

Paladares Alentejanos, a arte de fazer enchidos

Um professor da Universidade de Évora criou com dois amigos uma empresa de produção de enchidos de porco da raça Alentejana e já planeia internacionalizá-la.
Por Almerinda Romeira

Vila Nova de São Bento foi em meados do século XX um lugar de produção de enchidos bastante conhecidos. Volta a sê-lo. O responsável é Miguel Elias, um doutorado em Engenharia Alimentar, professor na Universidade de Évora, que ao longo de mais de uma década tem vindo a realizar trabalhos de investigação sobre produtos do porco Alentejano. O professor juntou-se a dois amigos, homens da

"Para podermos crescer, condição indispensável para atingirmos o sucesso, temos forçosamente de conquistar novos mercados, nacionais e internacionais"

terra, empreendedores e com forte vocação comercial e juntos decidiram aplicar o seu capital de saber ao sector produtivo.

Há dois anos, dando início à concretização da ideia de construir uma fábrica dedicada à transformação da carne de porco, lançaram a Paladares Alentejanos, que permitiu a criação de 10 postos de trabalho e implicou um investimento de 800 mil euros. Os meios financeiros para a construção da fábrica resultaram do auto-financiamento por parte dos sócios (mais de 80%) e da comparticipação de verbas do Governo português e da União Europeia.

Alicerçada no ancestral conhecimento da região e ancorada nos mais recentes conceitos de qualidade e segurança alimentar, a empresa iniciou actividade em Janeiro de 2009.

"Decidimos aplicar os nossos conhecimentos e experiências nesta área ao sector produtivo", contou ao PME NEWS Miguel Elias, explicando os procedimentos da fórmula vencedora: "Os enchidos são submetidos a um processo de cura prolongado, com uma exposição breve ao fumo da lenha de azinho e uma longa

permanência sob a acção de temperatura e humidade relativa controladas. Este longo período de cura permite uma lenta e apurada transformação da carne em enchidos de superior qualidade."

Com este projecto, os empreendedores pretendem "contribuir para a manutenção de um património cultural/gastronómico único no país e para a preservação de uma espécie – o porco da raça Alentejana – que no início dos anos oitenta do século passado estava em vias de extinção.

"Quisemos reproduzir, tão fielmente quanto nos é possível, as invulgares características daqueles enchidos", refere Miguel Elias, esgrimindo os argumentos que poderão fazer a diferença num mercado cada vez mais competitivo: "Aparecemos numa altura em que já há muitos produtores a fabricarem bons enchidos de porco Alentejano. Não bastando este facto, demo-nos a conhecer num ano de plena crise económica e financeira. Nesta conjuntura, queremos-nos afirmar criando produtos de qualidade, com algumas características inovadoras e com preços competitivos."

A Paladares Alentejanos produz 2,5 toneladas de produto acabado por mês, que comercializa entre o Alentejo, Algarve, Grande Lisboa e Zona Centro. Para este ano, a empresa tem como objectivo implantar-se em todo o País, enquanto estuda a possibilidade de poder vir a exportar para países da União Europeia. "Para podermos crescer, condição indispensável para atingirmos o sucesso, te-



EMPREENDEDOR

MIGUEL NUNO GERALDO VIEGAS DOS SANTOS ELIAS, 46 anos, natural de Mértola, Licenciado em Engenharia Zootécnica, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Doutor em Engenharia Alimentar é Professor Auxiliar na Universidade de Évora - Escola de Ciência e Tecnologia.

mos forçosamente de conquistar novos mercados nacionais, e internacionais", salienta Miguel Elias.

A concretização do objectivo internacionalização, que ainda não tem data marcada será um capital de experiência que deverá ser utilizado para conquistar outros mercados internacionais. "Mas isso mais tarde, numa segunda fase", adianta o professor e empreendedor Miguel Elias.

PONTOS FORTES

GRAU DE CONHECIMENTO DOS SÓCIOS. Os donos do negócio (os sócios) detêm conhecimento sobre produção, qualidade e segurança alimentar; gestão e comercialização. O facto de haver conhecimento constitui um factor positivo, proporcionando actuar e definir estratégias com elevado grau de autonomia.

INOVAÇÃO. O facto de criarem enchidos de qualidade que contam uma parte da história de um povo poderá não ser um objectivo muito inovador, mas o papel positivo que os produtos Paladares Alentejanos podem ter na saúde dos consumidores já o é. Assim como é inovadora a divulgação que fazem dos produtos do porco Alentejano, esdarecendo sobre os seus benefícios e contrariando algumas ideias que, erradamente, ainda persistem.

COMPETITIVIDADE. Praticam, segundo Miguel Elias, preços muito competitivos, considerando o padrão de qualidade dos produtos. Deste modo pretendem chegar a mais pessoas.

BI

Principais produtos: Paio do lombo, Enchidos (paião, paio, linguiça, salicão, catão, paio preto, chouriço preto, farinha), cabeça de xara.

Sector de actividade: Fabricação de produtos à base de carne

Facturação 2009: 200 000€

Emprega: 10

Contactos:

Telefone: 294 568 184

www.paladaresalentejanos.pt