CICLO VIRTUOSO:
Negócios sustentáveis e transformadores

Empreendedores mostram que é possível fazer girar a economia a partir de empresas comprometidas com o meio ambiente

Eles inovam e preservam

» ADRIANA BERNARDES
» GABRIELLA BRAZ
» MARIANA NIEDERAUER

Alinhados às metas globais de desenvolvimento sustentável, os empreendedores provam diariamente que inovar, preservar o meio ambiente, valorizar a cultura e empoderar as comunidades são práticas rentáveis. Apesar da tendência, empresários e especialistas cobram políticas públicas de incentivo, formalização, treinamento e divulgação dos negócios.

Da nostalgia a um negócio lucrativo

A história do Alambique Remedin começou com a saudade que o pai do empresário João Chaves, o Cid, sentia da autêntica cachaça de roça e das montanhas de Minas Gerais. A busca por um pedaço de terra que remetesse ao aconchego da vida nos arredores de Belo Horizonte os levou à Fercal, no Distrito Federal, em 2012. Depois de investir — sem sucesso — na criação de tilápia e de gado, a família planejava vender a propriedade. Como bons mineiros, a prosa fluiu com calma e regada a cachaça. Uma coisa levou à outra e, naquele dia, eles decidiram virar produtores da bebida patrimônio cultural do Brasil.

De 2018, quando João começou a produção, até hoje, o Alambique Remedin conquistou 10 premiações nacionais, uma delas, conferida pela Confederação Nacional de Agricultura (CNA), que deu o título à cachaça Remedin de melhor produção artesanal do Brasil. "Nunca imaginamos que ganharia a proporção que ganhou", afirma João Chaves Marques Faria, 24 anos, relembrando o início da marca.

Além da qualidade reconhecida, outros valores são inegociáveis para o empresário. A propriedade tem 80% de sua área de cerrado preservada. O canavial é cultivado em antigas áreas de pasto, minimizando o impacto ambiental, e ele tem uma parceria com o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), que faz soltura de aves silvestres por lá.

A busca pelo "resíduo zero" e o desenvolvimento da comunidade local são outras prioridades da empresa. O álcool impróprio para consumo e o bagaço da cana são utilizados na produção, adubação e esterilização. No âmbito social, o Alambique Remedin criou a Comitiva Remedin buscando parcerias e incentivos para a comunidade da Fercal, doando cestas básicas e priorizando a mão de obra local na hora de contratar.

Aos empreendedores que sonham em trilhar o caminho da sustentabilidade e criatividade, João os aconselha a priorizarem esses conceitos desde o início do negócio. Ele planeja expandir por meio de parceria com agricultores familiares que queiram produzir a cana para o alambique. E acaba de pedir o registro de produção de cachaça orgânica, para se tornar a primeira de Brasília com essa certificação.

Ed Alves CB/DA Press