filhos, que participam ativamente de suas conquistas. Hoje é uma senhora de negócios, sempre atenta aos mínimos detalhes de cada produto, dos pequenos laços da embalagem até a parte mais complexa da administração. "Esse capricho é meu", finaliza ela. Claudia sente que entrou em um ramo que pouco conhecia, mas que acabou se apaixonando. Acredita que para trabalhar com orgânicos é preciso ter muita vontade, paixão e foco, mantendo essa linha, inclusive de pensamento.