

EMPREENDEDOR

PALADARES ALENTEJANOS ENCHIDOS

Enchidos que sabem e fazem bem à saúde

— ERIKA NUNES
erika@jn.pt

Se o porco alentejano não tivesse estado em vias de extinção, por volta da década em que Miguel Elias nasceu e deu os primeiros passos, provavelmente o curso de vida do professor universitário alentejano teria sido outro. “A preocupação de valorizar produtos da região, aliando a paixão pela produção animal à tecnologia resultaram na Paladares Alentejanos”, resume o empresário.

Irónico destino, o do porco alentejano, que se salva da extinção conquistando adeptos da sua carne, transformada em saborosos enchidos que Miguel Elias garante serem diferentes dos demais.

“O que nos distingue é a escolha criteriosa das matérias-

sunto como produto que valoriza a carne de porco alentejano, no doutoramento debruçou-se sobre os enchidos e, actualmente, em parceria com dois sócios investidores, continua a orientar a ligação entre a universidade e a empresa, com evidente benefício de ambas.

“Foi preciso estudar a pequena produção, que as pessoas tinham para autoconsumo, e adaptá-la à produção industrial”, recorda, satisfeito com os resultados que imitam o produto original.

“E sabe que o porco alentejano tem, na sua gordura, um ácido oleico que, consumido moderadamente, ajuda a controlar o colesterol e tem uma acção benéfica na saúde?”, questiona o empresário. “Produzimos enchidos que são bons para a saúde”, resume.



Miguel Elias ambiciona colocar enchidos alentejanos em toda a Europa

com a criteriosa das matérias-primas, o doseamento e respeito dos tempos e condições de cura tradicionais de Vila Nova de S. Bento (onde está implantada a unidade industrial)", explica Miguel Elias. O resultado, garante, são produtos que "surpreenderam os cépticos locais, por parecer 'caseiros', apesar do baixo teor de sal".

"Afirmamo-nos pela qualidade e não abdicamos desse princípio. Acreditamos que vamos conseguir", diz Miguel Elias, empenhado na missão de levar o porco alentejano às mesas do maior número de pessoas.

O caminho percorrido até esse produto final começou, todavia, no feitiço do investigador que "sempre teve necessidade de pôr em prática" aquilo que aprendeu, primeiro, e que ensina, agora. Por isso, para o mestrado escolheu estudar o pre-

de, resume. Pela qualidade da carne utilizada, dispensam-se excessos de sal ("a Organização Mundial de Saúde recomenda 3% de sal nestes produtos, a maioria tem entre 4 e 7% e os nossos apenas

CRISE DEU PREPARAÇÃO EXTRA QUE NÃO TERIA TIDO NO TEMPO DAS "VACAS GORDAS"

2%), de condimentos e de tempo de fumagem para disfarçar sabores menos bons. "Utilizamos fumagem de azevinho e por muito pouco tempo, pois o excesso de fumo está associado a problemas de saúde", refere.

Em busca de clientes não necessariamente maiores, mas que envolvam, antes, um "maior

volume de negócios", a empresa de Miguel Elias, em actividade há pouco mais de um ano (e em "pleno ano de crise"), quer dar o salto para a Europa, mas de forma seleccionada.

"A crise tem-nos dado uma preparação suplementar que não teríamos se tivéssemos começado no tempo das vacas gordas", brinca Miguel Elias. "Assim, vamos estar mais bem preparados para daqui a dois ou três anos, quando o mercado começar a dar sinais de recuperação", analisa.

De facto, sem preocupação em ter "grandes margens", competindo com "preços extraordinariamente competitivos, que baixaram no início deste ano", a estratégia do empresário para a Paladares Alentejanos é passar a chegar "ao Porto e a Braga" e, muito em breve, a toda a Europa, nas melhores lojas e mercearias gourmet. ■

RAIOS X

NATURAL

Mértola

IDADE

45 anos

HABILITAÇÕES

Licenciado em Engenharia Zootécnica, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, doutor em engenharia alimentar

FAMÍLIA

Casado, dois filhos (14 e 9 anos)

TEMPOS LIVRES

Conviver com amigos, ler (em especial autores portugueses e poesia), ir ao cinema, andar a cavalo na quinta onde possui cerca de 50 cabeças de ovelhas "para manter a relva aparada"