

Negócios com MARCA AÇORES



A Marca Açores “é sempre uma mais-valia”

Roveredo & Filhos empresa ribeiragrandense abre portas há cerca de oito décadas e tem na Marca Açores uma forma de comprovar a qualidade dos seus produtos e de fazê-los chegar ao resto do país e Canadá

No concelho da Ribeira Grande, na ilha de São Miguel, encontra-se a Roveredo & Filhos, um negócio de família que abriu portas em 1938 e vai já na sua terceira geração.

A empresa ribeiragrandense é hoje gerida por dois irmãos e, com um total de sete funcionários, comercializa as bolas-chás e biscoitos que ela mesma produz. Juntos, Emanuel e João Roveredo, gerem este negócio que prima por assegurar que os produtos mantêm os seus sabores ancestrais.

“Continuamos a seguir as primeiras receitas. Isto passou do meu avô para a minha mãe e agora somos nós, os filhos, que gerimos a fábrica”, começa por referir Emanuel Roveredo, sócio-gerente.

“O antigo proprietário, o senhor Fábio Vasconcelos, era oriundo do Brasil e eu acredito que algumas destas nossas receitas possam ter proveniência de lá”, acrescenta o empresário.

Embora não se possa precisar a origem das receitas que a Roveredo & Filhos segue, certo é que todas elas fazem crescer água na boca. Dúvidas houves-

ROVEREDO & FILHOS, LDA.

+ 351 296 472 117
Rua de São Francisco, 90 - Conceição
9600-537 Ribeira Grande
roveredoefilhos@sapo.pt
São Miguel



se e bastaria passar na rua de São Francisco para sentir os aromas que saem da pastelaria e pairam pela rua enquanto os fornos laboram.

A empresa tem nos produtos secos o foco do negócio e a sua confeção, tal como as receitas, respeita a matriz original destas maravilhas que são maioritariamente preparadas de forma manual. Escolher uma entre tantas não é tarefa fácil.



“Temos uma diversidade muito grande de produtos e os mais procurados são os micaelenses e faialenses, que têm mais nome e que já dizem algo mais aos açorianos”, regista Emanuel Roveredo, fazendo também saber que há relativamente pouco tempo a empresa lançou no mercado a queijada de feijão da Ribeira Grande que é um produto com marca registada em patente.

Os produtos da Roveredo & Filhos po-

dem ser encontrados nas grandes superfícies comerciais açorianas, mas também no Canadá e no continente português, em locais como a loja Açores e o Mercadinho dos Açores. Ou seja, em lojas que unidas são prova de que o selo Marca Açores é cada vez mais um nome que pesa na escoha do consumidor.

“É sempre uma mais-valia; é ter nas nossas embalagens algo que é familiar a muita gente. Não somos os únicos a ter o selo, mas fazemos parte do leque e isso é importante”, destaca o sócio-gerente, dando nota de que todos os produtos da empresa contam com o carimbo distintivo da Região.

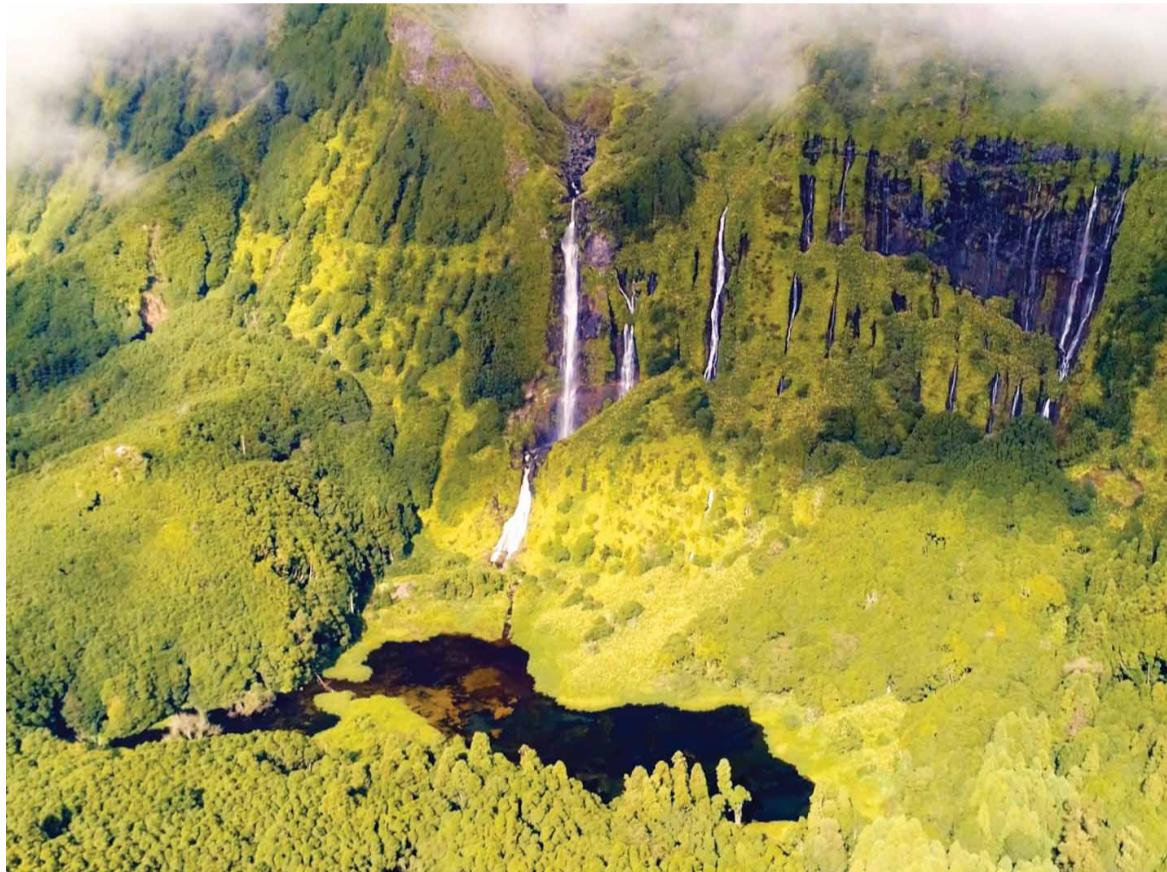
Com biscoitos e bolachas que nascem a partir da matéria-prima local e de métodos de confeção artesais, a Roveredo & Filhos é mais do que uma simples fábrica; é uma viagem até às nossas recordações de infância e um convite a revivermos os doces momentos passados à mesa com a família e amigos, saboreando o que a nossa terra tem de melhor. ♦



Negócios com MARCA AÇORES

O selo de qualidade “tem contribuído para o aumento de vendas”

Cooperativa União Agrícola Florentina foi fundada para reorganizar o setor e representar os agricultores na ilha das Flores. Com a implementação da Marca Açores, viu disparar o interesse do consumidor e aumentar o volume de vendas da sua carne



É na ilha rosa, uma das mais belas do arquipélago dos Açores e integrada na rede mundial de reservas da biosfera da UNESCO, que se encontra a Cooperativa União Agrícola Florentina, a entidade responsável pela gestão da Associação Agrícola da Ilha das Flores.

A Associação, que hoje reúne cerca de 400 associados, foi criada em 1987, altura em que um determinado grupo de agricultores considerou ser necessário reorganizar a representação dos agricultores na ilha.

“Havia uma necessidade extrema de os agricultores se fazerem representar porque toda a representação da agricultura estava entregue a terceiros, tanto ao nível da importação, como da exportação de produtos”, recorda Valter Câmara, presidente da Cooperativa.

A sede Associação Agrícola das Flores foi inaugurada em 1991, mas logo no ano seguinte nasceu a Cooperativa Florentina por força de uma estratégia que visou simultaneamente potenciar a exportação dos produtos agrícolas e atender ao facto de não existirem agricultores a tempo inteiro naquela ilha do Grupo Ocidental.

“Podem ser nossos associados pessoas singulares ou coletivas que se dedicuem

COOPERATIVA UNIÃO AGRÍCOLA FLORENTINA, CRL

+351 292 593 216
Rua Padre Luis Pimentel Gomes, 10
9960-433 Lajes das Flores
cuaf@sapo.pt

Flores



à exploração agrícola ou agropecuária desde que residam na ilha das Flores”, indica o responsável.

Na Cooperativa, os agricultores podem usufruir de uma série de serviços que passam pelo atendimento presencial, trabalho no campo e vão até às questões ligadas à exportação dos produtos.

“Temos duas Técnicas que prestam serviços aos nossos agricultores no que diz respeito ao preenchimento de cadernos de campo e projetos de investimento, e que fazem recolha de análises de terras, de pastagens, de silagens de milho e de erva, que depois



mandamos analisar para os aconselharmos da melhor forma”, refere o presidente da Cooperativa.

Os associados, aponta ainda Valter Câmara, gozam de um desconto de dez por cento na aquisição dos produtos da Cooperativa, que, “neste momento, conta com mais de 3500 artigos” disponíveis e apresenta um volume de negócios “a rondar os dois milhões de euros anuais”.

Todos os produtos estão sujeitos a rigorosos critérios de qualidade e a

confiança nos mesmos reflete-se, desde 2017, na presença do selo Marca Açores.

“Os nossos produtos mais procurados são os que inscrevemos na Marca Açores, nomeadamente a côte de boeuf, a côte de porco e ainda o entrecosto. Os turistas e locais procuram-nos e julgo que a marca de qualidade tem contribuído para o aumento de vendas no nosso talho”, considera o dirigente.

Como tal, Valter Câmara sublinha que a Cooperativa pretende “valorizar, cada vez mais, carne com a Marca Açores e introduzir mais produtos para assim poder pagar mais aos produtores”.

Os animais são criados com leite materno e erva de ambiente marítimo, e os consumidores confiam na prata da casa, não só no que concerne aos produtos propriamente ditos como também à gestão que é feita em nome da ilha.

A Cooperativa União Agrícola Florentina e a Associação Agrícola da Ilha das Flores crescem juntas há cerca de três décadas e levam a outros lugares do território alguns dos produtos daquele que é o ponto mais ocidental da Europa. ♦

Negócios com MARCA AÇORES



Com o selo estamos a “dar mais garantias ao consumidor final”

Mercadinho dos Açores Estabelecimento comercial tem promovido as tradições e os sabores das nove ilhas do arquipélago na cidade do Porto. Os clientes aumentam a cada ano e a Marca Açores tem contribuído para reforçar a qualidade dos já bem referenciados produtos açorianos

Mercadinho dos Açores. É esse o nome do estabelecimento comercial que, desde 2015, se mostra ao consumidor na cidade do Porto e oferece a quem o visita um leque de sabores e tradições das nove ilhas açorianas.

A loja encontra-se a pouco mais de cem metros do emblemático Mercado do Bolhão e, tal como no primeiro dia em que abriu portas, continua a propor-se encurtar distâncias entre a cidade de Invicta e a Região.

“Eu penso que foi importante começar a divulgar os produtos açorianos aqui na região Norte, onde rigorosamente não existiam. Como eu sabia que a comunidade açoriana é bastante grande aqui, como sei que a qualidade dos produtos é reconhecida, decidi avançar para este projeto, do qual hoje estou muito orgulhoso”, diz Carlos Gomes, proprietário do estabelecimento comercial.

O grosso deste negócio assenta na venda a retalho e os clientes do Mercadinho dos Açores não apenas sabem o que querem, como encontram o que procuram na loja.

“Os produtos mais procurados são o ananás, os bolos lêvedos, a pimenta da terra, a manteiga, os queijos... Isto para além dos atuns em conserva, das com-

MERCADINHO DOS AÇORES

+ 351 223 285 995
Rua da Alegria, 250
4000-034 Porto
geral@mercadinhodosacores.pt
Porto

potas, dos licores, dos biscoitos, etc”, observa o lojista.

Os produtos são na sua maioria comprados diretamente aos fornecedores e, ao longo dos anos, o Mercadinho dos Açores tem visto aumentar o número de clientes.

“Isto, no fundo, é um bocadinho uma loja da ‘Saudade’ para a maior parte dos açorianos que aqui reside (muitos deles, estudantes). Mas não são só eles, o turismo aqui no Porto também já proporciona alguma procura e os locais vêm cada vez mais ao nosso encontro”, realça Carlos Gomes.

Outro facto curioso, acrescenta o empresário, é que, com muita frequência, muitos dos turistas que vão aos Açores quando visitam ou regressam à Invicta vêm “a loja ficam todos contentes e entram para adquirir os artigos que não conseguiram comprar lá.”



Percebemos, assim, que uma loja no Porto pode beneficiar do turismo dos Açores e que esta acaba por ser também uma maneira de promover o arquipélago. Ou seja, cria-se um ciclo perfeito em que os produtos despertam a curiosidade para as ilhas e vice-versa.

“Já tem acontecido algumas pessoas virem aqui à loja antes de viajarem para os Açores para saberem o que há de lá comprar. Por vezes, até acabam por comprar ainda antes da viagem”, conta.

Trata-se de um fluxo bastante significativo de produtos açorianos em circulação no Porto, cuja tendência é au-

mentar e para o qual a certificação de origem tem-se constituído como elemento preponderante.

“Hoje os clientes são mais exigentes com os produtos. Com o selo Marca Açores penso estar a dar uma garantia ao consumidor final. É, efetivamente, um produto com elevada qualidade e o selo ainda demarca mais o produto propriamente dito”, entende o proprietário.

O sucesso do Mercadinho dos Açores é comprovável pelo crescimento estável que esboça a cada ano e que é muito fruto de um universo de clientes que tende a aumentar na bela cidade do Porto. ♦



Negócios com MARCA AÇORES

É no concelho da Praia da Vitória, na ilha Terceira, que se pode visitar 'O Pescador', um dos mais conceituados e antigos restaurantes dos Açores que soma já três décadas de existência.

"Foi um casal de Sesimbra que veio cá para a pesca e depois ficou cá a viver que arrancou com a construção do restaurante. Começaram por abrir uma parte só de marisco e, logo depois, a parte restante. O Pescador vai fazer 30 anos, tendo o casal mantido o restaurante por dez anos", conta o atual proprietário, José Almerindo Costa.



Certificação atesta "qualidade superior" dos produtos regionais

Restaurante O Pescador o emblemático espaço da ilha Terceira abre portas há trinta anos. Os seus proprietários folgam em ver a Marca Açores comprovar a origem dos produtos que compõem a ementa e a nortear a preferência dos clientes



A forte ligação ao mundo da pesca está na origem da criação deste restaurante que se orgulha do seu excepcional marisco, do peixe fresco que apresenta diariamente aos clientes e de uma seleção que inclui os melhores vinhos portugueses.

O Pescador continua a reinar pelos parâmetros e princípios de qualidade dos seus primeiros dias, conduta que o veio afirmar como ponto de referência do setor da restauração no arquipélago. "Quando abriu, marcou a restauração nos Açores. Era um restaurante com qualidade - que, aliás, mantém hoje - mas apresentava maneiras inovadoras de tratar o nosso peixe e de fazer as cataplanas", diz orgulhosamente o empresário.

E a qualidade, que inclusivamente já mereceu um certificado de excelência Trip Advisor, apenas se pode manter através de trabalho árduo. Como sublinha o responsável, "é preciso muito trabalho e sacrifício porque esta é uma área que requer bons colaboradores, atualização constante e implica fazer mudanças".



Mais do que um bom restaurante, O Pescador é um espaço acolhedor e com ambiente que nos faz sentir sempre bem-vindos.

"Tentamos que a passagem por cá seja uma experiência para todos, queremos

RESTAURANTE O PESCADOR

+351 295 513 495
Rua Constantino José Cardoso nº 11
9760-441 Praia da Vitória
jcosta@jac.pt
Terceira



que os adultos se sintam em casa e se trazem filhos que também eles gostem. Depois, dá-nos uma certa alegria ver que alguns turistas que estão cá por uma semana, vêm ao restaurante sete dias para jantar", declara José Almerindo Costa.

E como o cliente se sente um pouco como se estivesse em casa é natural que tenha uma palavra a dizer no que toca ao que quer ver na ementa.

"Os pratos mais pedidos são os chamados clássicos; há pratos que este res-

taurante serve há trinta anos...Alguns tentaram mudar os molhos, a apresentação, mas não vale a pena porque o cliente procura sempre o original", diz o proprietário.

Não obstante o facto de as lulas, o arroz de marisco e as cataplanas de peixe serem os produtos-estrela do Pescador, a carne de excelência marca também presença no elegante cardápio da casa.

"A nossa carne é dos Açores e é muito boa. Servimos apenas o filet e o contra filet, dando aos nossos bifes vários molhos diferentes", destaca.

E como não poderia deixar de ser também na carne, como nas hortaliças, o cuidado com a origem é rigoroso e a preferência vai sempre para os produtos com selo Marca Açores.

"Eu penso que tanto para o cliente local como para aquele que nos visita é importante saber que a gente gasta os nossos produtos, a maioria com uma qualidade muito superior àquela que encontramos nos que recebemos de fora", defende o proprietário do Pescador. ♦