



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Março 2007 - Nº 5

EDIÇÃO
ESPECIAL



Impresso
Especial

361906 DR/RS
COOP. SANTA CLARA

CORREIOS

De "Latteria Santa Chiara
a Cooperativa Santa Clara"
Uma história de trabalho e sucesso



anos

Confira os novos produtos Santa Clara
Entrevista: Sady Homrich, baterista da banda
Nenhum de Nós, revelando também
uma succulenta receita de Feijoada Caseira



Santa Clara 95 anos

A cooperativa de laticínios mais antiga em atividade no Brasil chega a seus 95 anos marcada por grandes iniciativas, empreendimentos e sendo uma referência de empresa bem-sucedida no Rio Grande do Sul e no Brasil. Ninguém imaginava que aquele grupo de pessoas, que no ano de 1912 teve vocação para a fabricação de laticínios e espírito cooperativista, fosse plantar uma semente que originou essa marca que vem sendo cada vez mais respeitada pelos consumidores. Um dos fatores do grande sucesso da Santa Clara decorre do empenho de todos, desde associados, funcionários e colaboradores, que consideram a empresa como parte da família e que são a base do trabalho da Cooperativa. Vida longa, Santa Clara!

A Equipe do Em Foco

Você com a palavra

Ufa! É muita gente opinando. A equipe agradece e informa que todas as sugestões estão sendo anotadas.

Waldir Roque Maffei (Farroupilha-RS)
Agradeço pelo envio da revista Em Foco nº 4. Outro agradecimento é pela ótima acolhida da empresa, em outubro, aos alunos da 8ª série da EMEF Ilza Molina Martins, de Farroupilha.

Vanessa Aparecida Boeira Destro (Caxias do Sul-RS)
Olá, gostaria de agradecer e parabenizar a revista Em Foco, com ela podemos conhecer um pouco mais sobre a Cooperativa.

Silvino Olívio Grando (Veranópolis-RS)
O Em Foco está cada vez mais completo. Ao meu ver, estaria faltando uma página dedicada aos produtores com destaque nas quantidades e qualidade da matéria-prima. Também não conheço a manteiga Santa Clara.

Rubens Cezar Marques da Silva (Curitiba-PR)
Gostei muito, muito bem idealizado. Serei muito grato ao receber informações.

Iranete Moraes Martins (Garulhos-SP)
Adorei receber o Em Foco. Assim fico por dentro do que acontece com a Santa Clara. Hoje, além de consumidora sou fã da Santa Clara. Sucesso!

Lauri Schmitz (Carlos Barbosa-RS)
Muito bom, sempre fico por dentro das novidades e as receitas são deliciosas.

Maria Seluina Velho Macedo (Cambará do Sul-RS)
Seus produtos são ótimos, nutritivos. Parabéns à sua inovação. Muito obrigada. Abraços a todos.

Ivani dos Santos (Francisco Morato-PR)
Parabéns pelos produtos Santa Clara. São de ótima qualidade. Gostei muito das dicas. Produtos Santa Clara são do nosso dia-a-dia.

Paulinho Verruck (Carlos Barbosa-RS)
É bom este informativo, pois a gente fica sabendo mais detalhes dos lançamentos, novas receitas e novidades, como dicas para melhorar nosso modo de nos alimentar.

Rita de Cássia Rouffiac Gravello (Blumenau-SC)
Gosto muito das novidades sobre novos produtos, dicas de nutrição e, principalmente as receitas, pois adoro cozinhar.

Adriana Regina Knorst da Silva (Campo Bom-RS)
É uma revista muito boa, pois nos informa as novidades, produtos, promoções, mostra o empenho que tem quanto à produção de alimentos, e ainda nos fornece receitas maravilhosas.

Eni Gularte Nogueira (Esteio-RS)
A Santa Clara é tudo de bom. Recebi o Em Foco nº 4 e gostaria de resgatar os anteriores e continuar a receber os novos. Acho que o trabalho da Santa Clara é ótimo, sabemos de tudo, como são feitos os produtos de qualidade. Que seja só sucesso em 2007.

Nancy Viviani Alves Costa (Cipó-SP)
As equipes do frigorífico são atenciosas pela fabricação e embalagens. Adorei o cartão de Natal e as receitas são divinas.

Ivone Medeiros (Curitiba-PR)
Agradeço pela atenção da Santa Clara.

Silvana Moser (Três Coroas-RS)
Parabéns por serem uma empresa tão competente e honesta. Por muitos motivos me sinto parte desta família, consumindo produtos de alta qualidade. Uma sugestão: coloquem mais receitas nas próximas edições.

Sabrina Schiavenin Szychosk (Flores da Cunha-RS)
Achei a revista Em Foco muito interessante. Além das novidades, tem dicas de saúde e as receitas direcionadas aos clientes.

Darnilo Mallmann (Esteio-RS)
Interessante, instrutiva, esclarecedora, apresentando as novidades e dando dicas. Se possível, enviem os números anteriores. Continuem inovando e preservando a qualidade.

Lucinda Cinara Machado Larroque (Pelotas-RS)
Gosto de ler o informativo da Santa Clara, assim fico conhecendo os novos produtos de alta qualidade. Gostaria muito de receber de brinde um dos copinhos da promoção, pois só compro leite de caixinha, assim não posso juntar selos.

Marlene Francisca Piccoli Turchet (Bento Gonçalves)
Fico feliz quando recebo o Informativo Em Foco. Leio todo com muita atenção e carinho. Parabéns e saúde a todos da equipe.

A proposta desta seção é apresentar pessoas que tenham ligação profissional ou simplesmente prazer pelo envolvimento ou resultados com a gastronomia. Neste número o entrevistado é Sady Homrich, baterista da banda Nenhum de Nós.

Engenheiro Químico, baterista, consultor cervejeiro e “feijoadeiro”. Este é Sady Homrich.

Sady Homrich sempre gostou de música e começou tocando percussão nas rodas de samba na praia do Laranjal, em Pelotas/RS, onde também aprendeu a tocar cavaquinho. O “boom” do rock brasileiro fez com que ele, Thedy e Carlão, colegas no curso de Engenharia Química da PUC-RS, se motivassem a formar a banda. Atualmente são 11 discos e um DVD comemorativo aos 20 anos. A gastronomia foi a primeira paixão deste músico formado em Engenharia Química, que também é consultor cervejeiro – outra de suas paixões. O baterista

também escreve para o site e jornal de Pelotas, Noite & Cia, com a coluna Gastro na Minha, e é o idealizador da Quinzena Gastronômica realizada, em Pelotas, anualmente. A escolha de Sady como entrevistado ocorreu em razão da curiosidade que desperta por suas inúmeras atividades, todas com muita competência, principalmente pela famosa Feijoada que ele realiza no Zelig, famoso “pub” de Porto Alegre. “O termo “feijoadeiro” é uma “licença solicitada pelo Em Foco à língua portuguesa”.

Santa Clara pergunta, Sady Homrich responde:

1. Tu és formado em Engenharia Química. Chegaste a atuar na profissão?

Trabalhei em uma indústria de celulose por seis meses, me formei e enrolei o diploma. Escolhi o Nenhum de Nós como projeto de vida.

2. Tua função na banda é bateria, percussão, derbak e snujis. Podes nos explicar o que é derbak e snujis?

Derbak e snujis são instrumentos de percussão étnica, ligada à cultura do Oriente Médio. O Nenhum de Nós buscou sonoridades diferentes para o Acústico ao Vivo 2.

3. Como começou a tua paixão pela gastronomia?

Nasci em Porto Alegre, mas passava quatro meses por ano na Praia do Laranjal, em Pelotas/RS, com meus avós e primos. Desde que me dei conta das diferenças dos sabores dos quitutes de minha avó, minha mãe, dentre outros, me interessei pelos ingredientes e temperos. Já no curso de Engenharia Química a gente aprende os processos de produção de alimentos e se dá conta de que a cozinha é uma sequência de reações físico-químicas. Isso me fascinou muito e comecei a estudar mais e a aprender algumas técnicas para saber como chegar nos resultados propostos. Além disso, nas viagens de som do Nenhum de Nós comecei a descobrir a diversidade da gastronomia do Brasil. Cada lugar se alimenta de uma maneira. Ao tentar buscar esses sabores, muitas vezes exóticos, comecei a experimentar as receitas.

4. Quais são teus pratos favoritos?

Pratos típicos em refeições temáticas. Também gosto muito de fazer pratos da cozinha regional e de churrasco.

5. Quando começou a famosa feijoada no Zelig?

Regional Laranjal é um grupo de amigos que gostam de samba, que se reúnem uma vez por mês e que eventualmente fazem uma feijoada no Zelig ou no João de Barro, na Vila Nova, em Porto Alegre. Existe um preconceito no Sul de que a feijoada é um prato para o inverno. No Rio de Janeiro e na Bahia a feijoada é tradicional aos sábados.

6. O queijo tem alguma importância nos pratos que gostas de preparar?

Uso muito queijo. Eu acho que o queijo é um dos usos nobres do leite e gosto de qualquer tipo. Na gastronomia o queijo é uma peça fundamental.

7. E que mensagem podes dar com relação aos 95 anos da Cooperativa Santa Clara?

Acho muito interessante o trabalho feito por cooperativas, ainda mais por ser uma cooperativa do Sul. Parabéns, Santa Clara, pelos seus 95 anos!



Foto: Agência Bossa

Essa história começou em 1912, quando 32 pequenos agricultores da região de Santa Clara, na época pertencente ao município de Montenegro (RS), decidiram instalar uma microempresa de queijo e manteiga para obter algum rendimento com sua produção de leite. A então Latteria Santa Chiara é hoje a Cooperativa, uma empresa que cresceu fabricando 16 tipos de queijos dos mais variados sabores e mais de 100 produtos de laticínios e de frigorífico, reconhecidos pela qualidade, sabor e alta tecnologia, e que, ao mesmo tempo, evoluiu como organização, sem perder o seu vínculo mais precioso com o passado, a simplicidade e o conceito de solidariedade.

De “Latteria Santa Chiara a Cooperativa Santa Clara – Uma história de trabalho e sucesso”.

Dez de abril de 1912 é a data oficial da fundação da Santa Clara, transformada em cooperativa com a denominação Cooperativa de Laticínios União Colonial. Foram 32 descendentes de italianos os seus fundadores: Cândido, Carlos, Celeste e Pedro Baldasso, que veio a ser o primeiro presidente da empresa; Homero e Luiz Comparsi; Tisiano, Antônio, Francisco, André, Santo, Miguel e mais tarde também José Chies; Marcos Carbitto, Domingos Deitos, João Lazzaron, Basílio e Attilio Mantovani e José Mantovani; Francisco Canal; Carlos, Fausto Breda e Silvío Breda; José Baccon, Pedro Frare Francisco Maffasioli; Pedro Zanetti, João Bianchini; João Zan; Bortolo Dalcin; Júlio Guerra e João Toffoli.

A transformação em Cooperativa ocorreu em 1912 e se deveu à pregação do técnico italiano, um defensor da causa na época, Giuseppe De Stéfano Patenó. Desde o seu início a Cooperativa Santa Clara teve à sua frente homens competentes. Atualmente seu quadro conta com mais de 3 mil associados e está situado em mais de 60 municípios gaúchos. Detentora de um apreciável complexo industrial e também de uma rede de supermercados e mercados agropecuários, a Cooperativa Santa Clara tem sua sede em Carlos Barbosa, considerado o município com a melhor bacia leiteira do Estado. A empresa possui mais de 800 funcionários.



2007



1962



1931



1962



Leonelo Baldasso
Descendente do 1º Presidente

“Meu pai era um entusiasta do progresso...”

Um entre os 16 filhos de Pedro Baldasso, o homem que liderou a formação da Cooperativa em 1911 e foi o seu primeiro presidente, é Leonelo Baldasso, 84 anos, que vive em Carlos Barbosa: “Meu pai era um italiano muito trabalhador. Naquela época nem sobrava tempo para os pais ficarem conversando com os filhos, era trabalho e trabalho. Apesar da época, meu pai era um entusiasta do progresso, por isso, entendeu que a única forma de superar as dificuldades de muitos era formar uma cooperativa”. Pedro Baldasso queria que a cooperativa crescesse, e uma das coisas necessárias era ter um bom plantel. Com esse objetivo ele visitou um colégio marista, próximo a Montenegro, onde os padres criavam gado leiteiro. Lá comprou uma vaca para melhorar o rebanho. Na oportunidade, o padre que lhe vendeu o animal disse: “Essa vaca dá 24 litros de leite por dia...”. Ao chegar na Cooperativa, comentou com os produtores: “Que vigário bom para contar mentira... como uma vaca pode dar 24 litros de leite por dia?”. Mas a partir daí o plantel melhorou e a produção deu um salto.

“Os interesses coletivos acima dos individuais...”

Com 82 anos, filho de Bortolo Dalcin, um dos fundadores, que também fez parte do Conselho da Santa Clara, o Sr. Ivo atuou na então Cooperativa Carlos Barbosa e integrou a nova empresa após a fusão: “Minha lembrança remonta aos 3 anos de idade com meu pai, que puxava o produto (leite) para as estações. Fui um dos mentores da fusão e muitas vezes fui a Brasília com essa finalidade. 70% das cooperativas daquela época fecharam. Falta controle. Veio a Segunda Guerra Mundial, enfrentamos muitas dificuldades, mas sempre colocamos os interesses coletivos acima dos individuais. Assim, a Santa Clara se superou e hoje é tudo isso que se vê”.



Ivo Dalcin
Presidente de 1975 a 1979

“O cargo não estava nos meus planos...”

Aldo Zilio, 78 anos, foi presidente da Cooperativa durante 12 anos, de 1979 a 1991. Antes foi convidado pelo então presidente Ivo Dalcin a assumir a vice-presidência, cargo que não estava nos seus planos. “De jeito nenhum! Mas como é que eu, um produtor, vou ser vice-presidente?”, questionou ele na época. “Além disso, a empresa atravessava sérias dificuldades, estava desacreditada, pois havia uma ação trabalhista que representava a metade do seu capital”. Foi dessa forma que ele respondeu ao convite do amigo, mas acabou fazendo uma grande gestão. Um novo ciclo começava para a Santa Clara, que veio se firmando dia após dia e hoje é uma grande empresa.



Aldo Zílio
Presidente de 1979 a 1991



Wilson Cichelero
Presidente de 1991

“Mostramos nossa visão de crescimento...”

O mais jovem dos ex-presidentes da Cooperativa Santa Clara tem 48 anos. Ele é filho de Alberto Cichelero, que pertenceu ao Conselho da empresa. Por volta de 1991, com a maturidade chegando, mas ainda com todo o entusiasmo da juventude, Wilson Cichelero liderou um grupo de oposição à gestão da época. Venceu e ficou nove meses no cargo. “Esse pouco tempo foi importante, pois conseguimos solidificar o papel da Cooperativa e mostramos nossa visão de crescimento. Isso veio florescer depois. Hoje, firo o chapéu para a gestão atual, com sua visão de modernidade.” Cichelero continua associado e uma parte do leite da Santa Clara sai do seu rebanho. Atualmente, atua como Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Carlos Barbosa.

“Uma empresa em evolução...”

Ele atuou durante 12 anos no Conselho de Administração da Santa Clara, sendo três anos como presidente. Hoje não é mais sócio da Cooperativa, mas passou o legado ao seu filho. Durante sua gestão, várias obras foram realizadas, entre elas, as compras dos terrenos e a construção do Supermercado de Parai (com dinheiro próprio), do Supermercado de Veranópolis, a construção de dois pavilhões para a engorda de suínos e oito pavilhões de maternidade. A passagem inesquecível foi a sua escolha para presidente da Cooperativa.

“Hoje vejo a Santa Clara em evolução, com muitas obras em andamento.” Uma prova da evolução é que quando ele era presidente a Santa Clara tinha 300 funcionários, e agora tem mais de 800.



Oreste Maffassioli
Presidente de 1991 a 1994

A palavra do presidente.

“A Santa Clara é uma família...”



Rogerio Sauthier
Presidente atual

O presidente Rogerio Bruno Sauthier assumiu como conselheiro da Cooperativa Santa Clara em 1970, tendo ficado fora da diretoria por apenas quatro anos. Desde 1994 Sauthier é o presidente da cooperativa. Sobre as coisas que mais marcaram a sua passagem pela empresa, ele destaca que “há muitas boas, sempre marcadas com otimismo e superação das dificuldades”. O presidente destaca que o fato mais importante no período em que ele integra a diretoria da Santa Clara é o convívio com os demais conselheiros. “A Santa Clara é uma família. É preciso trabalhar com harmonia, sempre pensando na Cooperativa, que sempre teve um crescimento homogêneo.” Quando ele assumiu, a Cooperativa já tinha solidez administrativa, fazendo com que várias obras, entre elas, a construção da Indústria de Leite Longa Vida e o novo Supermercado, fossem coroadas de sucesso.

Sobre o presente e o futuro, Sauthier afirma que a Santa Clara tem todas as condições, pessoas capacitadas e diálogo para se manter unida e sempre em crescimento. E, também, conquistando novos mercados e, principalmente, a confiança dos associados, funcionários, clientes e consumidores.

"Grandes empreendimentos dependem de Sonhos... Iniciativas... Lutas... Concretizações..."

Ao ver a trajetória desta empresa, constata-se a presença de grandes empreendimentos, iniciativas que se estenderam e se expandiram além das fronteiras do nosso município. Hoje, 95 anos após sua fundação, a Administração Pública Municipal de Carlos Barbosa presta sua homenagem aos abnegados fundadores da Cooperativa Santa Clara, aos persistentes associados de todos os tempos e seus familiares, à atual direção, que administra com seriedade e comprometimento o valioso legado herdado pelos pioneiros, aos produtores rurais, que lhe destinam o produto de seu trabalho, e aos funcionários, pelos préstimos e dedicação. Carlos Barbosa orgulha-se em ser o berço da Cooperativa Santa Clara e poder registrar nos anais de sua história sua gloriosa e impar epopéia através dos tempos.



Irani Chies
Prefeito Municipal de Carlos Barbosa



Antônio Longo
Presidente da AGAS
Associação Gaúcha de Supermercados

"A Cooperativa Santa Clara está em festa, pela passagem de seus 95 anos de exemplar existência..."

Adotando o ideal cooperativista, uma das idéias mais produtivas para as comunidades, a Santa Clara é um exemplo de agregação de esforços no qual todos são parceiros na busca de um mesmo ideal. Este é um dos motivos do sucesso de tantas corporações, entre elas, a Santa Clara, que fazem do Rio Grande do Sul um esteio exemplar do que pode representar a união de associados voltados para o desenvolvimento de atividades produtivas.

Não só pelo esforço unido de seus associados, mas pela sábia atuação de seus dirigentes, o sucesso da Cooperativa Santa Clara ultrapassou fronteiras, registrando os maiores êxitos na qualidade das matérias-primas empregadas em seus produtos, sendo que o comprometimento de cada associado se faz sentir na excelência da ampla linha que a empresa coloca no mercado.

Parabéns a todos os associados e aos dirigentes da Cooperativa Santa Clara, um dos melhores exemplos de sucesso de corporações.

"A Santa Clara representa a força dos produtores rurais..."

Santa Clara: 95 anos de cooperação, sucesso e compromisso com a comunidade. Estamos em festa. Nossa mais antiga cooperativa de laticínios nos orgulha e representa muito mais que um marco na história do cooperativismo. Representa a força dos produtores rurais que em 1912 já pensavam no trabalho integrado, na ajuda mútua como forma rentável. Hoje, com atuação de mercado diversificada, tornou-se um exemplo de crescimento. Desejamos que essa caminhada continue firme, como sempre foi, baseada nos princípios do cooperativismo.



Vergílio Frederico Perius
Presidente da OCE RGS-S.ECOOP/RS



Gilberto Antonio Piccinini
Presidente do SINDLAT

"A Cooperativa, pioneira no setor lácteo, nos orgulha..."

O sucesso de uma empresa quando comemora 95 anos de fundação é, com certeza, fruto de um trabalho árduo, com atuação positiva do associado, dedicação dos funcionários e demais colaboradores, que se transforma em produtos e serviços de qualidade diferenciados.

A Cooperativa, pioneira no setor lácteo, nos orgulha por ser uma empresa com grande força institucional e comercial no cenário gaúcho e brasileiro.

Nosso cumprimento a toda a direção, funcionários e associados pelo aniversário e pelo privilégio de serem parte integrante desta empresa.

"Coragem de assumir o grande desafio..."

A moderna Cooperativa Santa Clara é um projeto vitorioso já consagrado, e que a cada ano se renova e se consolida pela capacidade, pelo talento, pelo protagonismo e pela coragem de assumir o grande desafio que o Agronegócio Brasileiro e globalizado impõe.

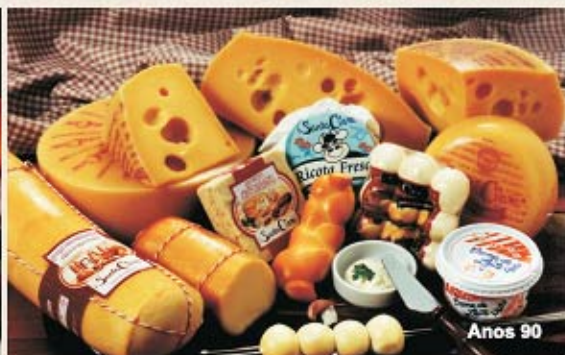
Sua base sólida foi plantada com a marca dos milhares de parceiros, que são uma verdadeira legião de tentáculos fortes, onde seus efeitos potencializam todas as iniciativas vitoriosas da Santa Clara. Sem dúvida, o abrangente sucesso até aqui alcançado tem como princípio o patrimônio insubstituível e inestimável de seus associados e abnegados colaboradores. Viva esse singular exemplo de cooperativismo e de associativismo com a bênção de Santa Clara!



Francisco Natal Signor
Superintendente Federal da Agricultura no RS



Anos 80



Anos 90

Outros acontecimentos importantes de 1912:

No mundo:

- A Revolução Nacionalista da China leva à proclamação da República.
- Naufrágio do Transatlântico Titanic mata 1.513 pessoas.
- Tem início o serviço de correios por intermédio de aviões na Alemanha.
- As Guerras Balcânicas encerram o domínio do Império Turco-Otomano nos Balcãs.
- Eleanor Porter cria a Pollyana.
- Maurice Ravel compõe Daphnis et Chloé para a companhia de balé russo Diaghilev.
- O ano marcou uma revolução: a primeira partida elétrica que deu certo no Cadillac Self Starter, nos EUA. O primeiro carro sem manivela.

No Brasil:

- Assinatura da "Convenção de Haia sobre Ópio".
- Morre José Maria da Silva Paranhos Júnior, o Barão do Rio Branco. Ele morreu durante o carnaval do ano de 1912. O calendário das comemorações foi modificado naquele ano devido ao luto oficial e às homenagens prestadas ao Barão na cidade do Rio de Janeiro. Considerado um dos líderes da diplomacia brasileira, seu nome está registrado como uma das figuras mais importantes da pátria, no Panteão que fica na Praça dos Três Poderes, em Brasília.
- Governo de Hermes da Fonseca enfrenta greves por aumento de salário e redução da jornada de trabalho. Em São Paulo, a paralisação chega a envolver mais de 10 mil operários.
- Inaugurada a estrada de ferro Madeira-Mamoré.
- A Odeon (hoje EMI Music) inaugura a primeira fábrica de discos no país.
- Fundação do Santos Futebol Clube, por iniciativa de três entusiastas do esporte da cidade de Santos: Raimundo Marques, Mário Ferraz de Campos e Argemiro de Souza Júnior.
- Demarcou o início das atividades organizadas do tênis de mesa.
- Nasce o escritor e dramaturgo Nelson Rodrigues, na cidade do Recife (PE).
- O escritor João Simões Lopes Neto publica "Contos Gauchescos".
- Nasce Rubem Braga, jornalista e cronista, em Cachoeiro de Itapemirim (ES).
- São Paulo das Missões (RS) foi fundado por um pequeno grupo de colonos, de origem alemã, vindos da "Colônia Velha", ou seja, das proximidades de São Leopoldo e Novo Hamburgo.



A Santa Clara em constante inovação na área de Marketing.

Programa Anonymus Gourmet tem o patrocínio da Santa Clara



Desde o dia 1º de fevereiro, a Santa Clara, juntamente com outras marcas de prestígio, é co-patrocinadora do programa de culinária Anonymus Gourmet. O programa, que tem o comando do famoso apresentador José

Antônio Pinheiro Machado, vai ao ar para todo o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da RBS TV, aos sábados, a partir das 8h30min, e é uma das mais qualificadas audiências gaúchas. A estratégia da Santa Clara com este investimento é difundir e valorizar cada vez mais a sua marca, o que a condição de patrocínio lhe assegura, e, também, mostrar seus produtos. Além de no mínimo 30 chamadas mensais de 7", nas quais a Santa Clara pretende associar sua marca a cinco produtos eleitos (Frut Clara, Requeijão, Doce de Leite, Queijo e Temper Cheese), a mídia ainda contempla um *insert* de vídeo de 7" e um comercial de 30", por programa, do produto Temper Cheese.



Novas Embalagens

Apostando no ponto-de-venda, a Santa Clara investe em novas embalagens e rótulos

Salaminho Tipo Italiano

O ponto de partida do novo rótulo do Salaminho Italiano foi a busca de uma visualização mais impactante no ponto-de-venda. A apresentação atual mostra uma linguagem mais moderna, mais colorida e de melhor leitura para o consumidor. Já os elementos gráficos utilizados seguem a tendência dos demais produtos desta linha do frigorífico, estabelecendo a referência para os consumidores e aumentando sua percepção sobre o valor da marca Santa Clara.





Lingüiça Tipo Calabresa e Calabresa (fina)

Adequadas ao novo conceito das linhas de curados e defumados, as lingüiças calabresas tiveram seus rótulos revitalizados por novas cores, mais vivas e vibrantes, além de novas fotos, mais expressivas. A apresentação das calabresas se destaca imediatamente no ponto-de-venda, chamando a atenção dos consumidores habituais da Santa Clara e, também, facilitando a captação de novos apreciadores para a marca.

Uma linha consagrada de “Visual Novo”

Creme de Leite

O Creme de Leite Santa Clara, produto consagrado no mercado, teve seus rótulos modernizados e atualizados, mantendo as cores e a base da composição. Com isso, agregou-se valor sem comprometer a identificação do produto pelo consumidor, que perceberá a mudança como fator de melhoria.



Este espaço é para você colocar seus dados e considerações sobre o nosso informativo. Você pode enviar para o endereço abaixo:
 Santa Clara Em Foco • Rua Pedro Balthasso, 47 • Carlos Barbosa • RS • CEP 95 185-000, Ou ainda para o e-mail emfoco@coopsantaclara.com.br
 Agradecemos pela colaboração.

Nome: _____
 Endereço (Rua, nº, complemento • conjunto/sala/apartamento): _____
 Cidade: _____ CEP: _____ UF: _____ E-mail: _____ Telefone: _____

Feiras e Exposições

VI Expoclara - Exposição de Gado Leiteiro, Máquinas e Produtos

De 20 a 22 de abril de 2007

Local: Pavilhão de Exposições da Cooperativa Santa Clara, em Carlos Barbosa.

Um evento bi-anual que integra o programa de incentivo ao produtor da Cooperativa Santa Clara por intermédio do Departamento Técnico e de Fomento. A cada edição, a Expoclara possibilita demonstrar a qualidade e o desenvolvimento da pecuária leiteira da Santa Clara. Além disso, permite aos produtores compararem o desenvolvimento e a qualidade dos seus animais, adequando, assim, suas produções, com novas técnicas e tecnologia do setor leiteiro. Na mais recente edição, realizada em 2005, mais de 12 mil pessoas visitaram a exposição.



Agende-se para os próximos eventos:

ABRIL

FENASUL - De 28 de abril a 6 de maio de 2007

Local: Parque de Exposições Assis Brasil, Esteio - RS

JUNHO

Suinofest - 8, 9, 10, 15, 16 e 17 de junho

AGAS CAXIAS DO SUL - 26 e 27 de junho

Programação:

20.04.07 - sexta-feira

8h30min às 19h30min - Aberto ao público para visitação
8h30min - Julgamento da Raça Jersey
11h - Abertura oficial da VI EXPOCLARA
13h30min - Julgamento Holandês jovem

21.04.07 - sábado

8h30min às 19h30min - Aberto ao público para visitação
8h30min - Julgamento Holandês adulto
13h30min - Leilão de animais
17h - Apresentações Artísticas Tradicionalistas

22.04.07 - domingo

8h30min às 19h - Aberto ao público para visitação
9h - Início da Mateda RBS TV
10h - Apresentações Artísticas Tradicionalistas
15h - Show com os cantores Walther Moraes e Ernesto Nunes
19h - Encerramento

Santa Clara novamente entre as mais lembradas e preferidas na pesquisa Marcas de Quem Decide

A linha de queijos da Cooperativa Santa Clara conquistou um espaço de destaque entre os consumidores gaúchos. A empresa foi a primeira colocada na categoria Queijo na pesquisa Marcas de Quem Decide, apontada como a marca mais lembrada por 24% dos entrevistados e como a preferida por 25,6%. Esta é a terceira vez que a Cooperativa recebe a distinção na categoria queijos. O certificado foi entregue ao presidente da Cooperativa, Rogerio Bruno Sauthier. A cerimônia de entrega da 9ª edição da pesquisa aconteceu no dia 6 de março, durante café da manhã no Centro de Eventos do Hotel Plaza São Rafael, na Capital.

A pesquisa, promovida pelo Jornal do Comércio em parceria com QualiData Pesquisas e Conhecimento Estratégico, avaliou as marcas de 100 categorias que foram citadas por empresários, executivos e profissionais liberais do Rio Grande do Sul. O estudo foi desenvolvido em uma mostra de 391 pessoas que representam o perfil estimado de 270 mil integrantes.



Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

Deseja continuar recebendo o Santa Clara Em Foco () Sim () Não

A Santa Clara amplia o mix de produtos, com novos lançamentos.

Novos Produtos

A Santa Clara lança, no primeiro trimestre de 2007, novas linhas de produtos nos segmentos de embutidos e laticínios.

Salame Tipo Milano Mini

É um produto elaborado a partir do pernil ou paleta suína e gordura, que é denominada papada. Após a preparação da massa, o produto é defumado e permanece por um determinado tempo na sala de cura, o que garante um sabor característico inconfundível.



Manteigas

A manteiga é fabricada a partir de creme de leite pasteurizado. É ideal para café da manhã, lanche e é muito útil na culinária em geral. Disponível nas versões com e sem sal, em embalagem de 200g.

Lingüça Toscana

A Lingüça Toscana, elaborada com carne suína selecionada, possui um tempero suave e equilibrado que lhe confere um sabor delicioso e suculência agradável. A Lingüça Toscana Santa Clara é ideal para acompanhar o churrasco ou como aperitivo. Disponível em pacotes de 1kg e 5kg (pesos aproximados).



Doce em Pasta com Leite

O Doce em Pasta com Leite Santa Clara tem o processo de fabricação idêntico ao doce de leite tradicional, porém, apresenta uma maior consistência e um sabor adocicado. Indicado especialmente para panificação, confeitaria, produção de alfajores, churros, cucas, tortas, balas, entre outros. O produto é natural, sem adição de aromas.

Confira aqui alguns produtos do Mix Santa Clara



Divisão Laticínios



Requeijão Culinário



Requeijão
Balde e pote



Leite B
Saco e garrafa



Doce de leite
Pote e balde



Temper Cheese
3 sabores



Leite Pasteurizado
Padronizado



Leites Longa Vida
Integral/Semidesnatado/
Desnatado



Ricota Fresca
Tradicional/Light/
Ervas Finas



Fondue



Queijo Provolone
Trança



Queijo Prato Lanche
Fatiado Light



Queijo Gruyère



Gut Clara
Disponível em
6 sabores



Fruit Clara
Disponível em
6 sabores



Divisão Embutidos



Banha Balde



Salame Italiano Fatiado



Mortadela Tipo Alemã



Costela Cortes Especiais



Sobrepaleta



Lingüiça de Lombo



Bacon Defumado



Apresuntado 1kg



Linha Mondezza



Mortadela Santa Clara 400g



Kit Feijoada



Mortadela Fatiada



promoção cultural você é o chef

Acesse o site www.coopsantaclara.com.br e leia o regulamento da promoção cultural *Você é o Chef*. Crie receitas com os produtos Santa Clara nas categorias Prato Principal, Sobremesas e Bebidas, Saladas, e Pães e Doces. As três melhores receitas, em cada categoria, receberão prêmios e certificado de participação. Os vencedores terão suas receitas e fotos publicadas na edição de dezembro do *Em Foco* e no site. Esta promoção é válida de 10/04/2007 a 10/09/2007.

Por carta, você pode enviar a receita juntamente com seus dados pessoais para a Confraria Gourmet Santa Clara, Promoção Cultural *Você é o Chef*.
Rua Pedro Baldasso, 47 - Centro - Carlos Barbosa/RS - CEP 95185-000.

Feijoada Caseira (para 15 pessoas)

Receita do Sady Homrich, baterista da banda Nenhum de Nós.

Ingredientes:

1 kg de feijão preto
500g de lombo de porco
400g de lingüiça fina
400g de toucinho defumado
500g de costelinha defumada
400g de lingüiça calabresa
400g de paio
400g de charque magro
4 colheres (sopa) de óleo
4 dentes de alho picado
1 cebola grande picada
4 folhas de louro
sal a gosto
pimenta malagueta
3 molhos de couve
1 kg de arroz
10 laranjas descascadas
800g de farofa



Preparo de véspera:

Escolha o feijão preto, lave e deixe de molho em água. As carnes salgadas também ficam de molho em água de véspera, trocando a água de vez em quando para tirar o sal.

Modo de fazer:

Coloque água numa panela grande e a ferver as carnes por meia hora, exceto o lombo e as lingüiças. Escorra e reserve a água, retirando a gordura que ficar sobrenadante. Use essa água para cozinhar o feijão preto numa panela grande (ou de pressão) e adicione o louro para cozinhar junto. Depois do feijão estar cozido, faça, à parte, a fritura dos temperos: o óleo, cebola, alho, as lingüiças e o toucinho defumado e, em seguida, jogue no feijão com o restante das carnes e deixe ferver até engrossar o caldo. CUIDADO PARA NÃO PEGAR NO FUNDO DA PANELA! Se isso acontecer, troque-a imediatamente.

Faça o acompanhamento com arroz branco, couve refogada, farofa, laranja e um molhinho preparado com uma concha do caldo de feijão temperado com a pimenta malagueta.

Depois da tradicional caipirinha de aperitivo, experimente harmonizar nossa feijoada com uma cerveja preta, como a Eisenbahn Dunkel de Blumenau.

Bolo 95 anos – Santa Clara

Ingredientes da massa de coco:

1 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 caixinha de pó para pudim de coco
100g de creme de leite (nata) em temperatura ambiente
½ xícara de açúcar
2 ovos
½ xícara de leite

Massa de morango:

1 e ½ xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pacote de pó para gelatina de morango
gotas de corante alimentar vermelho (opcional)
100g de creme de leite (nata) em temperatura ambiente
1 xícara de açúcar
2 ovos
½ xícara de leite

Recheio:

400g de doce de leite
50g de coco ralado desidratado

Cobertura:

4 claras
12 colheres (sopa) de açúcar

Decoração:

Confeitos de bolinha prata

Modo de preparar a massa de coco: Peneire a farinha, o fermento e o pó para pudim de coco. Bata na batedeira um creme com o açúcar e creme de leite, junte os ovos, batendo após cada adição. Depois de bem batido retire do aparelho e acrescente o leite, delicadamente junte a farinha, fermento e o pó para pudim. Coloque em uma forma redonda média de abrir untada e polvilhada com farinha de trigo, asse em forno médio/baixo, aproximadamente 40 minutos, não precisando pré-aquecer o forno.

Modo de preparar a massa de morango: Peneire a farinha, o fermento e o pó para gelatina, bata na batedeira um creme com o açúcar e creme de leite, junte os ovos, batendo após cada adição. Depois de bem batido retire do aparelho e acrescente o leite, delicadamente junte a farinha, fermento e o pó para pudim. Coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo, asse em forno médio/baixo (não precisa pré-aquecer), por aproximadamente 45 minutos. Deixe esfriar e case as duas massas com doce de leite misturado com coco e doce com a cobertura e confeitos.

Modo de preparar a cobertura: Misture muito bem as claras com o açúcar e leve ao fogo, sempre mexendo até amornar (não pode deixar cozinhar, é muito rápido). Bata na batedeira até ficar bem cremoso, como um merengue. Aplique sobre o bolo. Aprecie essa deliciosa tentação com Frut. Clara ou leite Santa Clara gelado.

