**Buaiz Alimentos compra primeira**

**produção de trigo capixaba**

*O cultivo do grão de trigo é inédito no Espírito Santo e já está sendo testado pela empresa, referência em farinha de trigo e mistura para bolo.*

Com 80 anos recém-completados de história, a Buaiz Alimentos dá mais uma demonstração de como atua em parceria com produtores e fornecedores locais. A empresa foi a responsável por adquirir a produção da primeira colheita de trigo no Espírito Santo, cultura ainda inédita em terras capixabas.

O trigo foi cultivado em Pinheiros, no norte do Estado, pela AgroSanders, fazenda que já se dedicava a outras culturas como feijão e milho. Plantada próximo da localidade de Braço do Rio, às margens da BR-101, a variedade de trigo escolhida pelo produtor foi para clima típico do cerrado brasileiro e as primeiras análises são bastante positivas.

De acordo com a diretora-geral e vice-presidente da Buaiz Alimentos, Eduarda Buaiz, a empresa comprou toda a produção, o equivalente a 100 toneladas, volume ainda pequeno levando em conta a média total adquirida pela Buaiz por ano (cerca de 100 mil toneladas), mas muito representativo e importante do ponto de vista do ineditismo e de uma cultura de valorização do empreendedor e da economia capixaba.

“Faz parte da cultura da Buaiz Alimentos acreditar, apostar e investir nos produtores locais. Não seria diferente neste caso. Estamos muito felizes de ter uma fazenda se dedicando a essa nova cultura e fazendo experimentos com o grão para avaliar as características e a possibilidade de incorporar a matéria-prima capixaba em nossa produção”, afirma Eduarda.

O trigo veio de Pinheiros e foi recebido na recepção de trigo da empresa, passando por todos os testes para apuração das características intrínsecas do grão e determinação do grau de qualidade. Foram feitas análises físico-químicas, reológicas e biológicas, dentro do laboratório da empresa e em laboratório externo. “Os primeiros resultados indicam um trigo de qualidade, o que chamamos de trigo com característica de melhorador, ou seja, com características muito positivas. Após as análises, o grão também passou pelo processo de moagem no moinho e testes de produção de pães e demais produtos de nossas linhas. Também tivemos excelentes resultados nesta etapa”, explica o gerente industrial da Buaiz Alimentos, Marcos Roberto Silva.

Uma equipe da Buaiz Alimentos já planeja uma visita à fazenda para compartilhar os resultados e o conhecimento de quem há décadas trabalha com esse grão. “A ideia é avançar em questões como umidade do grão, armazenamento, para garantir uma próxima safra ainda melhor”, reforça Marcos.

NOTAS

**Trigo capixaba**

No dia em que se comemora o Dia do Trigo, 10 de novembro, Eduarda Buaiz pode se orgulhar de ser uma empresa que valoriza o Espírito Santo e a economia local: a Buaiz Alimentos acaba de adquirir a primeira produção de trigo capixaba, desenvolvida por uma fazenda em Pinheiros, no Norte do Estado. O trigo – cultivo inédito no Espírito Santo – já demonstrou qualidade nas primeiras análises realizadas. Equipes da empresa já planejam uma visita à fazendo para compartilhar experiência, trocar informações sobre cultivo e questões como umidade.

**Dia do Trigo**

Nada melhor do que comemorar o Dia do Trigo, celebrado em 10 de novembro, com a notícia de produção de trigo em terras capixabas. O cultivo – inédito no Espírito Santo – foi desenvolvido em Pinheiros, no norte do Estado, e já teve destino certo: o moinho da Buaiz Alimentos. Eduarda Buaiz, diretora-geral e vice-presidente da empresa, informa que as primeiras análises apontam para matéria-prima de qualidade. Ponto para a economia capixaba.