

Selmi amplia capacidade de armazenagem de trigo no Paraná e reforça aposta em eficiência e qualidade

Com investimento de R\$ 35 milhões, a companhia moderniza moinho em Rolândia e fortalece seu elo com a principal matéria-prima das marcas Renata, Galo e Todeschini.

O trigo é um dos pilares da alimentação no Brasil, com consumo per capita gira em torno de 65 kg/ano e o de farinha cerca de 50kg /ano. Diante da relevância do cereal para o país e do papel estratégico que desempenha na cadeia produtiva, a Selmi vem ampliando seus investimentos em inovação e eficiência. No último ano, a companhia modernizou seu moinho em Rolândia (PR), elevando a capacidade de armazenagem de 41 mil para 102 mil toneladas.

Versátil e essencial na mesa dos brasileiros, o trigo está presente em uma ampla variedade de produtos, das massas e biscoitos às farinhas especiais, que permitem o preparo de pães, bolos e outras receitas caseiras. Essa versatilidade pode ser encontrada nas linhas da Selmi, que oferecem opções para todos os perfis de consumo, com a qualidade das marcas Renata, Galo e Todeschini.

A nova bateria de silos metálicos conta com sistemas totalmente automatizados de recebimento, distribuição e extração de trigo, além de monitoramento digital de temperatura, umidade e ventilação garantindo maior eficiência e qualidade no armazenamento. Os investimentos, da ordem de 35 milhões, visam otimizar o abastecimento e o planejamento logístico, que possui capacidade para 650 toneladas de moagem por dia, equivalentes a 500 toneladas diárias de farinha.

Inaugurado em 2024, o moinho de Rolândia ocupa uma área de 425 mil metros quadrados e abriga um moderno centro de distribuição que abastece as fábricas da Selmi em Rolândia (PR) e Sumaré (SP). A estrutura amplia a autonomia da companhia e assegura mais previsibilidade, qualidade e agilidade na produção das marcas Renata, Galo e Todeschini.

A localização estratégica no Paraná também reforça o elo da empresa com uma das regiões agrícolas mais produtivas do país. O estado registrou, na safra 2023/24, uma colheita de 3,61 milhões de toneladas de trigo, segundo o Departamento de Economia Rural (Deral), e expectativa de produtividade recorde para 2025, com médias acima de 3.300 kg por hectare.

No cenário nacional, o agronegócio continua sendo um dos motores da economia com o Valor Bruto da Produção Agropecuária (VBP) do Paraná somou R\$ 197,8 bilhões em 2023, enquanto o VBP do trigo no Brasil deve alcançar R\$ 11,36 bilhões em 2025, com crescimento de 6,4%, segundo o Ministério da Agricultura. Esses números reforçam a importância do cereal e da cadeia produtiva para o desenvolvimento econômico do país.

“Com 138 anos de história, a Selmi segue fiel à receita que a consagrou com matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e rigoroso controle de qualidade. Diariamente, a empresa produz centenas de toneladas de massas, farinhas, biscoitos, bolos e azeites, mantendo viva a tradição de excelência iniciada por Adolpho Selmi em 1887”, destaca Marcelo Guimarães, diretor comercial da Selmi.

Sobre a Selmi: São 138 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.

Contato para pautas:

Cláudia Carnevalli – claudia.carnevalli@viracomunicacao.com.br - (19) 99989-8535

Angelo Sastre - angelo.sastre@viracomunicacao.com.br - (19) 98117-3749