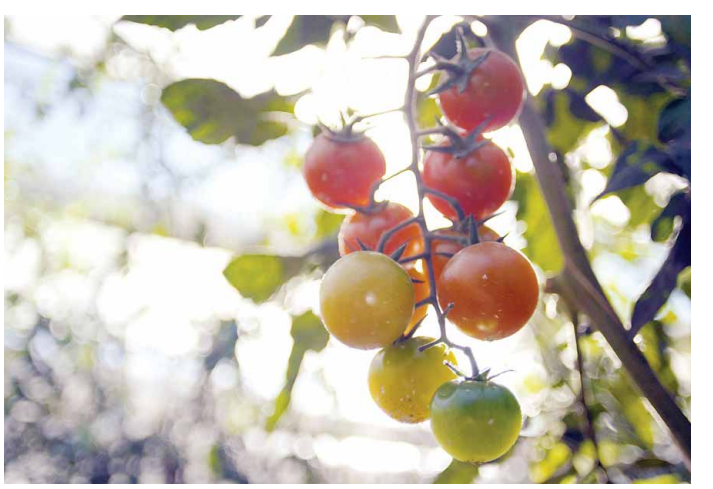


Selo é uma âncora de confiança para a aposta em novos mercados

Easy Fruits & Salads Criada e dinamizada por jovens, esta empresa micaelense já se afirmou no mercado regional como uma aposta de confiança e qualidade quando se fala em produtos hortofrutícolas. Embora seja um desafio ambicioso, a exportação é um objectivo

Dar aos consumidores produtos hortofrutícolas de elevada qualidade, promovendo, ao mesmo tempo, as boas práticas ambientais e agrícolas. Esta é a missão da Easy Fruits & Salads, uma empresa açoriana que se destaca pela sua especialização na produção de vegetais para salada

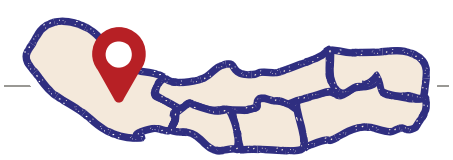
"A Easy Fruits & Salads foi formada em 2010. Nasceu de um projeto de primeira instalação de jovens agricultores. Desde então temo-nos dedicado à produção de hortofrutícolas, tentando trazer um cariz de inovação aos produtos que fazemos", refere João Monteiro, sócio-gerente.

O equilíbrio entre o desenvolvimento de produtos com características únicas de qualidade e sabor, e a sustentabilidade da produção agrícola, recorrendo a técnicas tradicionais, de modo a respeitar o meio ambiente e os seus recursos, são fatores-chave para a empresa.

A marca Easy Fruits & Salads representa um conjunto de produtos de valor acrescentado, de utilização prática e mais fácil consumo. A gama de produtos da Easy compreende vegetais para salada como alfaces, espinafre, rúcula, beterraba, mas também ervas aromáticas, tomate cherry, snacks vegetais como mini-cenoura ou mini-pepino, entre outros.

EASY FRUITS & SALADS, LDA

+351 964 386 692
Rua Consul Read, 5, Fajã de Baixo
9500-774 **Ponta Delgada**
easysalads@gmail.com
São Miguel



A grande aposta da marca em 2018 passou pelo desenvolvimento de um novo segmento de preparados para salada à base de folhas babyleaf (folhas jovens). Este novo segmento parte de uma abordagem diferenciadora pelo facto de as folhas não serem submetidas a nenhum processo mecânico de lavagem entre a colheita e o embalamento, evitando assim os danos físicos resultantes deste processo. No final, o consumidor

tem ao seu dispor um produto mais fresco e natural, que mantém intactas as suas características durante mais tempo.

2018 foi também um ano de desafios, na medida em que a empresa passou a fazer a distribuição própria dos seus produtos, permitindo-nos assim estar mais próximos dos nossos clientes, garantindo uma melhor compreensão dos seus desejos e necessidades, controlando a qualidade do nosso produto desde a semente até ao cliente final. Um desafio superado com excelentes resultados, que nos permitiu crescer em todos os aspectos e que nos faz perspectivar um 2019 com muitas novidades.

Atualmente, a empresa vende apenas no mercado regional, com especial destaque para a ilha de São Miguel onde está sedeada.

"A nossa ambição de mercado é a região num todo. Já chegamos a quase todas as ilhas."

A exportação é um dos grandes objetivos da Easy Fruits & Salads e a empresa já está a trabalhar nesse sentido.

"Reconhecemos que é um objetivo difícil. Trabalhamos com produtos frescos, que têm uma vida útil muito reduzida. No entanto, temos feito algumas experiências no continente português. Temos participado em feiras, levando o nosso produto. E esses produtos têm tido muito boa aceitação."

A verdade é que mais de duas dezenas de produtos comercializados pela Easy Fruits & Salads já são certificados com a Marca Açores.

"O selo é uma mais-valia por demais evidente. Transmite às pessoas que o produto é local, produzido na nossa região, que é mais fresco que os outros e que tem mais qualidade que os outros." ◆

Negócios com MARCA AÇORES

Certificação fez disparar a fama do único produto com rótulo do Corvo

Lacticorvo De reduzida produção e sabor inimitável, o queijo curado da mais pequena ilha do arquipélago dos Açores tornou-se um dos mais cobiçados sabores regionais. A ideia é continuar a tirar partido do fascínio dos consumidores, dentro e fora da região

Na mais pequena ilha do arquipélago dos Açores encontramos uma empresa à sua medida em termos de dimensão, mas, na execução dos seus produtos, uma grande qualidade.

Chama-se LactiCorvo e tem como objetivo a produção de queijo curado.

A sua história remete-nos para a década de 80.

"Antes havia a Cooperativa Agrícola do Corvo que produzia manteiga e era uma fonte de riqueza para a ilha. Depois, a cooperativa deixou de funcionar. Já nos anos 80, pensou-se na possibilidade de formar a LactiCorvo", recorda José Maria Fraga, vice-presidente da direção.

Esta empresa da ilha do Corvo emprega quatro trabalhadores, três na área de produção e um na área administrativa.

Produzido de forma artesanal, o queijo curado do Corvo distingue-se pela sua pasta semi-dura de cor amarelada e pelo sabor persistente, com um ligeiro toque picante.

"É bastante artesanal. A massa é feita numa cuba que, basicamente, faz o mesmo trabalho que as vasilhas que se usavam noutros tempos. Depois, é amassada à mão pelas nossas colaboradoras. Na fase seguinte, o queijo é colocado numa prensa, utensílio que, apesar de ser considerado industrial, é algo bastante simples. É um queijo que leva apenas sal e coalho. Tudo o resto é como antigamente", revela Bárbara Proença, gestora administrativa-financeira da LactiCorvo.

LACTICORVO-LACTICÍNIOS DO CORVO, C.I.P.R.L

+ 351 292 596 005
Caminho da Horta Funda, s/n
9980-035 **Corvo**
lacticorvociprl@gmail.com
Corvo

À semelhança da dimensão da ilha, a produção da LactiCorvo é reduzida, tornando esta deliciosa iguaria um produto raro e, por isso, muito valorizado.

As vendas são feitas essencialmente a locais mas este queijo marca também presença em lojas de produtos açorianos no território continental português.

"Vendemos no comércio local, mas também exportamos para Lisboa e para o Porto, para espaços comerciais onde se vendem produtos regionais, o Mercadinho dos Açores ou a loja de licores Eduardo Ferreira. Também existe algum volume de exportação para as outras ilhas", acrescenta Bárbara Proença.

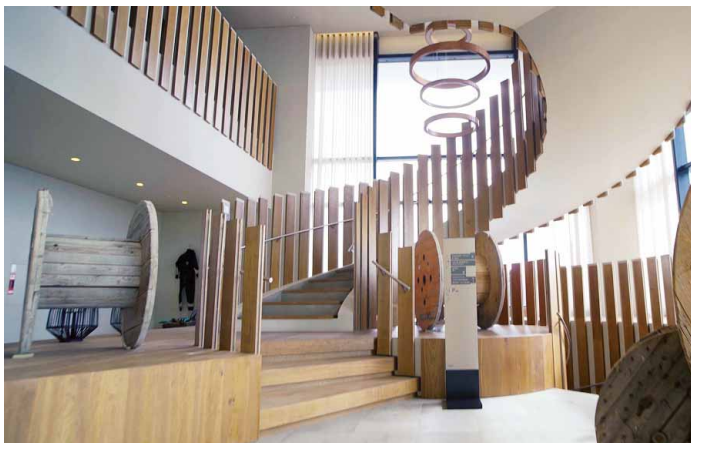
A adesão ao selo Marca Açores traduziu-se numa mais valia para a empresa, uma vez que permitiu conferir uma maior visibilidade a este produto tão especial.

" A Marca Açores tem sido uma grande vantagem competitiva porque temnos permitido participar em eventos de promoção que, de outra maneira, se calhar, não teríamos acesso. E são essas participações que nos permitem chegar a outros contactos, a par de uma maior divulgação da marca. Para além de ser o único produto lácteo da ilha, tem a vantagem de estar ao lado dos melhores produtos reconhecidos com a excelência da Marca Açores", remata a gestora.

Este queijo é, de facto, o único produto dos Açores com rótulo do Corvo, o que o torna ainda mais desejado. ◆

Mais de 80 por cento dos produtos usados são autenticamente açorianos

Azor Hotel Neste empreendimento turístico de cinco estrelas, a fasquia da excelência é também um imperativo nos sabores que são disponibilizados, por exemplo, a quem escolhe o restaurante 'À Terra' para uma refeição. A viagem à mesa pelas nove ilhas é uma garantia



Azor Hotel, um hotel moderno e arrojado, com forte ligação ao mar e localizado a poucos passos da marina de Ponta Delgada. Esta unidade hoteleira de cinco estrelas abriu as suas portas em junho de 2016. Desde então, tem sido um dos hotéis com maior procura na ilha de São Miguel.

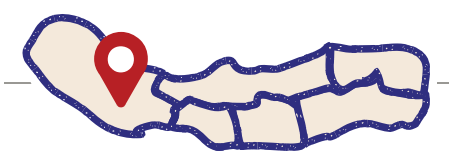
"A nossa missão no hotel Azor e na DHM (Discovery Hotel Management) é de prestar serviço de alojamento e com o propósito de sermos diferentes. Somos uma cadeia nova em Portugal. Temos objetivos muitos claros quanto a uma ação diferenciadora, sempre com o foco máximo no cliente", assegura Filipe Pacheco, diretor de vendas.

Com 123 quartos, o Azor Hotel emprega 110 colaboradores, distribuídos pelas mais variadas áreas e serviços.

"O Azor Hotel oferece serviços para além do alojamento. Temos, também, um restaurante chamado 'À Terra', que é um conceito da marca DHM. Depois, temos uma componente de salas para a realização de vários eventos, a que se junta a vertente de spa. Temos, ainda, uma vertente relacionada com experiências, com um especialista no hotel, que aconselha e organiza excursões e atividades únicas para os nossos hóspedes."

AZOR HOTEL

+ 351 296 249 900
Avenida Dr. João Bosco Amaral
9500-765 **Ponta Delgada**
info@azorhotel.com
São Miguel



Um dos maiores pontos de atração desta unidade hoteleira é, sem dúvida, a sua gastronomia e, mais concretamente, o seu restaurante.

Pratos de excelência, verdadeiramente sedutores, cujo segredo se encontra numa simples regra: respeitar o produto.

"O que se encontra aqui no restaurante são tudo pratos de criação visual minha mas com muito sentimento dos Açores, muita memória e, obviamente, muitos produtos dos Açores. Porque hoje em dia o turismo é gastronómico e um inglês, um francês ou um espanhol que cá

chegam querem sentir a nossa terra também na gastronomia. E o que o propomos é que sentem à mesa e façam uma viagem, através dos nossos produtos e dos nossos sabores", sustenta Cláudio Pontes, chef executivo do 'À Terra'.

Mais do que um restaurante, o 'À Terra' é uma forma de vida, que se distingue pela sua ementa delicada, com sabores frescos e tradicionais que conjugam os produtos do mar, a fruta regional e a carne. Uma carta que faz crescer água na boca.

"São muitos os pratos que fazem mais sucesso, desde as entradas até à sobremesa. As lapas, por exemplo, feitas numa pedra quente. No peixe temos o atum como um 'best seller', ao passo que nas carnes, o nosso ex-libris passa por uma montra de carnes açorianas. Já nas sobremesas, trabalhamos muito as frutas locais. Temos uma sobremesa com limão galego que sai muito e uma '100% amora', que tem vários compostos e mais um enorme sucesso", explica João Couto, diretor de alimentação e bebidas.

Cada um dos pratos leva-nos numa viagem pelo arquipélago e, por isso, o restaurante 'À Terra' não poderia deixar de estar associado à Marca Açores.

"Fomos logo dos primeiros a mostrar interesse na Marca Açores quando a mesma surgiu, procurando saber como poderíamos associá-la à nossa marca e à marca do nosso restaurante. A valorização do produto regional é uma prioridade para nós. Iniciamos essa parceria com alguns produtos açorianos e a ideia é ter sempre mais produtos. Arrisco-me a dizer que mais de 80 por cento dos nossos produtos são produtos dos Açores. Mas, esse é um trabalho contínuo e podemos chegar mais longe", remata Filipe Pacheco, diretor de vendas do Azor. ◆

Negócios com MARCA AÇORES

“Para que exista confiança, há uma identidade açoriana que tem de ser respeitada”

Azores Wine Company Empresa da ilha montanha vê o selo Marca Açores como uma estratégia que tem o mérito de promover, ao mesmo tempo que protege, os produtos genuinamente açorianos

Azores Wine Company, uma empresa nascida da paixão pelo vinho e pela gastronomia. Foi formada por três sócios: António Maçanita, Filipe Rocha e Paulo Machado.

Começou com uma casta açoriana quase em vias de extinção e que hoje é responsável por um dos vinhos brancos nacionais com melhor reputação em Portugal e e no estrangeiro.

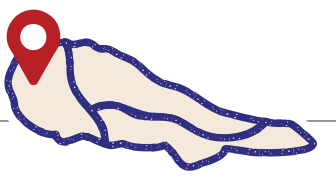
Falamos do Terrantez do Pico. “A Azores Wine Company surgiu em 2014 e é um projeto que abraçamos todos com grande dedicação e paixão. É um projeto que estamos a levar para diante com o intuito de projetar, não só a ilha, como os Açores, no que de melhor se faz em termos de vinho”, refere Paulo Machado, enólogo e sócio fundador. A empresa reconhece o potencial do património genético das castas açorianas, nomeadamente o Verdelho, o Arinto dos Açores e o Terrantez do Pico, estando também a recuperar castas tintas como o Saborinho ou o Malvarisco.

Para além de ser algo único, é um património de elevada qualidade. O projeto conta já com diversos galardões, desde os prémios Projeto do Ano e Empreendedores do Ano, passando pelo prémio Produtor Revelação, pela Revista Wine, ou o troféu Enólogo Geração XXI, atribuído a António Maçanita pela revista ‘Paixão pelo Vinho’.

“Este projeto pretende ser um ensaiador do potencial dos Açores. O que tentamos produzir faz-se recorrendo às castas que são de cá e que são parte deste património genético dos Açores, e tentar coloca-las dentro de uma garrafa, simplesmente. Digo sempre que é preciso muito conhecimento e muita tecnologia para não usar quase nada desse conhecimento e quase nada dessa tecnologia. O desafio é, por isso, saber o que é preciso usar e o que não é preciso usar. O objetivo é “engarrafar” os Açores no seu melhor”, adianta o enólogo e sócio fundador, António Maçanita. “O meu objetivo sempre foi voltar para a ilha. E sempre quis mostrar ao meu pai que no Pico se conseguiam fazer bons vinhos e isso temos vindo a demonstrar, cada vez mais. A verdade é que os vinhos do Pico subiram muito a nível qualitativo”, recorda a enóloga residente Cátia Laranjo. A Azores Wine Company produz diversos vinhos, cada um com características singulares, representando um pouco dos Açores em cada garrafa. “O nosso trabalho, nos últimos anos, tem sido mostrar ao mundo estes vinhos. Exportamos 80 por cento da nossa produção e estamos na alta restauração da Europa, Estados Unidos da América, Canadá. Marcamos ainda presença em garrafeiras de referência. Temos conseguido, também, pontuações internacionais históricas nos nossos vinhos”, indica Filipe Rocha, também ele sócio fundador. A procura pelos vinhos da Azores Wine Company tem sido muita. No entanto, a sua produção é ainda limitada, tornando este vinho mais valioso. E o selo Marca Açores também contribui para promover ainda mais este ‘néctar dos Deuses’, afirmando, também, a identidade do produto. “Até porque há uma identidade açoriana que tem de ser respeitada, até para que exista uma relação de confiança com o consumidor, para que este sinta que cada vez que consome qualquer coisa que diga ‘Açores’ é mesmo ‘Açores’. Por isso a Marca Açores tem esse papel de promover e proteger o que é verdadeiramente açoriano, sustenta António Maçanita. ◆

AZORES WINE COMPANY, MRI LDA

+ 351 213 147 297
Rua dos Biscoitos, 3 São Mateus
9950-543 **Madalena**
info@azoreswinecompany.com
Pico



AÇORES 2020 PROGRAMA OPERACIONAL FEDER FSE
GOVERNO DOS AÇORES
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Desenvolvimento Regional