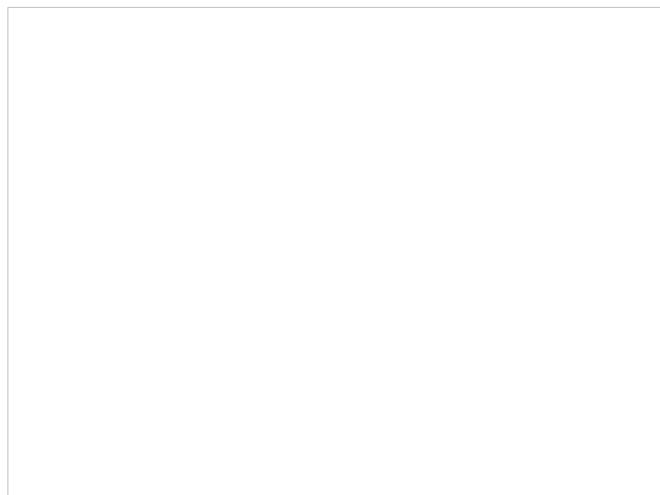


Empresário abandona carreira na capital para produzir iogurte no interior de Minas

Sex 03 maio

Ricardo Sampaio Pinto era empresário em Belo Horizonte, mas mudou sua rota profissional após os negócios na capital mineira não darem certo. Devido à falta de perspectiva de melhorias na indústria de produtos plásticos que possuía, a família decidiu morar no interior e foi viver em São Sebastião do Oeste, na região Centro-Oeste de Minas, onde tinha uma casa de campo utilizada apenas para lazer.



Assim, Ricardo Sampaio encontrou no campo uma oportunidade para desenvolver um novo negócio.

Aventurou-se em várias possibilidades, entre elas a criação de gado de corte, comercialização de leite e produção de queijo. Mas nenhuma proporcionou o resultado esperado. Para aproveitar o leite que retirava do gado, ele teve a ideia de iniciar a fabricação de

Emater / Divulgação iogurte. A orientação da [Emater-MG](#) (empresa vinculada à [Secretaria de](#)

[Estado de Agricultura de Minas Gerais](#)) foi fundamental para a construção e, posteriormente, a regularização da agroindústria.

A coordenadora regional de bem-estar social da Emater-MG em Divinópolis, Andreia Faria Moraes, conta que tem dado suporte ao produtor, desde o início da jornada dele na área. Ela destaca a importância de ter um produto regularizado para aumentar as vendas “Procure registrar no órgão estadual para ampliar o mercado. O iogurte é um produto interessante, pois aproveita todo o leite, além de ter boa aceitação no mercado, proporcionando melhoria de renda”, finaliza.

Selo do IMA

Em 2022, a Agroindústria Ricardo Sampaio obteve o selo do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). Com este selo, o produtor conseguiu um aumento nas vendas, que inclusive é realizada para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio da Cooperativa Agropecuária de Divinópolis (Cooprafrad). Segundo Ricardo, a produção ainda é pequena, aproximadamente 700 litros de iogurte por semana. Para dar conta da demanda, ele conta com a ajuda dos dois filhos.

O produtor ressalta que o diferencial dos seus produtos são os ingredientes. “Utilizamos apenas leite aqui da fazenda, fermento lácteo, açúcar e sabor, não usamos conservantes. É um produto saboroso, que atende nutricionalmente a demanda das escolas”, diz. Com o negócio dando certo, o produtor já pretende diversificar a produção da agroindústria, com a fabricação de manteiga.

