**Família Bianchi expande para o varejo e já marca crescimento anual médio de 20% na venda do legítimo frango caipira brasileiro**

**Tradicional no ramo de pintos caipiras de um dia e ovos férteis, a companhia faz sucesso agora no setor varejista comercializando a ave, que é criada solta, com alimentação natural, sem uso desnecessário de medicamento e seguindo as regras de bem-estar animal até o abate. Em ano de crise, vai crescer na média e projeta alta ainda maior para 2017. Tudo isso porque o frango caipira de verdade, que tem consistência e sabor inigualáveis, entrou para a lista top dos gourmets.**

**São Paulo, 06 de setembro de 2016 –** Coloque na tigela uma grande dose de tradição e pioneirismo, uma porção bastante generosa de conhecimento e aplicação de tecnologias e tempere tudo com uma produção altamente sustentável e natural e o resultado no prato do consumidor – que gosta de uma comida saborosa e se preocupa com a qualidade da alimentação – será o legítimo frango caipira brasileiro da **Família Bianchi\*\***. Pioneiros na avicultura nacional e há quase 100 anos no mercado, os Bianchi têm registrado crescimento médio anual de 20% nas vendas de frango ao consumidor, nos últimos quatros anos, ou seja, desde que entraram no varejo, por causa dessa receita infalível para o paladar dos que apreciam o frango caipira, cada vez mais em alta.

Uma expansão orgânica, sem estardalhaço da qualidade e do sabor diferenciado do produto, apenas atendendo a uma demanda espontânea dos varejistas, ressalta **Luiz Ricardo Bianchi**\*, sócio-proprietário da companhia, que desenvolveu o primeiro frango caipira legitimamente brasileiro. “Neste ano, mesmo com a crise, vamos manter esse patamar de aumento nas vendas, mas em 2017 o resultado será ainda maior porque está bastante acelerada a demanda por frango gourmet caipira, que tem um cuidado todo especial desde a formação do pintinho, criação até o abate, o que dá textura e sabor diferenciados à carne”, explica o empresário, que também é sócio-fundador e atual vice-presidente da AVAL – Associação Brasileira da Avicultura Alternativa.

A Família Bianchi entrou no varejo de frango caipira exatamente assim, a pedido do mercado por causa da tradição que tem neste ramo. O avô e o pai de Luiz Ricardo, Luiz Emmanuel Bianchi e Luiz Emmanuel Bianchi Júnior, respectivamente, dedicaram às suas vidas à avicultura brasileira. O avô, filho de imigrantes italianos, campeão sul-americano de Pentatlo e instrutor de atletismo, trabalhou com Carlito Aranha, proprietário da histórica Fazenda Rio da Prata, que iniciou a produção de pintinhos de um dia no Brasil após a crise econômica de 1929, como alternativa ao café.

**Linhagem brasileira, com certeza!**

Depois, na Segunda Guerra Mundial, prevendo o aumento da demanda por proteína, Luiz Emmanuel investiu na criação de linhagem própria para a produção de ovos, trazendo um geneticista norte-americano para comandar o projeto e comprando a Fazenda Paraíso, em Itatiba, interior paulista, onde a empresa ainda está sediada. Em pouco tempo, começou a distribuir os pintos de um dia das linhagens próprias. Anos mais tarde, na década de 1980, quando as aves industriais com genética importada começaram a dominar o cenário da avicultura nacional, o pai de Luiz Ricardo desenvolveria a primeira linhagem de frango caipira genuinamente brasileiro, a Paraiso Pedrês, originária de aves que pesquisou pelo País.

Assim, deu um novo impulso à Fazenda Paraíso e registrou a nova linhagem como Paraíso Pedrês, de pintos de um dia e ovos férteis resultados de aves brasileiras e mais resistentes a doenças, que, aliadas as mais modernas técnicas de criação, vivem soltas e têm uma carne mais consistente, com maior qualidade e sabor. Até quatro anos atrás, os negócios da Família Bianchi estavam estabelecidos apenas na produção e fornecimento de pintos caipiras de um dia e ovos férteis – que incubados se transformam em pintos – da linhagem que ela mesma desenvolveu. Nessa época, o frango caipira começava a ser mais valorizado pela alta gastronomia, sempre em busca de produtos naturais, sustentáveis, que agregam valor à saúde das pessoas e, em consequência, aos negócios. O caipira, antes vinculado à vida rústica e à boa comida das avós, voltava a ter um lugar de destaque na culinária nacional e mundial, diga-se de passagem.  Na França, quase 35% do consumo de frangos é de linhagens “caipiras”. Começaram, então, os pedidos para a Família Bianchi de varejistas pelos frangos oriundos de seus pintos e ovos.

Assim como o avô e o pai, Ricardo também vislumbrou um mercado sério, em crescimento e que era chegada a hora de diversificar os negócios, atendendo também ao varejo, ainda mais concentrado no Estado de São Paulo. “Atendemos a outras regiões e estados, mas o forte é São Paulo, ainda”, enfatiza.

**Novas regras de produção para o caipira**

Colaborou para essa tomada de decisão também a guerra vencida pelos produtores de aves caipiras, que conseguiram publicar a Norma Brasileira de Criação do Frango Caipira na ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas para que regulasse o mercado, com um marco que norteia produção, abate, processamento e identificação do frango, publicado no ano passado e com a contribuição fundamental da Aval nesse processo, que trabalha agora para instituir um selo de certificação, diz Luiz Ricardo Bianchi.

“Isso foi muito importante e avançaremos mais com a certificação porque há muito frango caipira falsificado no mercado. Isso não atraia empresas e produtores sérios, comprometidos com a saúde humana e o bem-estar animal”, alerta o sócio-proprietário da Família Bianchi, que trabalha com produtores de frango caipira, que utilizam a linhagem Paraíso Pedrês, e tem todo o controle da produção, abate, processamento e distribuição. Dessa maneira, tem impulsionado também muitos pequenos produtores que apostam no modelo natural de produção.

“Sempre defendemos a tese de que a criação de frango caipira seria uma maneira de aumentar a renda dos agricultores familiares e não uma produção de subsistência e estávamos certo. O mercado cresce dia a dia. Mas temos o controle de tudo, nós fornecemos a matéria-prima, produzimos a ração, damos as vacinas, enfim acompanhamos tudo muito de perto”, explica Luiz Ricardo, acrescentando que todos os produtores contam com o acompanhamento e auxílio técnico que garante a qualidade dos produtos.

**Produção responsável, mais sabor no prato**

O frango caipira da Família Bianchi, vendido congelado inteiro e em partes, é cada vez mais demandado pelo mercado porque é criado nos moldes antigos, do quintal das avós, correndo solto. “A partir de 20 dias, ele tem liberdade, pode sair e ficar solto, se quiser. Ele pode correr, pular, ciscar, brigar, se esconder, fazer o que quiser, pois tem liberdade. E só abatemos o frango depois de 70 dias. A nossa média é 77, enquanto na avicultura convencional mal ultrapassa os 40 dias”, enfatiza. As aves também recebem uma alimentação natural, à base de ração balanceada, e só são medicadas com quimioterápicos se realmente ficarem doentes.

“Quase não temos incidência de doenças, respeitando o crescimento natural com as aves criadas soltas, elas são naturalmente mais resistentes a doenças. Se a minha ave ficar doente, fazemos um tratamento curativo. Depois do período de carência, se tiver, ela pode ser abatida para consumo. Isso é produção responsável, inteligente, porque não utilizamos antibióticos à toa, não turbinamos ração, e, principalmente, não usamos antibiótico em vão, a não ser que seja preciso”, diz o empresário, que também é engenheiro químico formado pela Unicamp – Universidade Estadual de Campinas. Tudo isso, claro, resulta no bem-estar animal, que sem estresse produz uma carne saudável, mais consistente e com sabor inigualável. Não à toa o legítimo frango caipira está voltando à mesa do brasileiro e para ficar, como mostra o crescimento da Família Bianchi no varejo.

***\*Luiz Ricardo Bianchi*** *-* ***Sócio-proprietário da Família Bianchi, é também sócio-fundador e atual vice-presidente da AVAL – Associação Brasileira da Avicultura Alternativa, onde participa ativamente para o desenvolvimento do setor desde a fundação da entidade. Em 2015, com o apoio fundamental da Aval, o mercado brasileiro de frango caipira conquistou o marco que regulamenta produção, abate, processamento e identificação dessas aves – importante regra da ABNT para se preservar a competitividade do setor, em uma área repleta de produtos falsificados; e resguardar o bem-estar animal e a saúde dos consumidores. Agora, Luiz Ricardo Bianchi, que também é engenheiro químico formado pela Unicamp – Universidade Estadual de Campinas,  atua com a entidade para que essa produção seja também certificada.***

***\*\*Família Bianchi – Pioneira da avicultura brasileira, a Família Bianchi tem uma tradição de quase 100 anos dedicados ao setor. São três gerações colaborando para o desenvolvimento da avicultura no País, investindo em tecnologias para o abastecimento de proteínas de aves e ovos do mercado nacional e, depois, para a criação da primeira linhagem genuinamente brasileira de frango caipira. A empresa, sediada em Itatiba, no interior paulista, foi fundada por Luiz Emmanuel Bianchi, que entrou para esse mercado no começo dos anos 1920 e, em 1929, durante a primeira grande crise econômica mundial, começou a trabalhar com avicultura na fazenda Rio da Prata – SP para produzir pintos de um dia como alternativa à produção de café. Após a Segunda Guerra Mundial, expandiu o negócio com a fundação da Fazenda Paraíso, também na mesma cidade, na criação de linhagens brasileiras para a produção de ovos e de pintos de um dia, contratando geneticista dos Estados Unidos para supervisionar o empreendimento. Nos anos 1980, enquanto as matrizes importadas  invadiam o mercado nacional, o seu filho, Bianchi Júnior, pesquisava as aves brasileiras, atrás de um frango genuinamente nacional, o que resultou na patente da linhagem Paraíso Pedrês, de pintos de um dia e ovos férteis de frangos caipiras de verdade. Com Luiz Ricardo agora à frente dos negócios, a Família Bianchi está avançando para o varejo brasileiro, comercializando com a sua marca  frango caipira congelado inteiro e em partes, oriundos dos produtores que utilizam a linhagem que criou e dentro dos melhores padrões de sustentabilidade, produção natural e de bem-estar animal. Um negócio de sucesso, que tem crescido em média 20% ao ano desde o início, há quatro anos.***

*Assessora Imprensa*

*Luciana Juhas – Galeria de Comunicações*