



## “O turista procura, cada vez mais, o selo Marca Açores no produto”

**Rei dos Queijos** Na loja que já muitos já consideram 'a catedral do queijo' em Ponta Delgada, quem chega sabe bem o que procura e os produtos certificados pela Marca Açores - seja queijo ou não - são cada vez mais uma exigência do consumidor, sobretudo o turista



Com mais de 30 variedades de queijo e décadas de experiência no ramo de venda de produtos açorianos, o 'Rei dos Queijos' é já um ponto de passagem obrigatória para quem visita a ilha de São Miguel.

“O meu pai trabalhava por conta de outra pessoa. Ao longo do tempo, acabou por se montar por conta própria e assim aqui estou, com um negócio que está de portas abertas há 33 anos”, revela Mário Bernardo, gerente de loja.

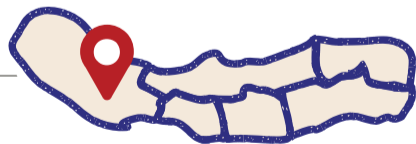
Preços competitivos, qualidade e simpatia. São estes três fatores que garantem o sucesso desta empresa açoriana que, dia após dia, recebe de braços abertos e com o carisma de sempre, do primeiro ao último cliente.

“Comprar no 'Rei dos Queijos' é comprar qualidade e garantia. A garantia de que o produto é fresco todos os dias. A garantia de que a qualidade é assegurada por quem está atrás do balcão, garante André Soares, empregado de balcão.

Localizada no Mercado da Graça, em Ponta Delgada, a loja 'Rei dos Queijos' tem à disposição dos seus clientes uma grande variedade, com mais ou menos tempero, há para todos os gostos e para todos os apetites.

### OREI DOS QUEIJOS

+351 919 290 914  
Rua do Mercado da Graça, 134  
São Pedro  
9500-326 Ponta Delgada  
oreidosqueijos@hotmail.com  
**São Miguel**



“Numa loja destas, obviamente, o produto mais procurado é o queijo. Desde o queijo de São Jorge, queijo do Morro, queijo das Furnas, queijo de São João, queijos de quase todas as ilhas”.

Os clientes são, por isso, convidados a provar esta grande variedade de queijos, dos quais podem comprar porções.

Cada um deles vem devidamente acompanhado de uma descrição, que garante que cada visitante escolha o produto adequado e mais desejado.

“Temos aqui turistas do continente e de fora do país. Os turistas nacionais pro-



curam o nosso queijo de São Jorge, enquanto quem vem de mais longe procura queijos com maior durabilidade ou produtos que não estraguem com a viagem, como licores, biscoitos, queijadas, já que vendemos aqui uma vasta variedade de produtos açorianos, para além dos queijos”, esclarece Luís Barbosa, empregado de balcão.

Entre os queijos, há um que faz sensação especialmente junto dos turistas portugueses.

“O produto mais vendido é, sem dúvida, o queijo de São Jorge. Dentro da sua categoria, temos um mais forte e outro um pouco menos. Todos eles são

queijos de excelentíssima qualidade, agradam muito os turistas em geral e é um produto obrigatório”, acrescenta.

Cada um dos produtos do 'Rei dos Queijos' é de elevada qualidade e espelha tudo aquilo que a Marca Açores representa.

“É um selo e uma diferenciação de grande importância porque, cada vez mais, o turista procura no próprio produto a Marca Açores, que é a garantia de excelência de qualidade”, adianta o gerente de loja, Mário Bernardo.

De olhos postos no futuro, o grande objetivo continua a ser do de bem servir e continuar a apostar na qualidade. ♦



## Negócios com MARCA AÇORES



## O selo Marca Açores tem um importante papel na promoção e comercialização da carne açoriana

**Verd'Atlântico** Fazer chegar a carne dos Açores a restaurantes de renome nacional e a grandes superfícies comerciais é um objetivo e para isso esta cooperativa tem trunfos de peso: a certificação de Indicação Geográfica Protegida (IGP) e o selo Marca Açores

Inspirada pelas verdejantes paisagens dos Açores, a Cooperativa Verd'Atlântico dedica-se à produção e comercialização da carne dos Açores, classificada como IGP – Indicação Geográfica Protegida.

“A Verd'Atlântico tem pouco mais de uma década de existência. Foi formada por um conjunto de agricultores de diferentes ilhas e tem, neste momento, cerca de 400 cooperantes”, revela o presidente, Jorge Pereira.

A alta qualidade está ligada às condições climáticas da região, propícias à criação de gado em pastagens naturais, mas também aos métodos ancestrais de alimentação e condução dos animais.

“O objetivo da cooperativa passa, sobretudo, pela comercialização da Carne dos Açores IGP. É um produto com modo de produção próprio, em que os animais têm obrigatoriamente de ter como alimentação base a pastagem e de beberem leite materno, pelo menos, até aos três meses de idade”.

A certificação IGP veio valorizar o trabalho dos produtores açorianos que, ao seguirem as normas de âmbito ambiental e bem-estar animal, garantem uma carne de excelência.

### VERD'ATLÂNTICO PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE BOVINA, CRL

+ 351 292 642 329  
Mistério da Silveira, s/n  
9930-178 Lajes do Pico  
coopverdatlantico@gmail.com  
**Pico**



Trata-se de uma carne de textura macia, tenra e succulenta, proveniente de bovinos nascidos e criados nas ilhas açorianas, segundo moldes tradicionais.

Na ilha montanha, mais precisamente, no restaurante ‘O Petisca’, a carne de bovino que é servida é, com muito orgulho, única e exclusivamente carne dos Açores IGP.

Esta carne, fornecida pela Cooperativa Verd'atlântico, veio marcar toda a diferença.



“Uma carne guisada à moda do Pico, uma carne de jardineira... Tudo é trabalhado com Carne dos Açores IGP. Ou seja, neste momento, no nosso restaurante, a carne de novilho só se trabalha com Carne dos Açores IGP e tem sido um sucesso enorme. As pessoas já nos procuram e fazem reserva, especialmente, para virem consumir este tipo de carne, garante o proprietário, Daniel Rosa.

“Posso garantir que, desde dessa data até então, nunca mais tivemos uma reclamação de uma carne que não tenha sido succulenta ou que não faça a diferenciação das outras carnes. E conseguimos, através disso, demonstrar às

pessoas que os Açores também, a nível gastronómico, podem criar água na boca e levar a nossa imagem um pouco mais longe”, acrescenta o empresário.

O objetivo desta cooperativa da ilha do Pico é apostar, cada vez mais, na exportação da Carne dos Açores IGP para grandes superfícies comerciais e restaurantes de renome nacional.

Igualmente importante, é o trabalho a desenvolver para que mais espaços de restauração do arquipélago passem a utilizar a Carne dos Açores IGP.

Sinónimo da sua qualidade e origem açoriana é o selo Marca Açores que, para além de certificar estes produtos, tem um importante papel na sua promoção e comercialização.

“A Marca Açores é uma mais-valia para o produto. Ou seja, permite-nos ter uma estratégia concertada de promoção do produto, englobando nessa estratégia uma promoção conjunta. E uma das coisas que defendemos é que o produto pode ser vendido conciliado com outros produtos. E o facto de estarmos juntos na Marca Açores, permite que possamos promover o vinho com a carne, por exemplo. E isso é uma dupla valorização”.





# Negócios com MARCA AÇORES



É certo e sabido que os Açores são conhecidos pelos laticínios de elevada qualidade, recorrendo a métodos tradicionais que os distinguem dos demais. E foi com base nesse conhecimento ancestral que, em 2004, três cooperativas produtoras de laticínios dos Açores decidiram unir esforços e formar a LactAçores, que tem em Vila Franca de Xira o seu complexo logístico.

“A LactAçores foi uma exigência do mercado quando, há 15 anos atrás, as cooperativas dos Açores perceberam que tinham de se organizar para chegar ao mercado mais fortes e não concorrerem entre si. Foi, então, formada a LactAçores entre a Unileite (S. Miguel), a CALF (Faial) e a Uniqueijo (São Jorge)”, explica o presidente, Gil Oliveira.

A CALF – Cooperativa Agrícola de Laticínios do Faial é uma das principais forças socioeconómicas da ilha. O queijo ‘Ilha Azul’ é um dos seus produtos sensação. “Tem o queijo prato e o barra que são produtos já muito conhecidos no mercado, de excelente qualidade. Têm também a manteiga ‘Ilha Azul’. É um produto específico para um mercado já fidelizado. Temos conseguido comercializar o produto e criar algum valor”.

A Uniqueijo, por sua vez, produz o afamado queijo de São Jorge, conhecido em todo o território nacional e além-fronteiras.

“No que toca à Uniqueijo, só faz queijo DOP, este com um valor acrescentado muito grande, e queijo ilha, que tem muito boa aceitação nos Estados Unidos e no Canadá.”

A Unileite, localizada no centro da maior bacia leiteira dos Açores, na freguesia dos Arrifes, em São Miguel, agre-

## “É cada vez mais importante dar a saber ao consumidor a origem do produto”

**Lactaçores** Para o presidente da maior plataforma logística de distribuição de laticínios açorianos, a Marca Açores vem reforçar o (re)conhecimento que o mercado nacional tem das características únicas de produção de leite das ilhas, o que potencia o incremento do valor acrescentado dos produtos lácteos



ga mais de 700 produtores de leite e mais de 200 colaboradores.

“Já trabalha numa dimensão completamente diferente, com uma laboração de mais de 140 milhões de litros de leite, 90 milhões no UHT e o restante para queijo. Tem uma marca forte que é a ‘Nova Açores’, muito conhecida a nível do mercado continental português, na

### LACTAÇORES - UNIÃO DE COOPERATIVAS DE LACTICÍNIOS DOS AÇORES, UCRL

+ 351 263 287 090  
Largo das Arribanas, Arrifes  
9500-372 Ponta Delgada  
lactacores@lactacores.pt  
São Miguel



Madeira e também já em alguns destinos de exportação. É ainda preciso dizer que são cooperativas certificadas”.

O grupo LactAçores tem vindo a crescer exponencialmente desde 2014.

“Só para se ter uma ideia, em 2004 faturou 24 milhões de euros e em 2017 fa-

turou 85 milhões. E isso atesta a força do crescimento da LactAçores ao longo da sua existência. Tem, neste momento, envolvidas duas mil famílias”.

O grande mercado da LactAçores é o continente português, representando 75 por cento das vendas. A região representa 15 por cento e a exportação os restantes dez.

No horizonte está a ambição de continuar a exportar mais e o selo Marca Açores ajudará nessa tarefa.

“A Marca Açores foi muito importante. Todo o produto que vem dos Açores, as pessoas reconhecem pela qualidade da nossa paisagem, a qualidade de vida das nossas vacas nas pastagens, a qualidade da erva que as vacas consomem 365 dias por ano. E é cada vez mais importante dar a saber ao consumidor a origem do produto. É mais fácil na prateleira qualquer pessoa identificar os produtos dos Açores”. ♦