

## ECONOMIA

## Que chocolate é esse? 'Concorrência está nos copiando', diz dona do Trento



Tubinhos de wafer com chocolate custam cerca de R\$ 3 e são populares principalmente em  
Imagem: Darian Alvarenga/UOL



Anaís Motta

Do UOL, em São Paulo

21/05/2023 04h00



Ouvir artigo 6 minutos



50 comentários



A empresa nasceu na década de 1950 com uma pequena produção artesanal de balas e doces, no Rio Grande do Sul, criada por dois irmãos. Agora, a Peccin tem cerca de 1.500 funcionários, exporta produtos para quase 50 países e é famosa pelos tubinhos de wafer com chocolate Trento, que custam cerca de R\$ 3 e foram até "copiados" por marcas famosas e mais consolidadas no setor.

## Aposta que deu certo

■ Com o Trento, a ideia era oferecer um produto "muito mais nobre". Dirceu Pezzin, presidente da Peccin, contou ao UOL que a empresa ficou quase um ano desenvolvendo os primeiros seis tipos de Trento lançados. "Se comêssemos e não ficássemos 'uau!', não iríamos para o mercado [com os produtos]", lembra.



■ Mais cacau do que o mínimo exigido no Brasil. Tanto Dirceu quanto Carlos Scarpa, diretor comercial da Peccin, explicam que o diferencial do Trento é o fato de ser produzido com 38% de sólidos de cacau — mais do que o mínimo de 25% exigido pela Anvisa para produtos de chocolate e derivados. Os tubinhos vêm em

embalagens com duas unidades, vendidos por cerca de R\$ 3.

PUBLICIDADE



Saber mais

- **"Criamos um novo nicho de mercado".** A Peccin afirma que o Trento foi "copiado" por marcas de chocolate que já estavam consolidadas no país, como a Hershey's, que lançou em 2020 o Chocotubes, e a Mondelez (dona da Lacta), que desde 2022 vende Sonho de Valsa e Ouro Branco nas versões "stick". Procuradas pelo UOL, as concorrentes não comentaram.

- **Trento responde por mais de um terço da produção da Peccin.** Hoje, a fábrica da Peccin em Erechim tem 23 mil m<sup>2</sup> — área equivalente a aproximadamente três campos de futebol — e capacidade de produção de 4 mil toneladas por mês. Mais de um terço (1,5 mil toneladas) desse montante é de chocolates Trento.

*“ O consumidor aprendeu a consumir um produto diferente. Hoje temos mais de 20 produtos [da marca Trento], e a concorrência está nos copiando. A concorrência entendeu que há um novo nicho, e o consumidor também reconheceu.*

Dirceu Pezzin, presidente, ao UOL

*“ Enquanto várias indústrias caminham para uma substituição do chocolate por produtos com 'sabor de chocolate', nós não abrimos mão disso nunca. Faz parte do DNA da empresa.*

Carlos Scarpa, diretor comercial, ao UOL

## História da Peccin

- **Foi fundada em 1956 pelos irmãos Orélio, Clemente e Rovílio Pezzin.** A princípio, a Peccin tinha cerca de 50 funcionários e tinha atuação mais regional, com vendas para Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

- **"Peccin" é consequência de um erro de registro no sobrenome da família.** Quando os primeiros italianos Pezzin chegaram ao Brasil, tiveram seus sobrenomes alterados para Peccin. Os descendentes só descobriram o erro quando foram tirar a cidadania e, àquela altura, a empresa já existia há alguns anos. Por isso, o nome da Peccin foi mantido, enquanto os familiares voltaram a ser Pezzin.

- **Com o início da segunda geração, nos anos 1980, a produção foi ampliada.** Até então, a Peccin só produzia balas e doces. Em 1983, com a chegada de Dirceu Pezzin — filho de Orélio —, foi construída uma nova fábrica em Erechim (RS), a cerca de 370 km de Porto Alegre. É lá que a empresa está instalada até hoje.

- **Trento, o grande sucesso, foi criado em 2011.** A ideia, segundo Dirceu, era criar um produto "bem diferenciado", em meio a uma crise mundial que fez a demanda por balas e doces cair. Além do Trento, a Peccin também fabrica as balas Tribala e Frutomila e o pirulito Blong.

- **Hoje, são cerca de 1.500 funcionários, com exportação para 47 países.** Os principais mercados estrangeiros da Peccin são Estados Unidos e "países da América do Sul", ainda de acordo com Dirceu. No Brasil, a empresa tem centros de distribuição em Maceió, que atende o Nordeste, e Serra (ES), voltado ao Sudeste.

*“ Queríamos fazer algo bem diferenciado. Uma marca que não é conhecida por vender chocolate teria que surpreender o consumidor. Porque normalmente as pessoas consomem marcas tradicionais. Elas arriscam uma vez e, se não gostarem, não comem de novo.*

Dirceu Pezzin, presidente

“ A gente não vai abrir mão da nossa qualidade, e nosso preço continua competitivo. Acho muito adequado um slogan que vi nas redes sociais? Foi até uma consumidora que deu. 'Trento não promete nada, mas entrega tudo'.

Carlos Scarpa, diretor comercial

## Sem planos para ovos de Páscoa

- **Peccin não pensa em lançar ovos de Páscoa do Trento — por enquanto.** Embora bem-sucedida no mercado de chocolates, a empresa diz não ter planos de criar produtos sazonais para a Páscoa. "Não está fora [de cogitação]. Mas não agora. No futuro, talvez", afirma Dirceu.
- **Objetivo principal é se consolidar no mercado como uma "alternativa".** Carlos conta que, mesmo sem uma versão ovo de Páscoa, o Trento virou uma opção de presente na data. "Acaba sendo uma alternativa mais em conta, ainda mais se comparada aos ovos convencionais", diz o diretor.
- **Metas financeiras de 2022 foram atingidas; agora, o plano é aumentar a produção.** A Peccin diz querer triplicar o faturamento até 2027 e, por isso, vai investir na instalação de novas linhas de produção, direcionadas principalmente ao Trento. A capacidade mensal de produção do chocolate deve chegar a 2,1 mil toneladas já em 2024, segundo projeções da empresa.

## Números da Peccin em 2022

- Lucro antes de impostos: R\$ 79,3 milhões (+125,9% em relação a 2021)
- Lucro líquido: R\$ 69,5 milhões (+120,6%)
- Receita líquida de vendas: R\$ 602,6 milhões (+49,2%)