

O legado de tradição italiana na indústria alimentícia brasileira

Portal Fator Brasil - 21/02/2025

A história do Grupo Selmi está ligada à imigração italiana no Brasil, sendo referência na indústria alimentícia há mais de um século.

O Brasil celebra o Dia Nacional do Imigrante Italiano, no dia 21 de fevereiro, data instituída em 2008, para homenagear a chegada do navio La Sofia, que atracou em Vitória (ES) em 1874, trazendo 386 italianos. Esse marco representa o início da imigração da colônia italiana ao país, que contribuiu significativamente para a cultura e a economia brasileiras. Entre os setores mais impactados por essa influência está a indústria alimentícia, na qual a Selmi se destaca como um exemplo de tradição e inovação na produção de massas, farinhas e biscoitos.

A história da Selmi começa em 1887, quando o imigrante Adolpho Selmi fundou uma pequena fábrica de macarrão em Campinas (SP). Inicialmente, a produção era limitada a uma cesta de massas vendida de porta em porta, conquistando a comunidade italiana local. No final do século XIX, Selmi formou sociedade com seu compatriota Hugo Gallo, cuja contribuição resultou no nascimento da marca de macarrão Galo. O processo produtivo, que no início era totalmente manual, evoluiu com a adoção de máquinas movidas por tração animal e, posteriormente, com o uso de um locomóvel a vapor. A eletrificação foi um marco para a empresa, permitindo a introdução de maseiras elétricas importadas da Itália, aumentando a capacidade produtiva.

A tradição italiana dentro do Grupo Selmi se fortaleceu com a aquisição, em 2021, da marca Todeschini, uma das mais antigas do setor. Fundada em 1885 por Giuseppe Todeschini, natural de Arcole, província de Verona, a marca teve início com a produção artesanal de massas em Curitiba (PR). Seu crescimento levou à inauguração, em 1906, da primeira indústria de massas do Sul do Brasil. Em 2025, a marca completa 140 anos de história, consolidando-se como um símbolo da imigração italiana no setor alimentício.

Inovação — A Selmi, empresa responsável pelas marcas Renata, Galo e Todeschini, ampliou a planta de produção de biscoitos da fábrica de Sumaré (SP), permitindo o aumento da capacidade produtiva em 43%. Com essa ampliação, a empresa dá um passo estratégico em direção à modernização e otimização dos seus processos, elevando a eficiência e a capacidade de produção para atender à crescente demanda por produtos de alta qualidade e consolidar sua participação no segmento.

A fábrica, localizada em Sumaré, interior de São Paulo, passou a ter uma área de 9.000 m², o que possibilitou a instalação de uma nova linha de produção de biscoitos laminados e outra de wafers. Como resultado, a capacidade produtiva da planta saltou de sete mil para dez mil toneladas por mês. Essa evolução estratégica permite à Selmi reforçar sua posição no mercado, garantindo maior oferta de produtos sem comprometer a qualidade que consolidou as suas marcas.

Atualmente, a Selmi é uma das maiores indústrias alimentícias do Brasil, distribuindo mais de 170 produtos sob as marcas Renata, Galo e Todeschini. Seus produtos estão presentes em supermercados de todo o país e são exportados para diversos continentes. Apesar de toda a evolução e modernização, a empresa mantém viva sua herança italiana, respeitando as receitas tradicionais e garantindo a qualidade que conquistou gerações de consumidores.

“As nossas marcas são reconhecidas por sermos uma das poucas empresas centenárias em operação e pela qualidade dos nossos produtos. Buscamos sempre estar à frente no segmento para oferecer em primeira mão o que identificamos como novas tendências. Isso representa um diferencial importante e eleva a satisfação dos consumidores”, afirma Marcelo Guimarães, diretor comercial da Selmi.

O Dia Nacional do Imigrante Italiano não apenas celebra a chegada desses pioneiros ao Brasil, mas também ressalta o impacto duradouro que tiveram na formação da identidade cultural e econômica do país.

—O legado deixado por empreendedores como Adolpho Selmi e Giuseppe Todeschini demonstra como a fé em um sonho e o compromisso com a tradição podem atravessar séculos, construindo histórias de sucesso que seguem vivas até os dias atuais— comenta Guimarães.

Selmi — São 137 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites — por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.