

“O selo tem-nos dado uma visibilidade que normalmente não teríamos”

5essentia spirulina azores a marca ganha vida na Graciosa, cuida de uma micro-alga que, na verdade, é um super alimento e atreve-se pelo mercado europeu alavancada pela Marca Açores

É na Graciosa que encontramos aquele que foi o primeiro projeto de aquacultura regional. Tem por nome 5essentia spirulina azores e é uma marca detida pela Companhia Portuguesa de Algas.

A ilha branca possui ar de qualidade e águas limpas e o facto de o projeto ter nascido na freguesia da Luz não aconteceu por acaso.

“É um lugar onde temos muito sol e a produção da spirulina requer calor. É, por isso, que produzimos em estufa para que a água de cultura possa atingir a temperatura ideal de 36°C”, faz saber a proprietária da marca, Sónia de Kaenel.

Falamos de uma alga com características muito específicas que lhe fazem merecer o título de super-alimento.

“A spirulina é uma microalga - na realidade, é uma cianobactéria - que tem a particularidade de realizar a fotossíntese. Por isso, temos também a cor verde (como vemos nas plantas, pela presença da clorofila)”, indica a responsável.

“Destá maneira, tal como todas as outras plantas, quando exposta à luz solar produz oxigénio. Acredita-se, de resto, que a spirulina, que é um ser unicelular, está na origem da vida na terra, sendo um dos primeiros seres vivos que permitiu a formação da atmosfera terrestre”, acrescenta.

5essentia spirulina azores

+ 351 960 229 691
Caminho da Folga
9880-122 Luz
fb/5essentia
sonia@5essentia.com

Graciosa



Além dos Açores, encontramos a spirulina em lagos alcalinos em lugares como o Perú, França e no continente africano, nomeadamente na República do Chade, onde cientistas descobriram uma ligação direta à saúde de uma etnia em concreto.

“A spirulina na Europa foi redescoberta precisamente por um grupo de cientistas que viajou a África e constatou que uma etnia que vivia perto do lago Chade fazia uma espécie de bolo, de bolachas, com uma alga que colhiam do lago e que, depois de a desidratarem ao sol, a vendiam no mercado”, dá nota Sónia de Kaenel.

Reparam, entretanto, que “esta etnia era bastante saudável e revelava muito menos problemas de saúde que as populações ao lado” e interessaram-se em



aprofundar as respetivas potencialidades, aponta ainda a empresária.

O que faz com que a spirulina seja um super-alimento não é apenas a questão dos nutrientes, mas também a sua combinação, permitindo uma absorção com máximo rendimento.

“Há alimentos que nós comemos dos quais uma grande parte é eliminada. Com a spirulina a absorção é praticamente completa e nela encontramos, entre outros, todos os aminoácidos essenciais; todas as vitaminas (excluindo a C) e 65% de proteínas vegetais”, salienta.

A spirulina ajuda a boa manutenção do sistema imunitário e apresenta mui-

tas propriedades desintoxicantes. Tem também muito ferro, o que faz com que seja um alimento adequado a todos, mas com benefícios acrescidos para os mais idosos e desportistas.

Portanto, poucos gramas são necessários para que esta micro-alga mostre toda a sua eficiência e aplicabilidade, podendo ser usada em sumos (de preferência com frutas ricas em vitamina C), ou facilmente ingerida depois de misturada num simples copo de água com limão.

Essa simplicidade e eficácia, refira-se, já lhe valeu a exportação para países como Suíça, Áustria, Suécia e Alemanha, devidamente certificada pelo selo Marca Açores.

“O selo Marca Açores é interessante porque tem-nos permitido uma visibilidade que, normalmente, não teríamos. Temos a possibilidade de participar em feiras internacionais e visto que o selo é bem considerado”, na medida em que é, em si, um “garante de que a produção é local, que o produto é feito por pessoas que trabalham nos Açores e que tem qualidade”, sublinha a proprietária da marca. “Gostamos muito do contacto com os nossos clientes e por isso privilegiamos a venda direta, para comprar a nossa spirulina de produção artesanal e açoriana basta nos contactar e nós enviamos.” ♦



Certificação veio “distinguir e reafirmar aquilo que já somos”

Sociedade Corretora, Lda com mais de um século de história a empresa micalense fala orgulhosamente da frescura e da riqueza nutricional dos seus produtos que, promovidos e referenciados pelo selo da Marca Açores, têm vindo a afirmar-se no mercado internacional



A Sociedade Corretora, Lda foi fundada em 1913, na cidade de Ponta Delgada, e começou por se chamar Sociedade Corretora de Ananases porque era esse o foco do seu trabalho. Três décadas mais tarde, optou por diversificar a produção, iniciando uma frota pesqueira e acabando por se dedicar em exclusivo à atividade conserveira.

Tendo o mar dos Açores como fornecedor principal, o seu peixe só poderia ser de qualidade elevada.

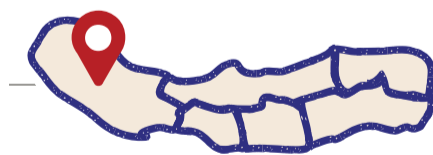
“É um peixe que é pescado em alto mar. Não é um peixe pescado em mares mais fechados e poluídos, nem retirado de viveiros, onde geralmente é alimentado com rações, como acontece com outros animais”, informa Rita Carvalho, nutricionista da empresa, sublinhando que, como tal, “do ponto de vista nutricional, estamos a falar de um peixe de muito maior qualidade”.

O bonito e o patudo são os tunídeos mais utilizados e a ventresca - também conhecida por barriga de atum - é a mais procurada. Os filetes também são ‘campeões’, mas são mais procurados por um perfil específico de consumidor.

“São consumidores mais atentos, mais conhecedores; provaram o produto e perceberam a diferença gastronómica e nutricional do produto. De facto, é um

SOCIEDADE CORRETORA, LDA

+ 351 296 301 630
Rua Hintze Ribeiro, 49
9500-064 **Ponta Delgada**
sociedadecorretora@gmail.com
São Miguel



consumidor mais exigente que sabe o que está a comer e que está preparado para custos um pouco superiores”, refere a profissional de saúde.

Atender às necessidades do consumidor é uma missão que a Corretora leva muito a sério e, por essa razão, o atum pode chegar à nossa mesa em azeite, óleo ou água, cada um com vantagens preciosas em termos nutritivos e calóricos.

Atum com cama de tomate ou pimentos são também opções para uma alimentação saborosa, nutritiva e variada. Chegam-nos em pequenas latas, um sinal de inovação que não perturba o valor base da matéria-prima.



“Eu gosto sempre de frisar que este é um produto que se apresenta num estado muito próximo do natural. O que tem ali dentro da lata é peixe, um peixe acabado de cozer e, muitas vezes, acabado de pescar...Sem ter sofrido processos de conservação e congelação é, não raras vezes, imediatamente transformado, colocado dentro da lata e pouco mais”, explica Rita Carvalho.

Assim se destaca o melhor que há no peixe tratado pela conserveira micalense, que cuida de não esquecer as necessidades e exigências dos mercados a nível nacional e internacional, fundamentalmente em relação a países

como Itália, Estados Unidos da América e Canadá.

“Nós enviamos muita quantidade para Itália, um país com muita tradição no que toca ao consumo de filete ou tronco. Em Portugal, não se consome tanto mas já se começa a ver alguma procura”, dá conta Nuno Paiva, diretor de produção da Corretora.

Mais perto ou mais longe, é unânime a importância que a certificação da Marca Açores assume em articulação com aqueles que são os desideratos da empresa.

“Nós somos uma fábrica açoriana, temos um produto e um peixe local e a Marca Açores vem distinguir e reafirmar aquilo que já somos”, considera o responsável.

E Rita Carvalho reforça: “todo este produto e também a maneira da sua confeção alinham-se integralmente e com muita honestidade em todos os atributos da marca. Portanto ter um selo que venha confirmar tudo aquilo que o produto já tem é uma mais-valia”.

No auge da laboração, a Sociedade Corretora emprega mais de cem funcionários e tem uma produção anual de cerca de duas mil toneladas de peixe, com uma certificação de origem que leva o nome dos Açores mais longe. ♦



Negócios com MARCA AÇORES



Os vinhos Czar, de Fortunato Garcia, tiveram berço na Criação Velha, no concelho da Madalena, na ilha do Pico, em 1989, e rápido se transformaram num negócio de sucesso.

O nome Czar foi o meu pai que o atribuiu, perto do final dos anos sessenta, quando leu que, em 1917, durante a Revolução Bolchevique, entraram no palácio de Nicolau II encontraram vinho licoroso do Pico nas caves do czar”, conta Fortunato Garcia, proprietário da marca.

Trata-se, portanto, de um vinho licoroso com uma história e um sabor único. Mas como é produzida esta afamada iguaria?

“A descrição mais fácil é que se trata de um puro sumo de uva. Claro que isto depois cria uma certa controvérsia, mas é uma realidade”, defende convictamente o responsável.

O Czar, prossegue, “é feito da mesma forma como se produzia vinho há 500 anos atrás, ou seja, através de vindimas tardias onde se procura que haja uma concentração de açúcares muito grande”.

Depois da vindima junta-se à qualidade das uvas um segundo elemento fundamental: o tempo. As garrafas de Czar são apresentadas antes do Natal, mas apenas seis anos após a colheita.

“Só para que se tenha uma ideia, eu produzo cinco a quatro vezes menos do que alguém que produz na mesma área do que eu, justamente porque procuro uma grande concentração de açúcares e não uma grande concentração de líquido”, afirma Fortunato Garcia.

São, assim, quase cinco anos de fermentação e um ano de envelhecimen-

Marca Açores é garantia “que o nosso nome aparece em qualquer parte do mundo”

Czar o vinho de Fortunato Garcia que, com um pé no Pico e outro no mundo, vê no selo da Marca Açores o importante aliado que legitima a sua singularidade nas aventuras além-mar



to em barricas, cada qual com a sua história, a mais nova, veja-se, já é ‘maior de idade’ e soma 19 anos.

Verdelho, arinto dos Açores e terrantez do Pico são castas que encontramos em vinhos de 18 graus de volume de álcool. No entanto, a natureza é uma artista que, de quando em vez, gosta de criar uma obra-prima.

“Raramente, tem menos de 18 graus, daí também o seu carácter singular. Já tive in-

FORTUNATOGARCIA

+351 292 642 938
+351 914 253 646
Adega CZAR, Zona Industrial de São Roque
9940-202 **São Roque do Pico**
verdelhoczar@yahoo.com
Pico



clusivamente um vinho de 20,1 graus, que ficou conhecido por ter sido o único no mundo que atingiu naturalmente esta graduação”, recorda o empresário.

O Czar é um vinho recheado de prémios, sendo atualmente vendido para garrafeiras de renome e restaurantes de topo. É também comercializado no Pico e exportado para o Canadá e Estados

Unidos da América à garrafa e por pedido individual, com a garantia de origem do selo Marca Açores.

“Os açorianos estão espalhados pelos quatro cantos do mundo e felizmente temos muitos com sucesso. O nosso nome Açores consegue, neste momento, aparecer em qualquer parte do mundo e ser reconhecido”, entende o produtor de vinho.

“Se eu tenho um selo no meu vinho que é certificado por uma marca que é dos Açores e em que corresponde aos requisitos exigidos para ser um produto típico e que pertence a esta Região Autónoma eu, logo à partida, vejo que é uma mais-valia”, completa.

E para o futuro perspectiva-se, talvez, uma história de amor com a Czarina, um vinho frutificado que continuará a ser vendido em pequenas quantidades.

Quanto ao Czar, tem de manter o passaporte atualizado porque a próxima aventura passa pelo mercado da China. ♦