

João Mendes

“Os pequenos produtores não podem ser abandonados”

O lagar de azeite da Fio Dourado existe na família dos seus sócios há mais de um século. Em 1991, passou a ser explorado por João Mendes, que herdou o lagar tradicional de prensas, e o foi remodelando e modernizando, tanto a nível de instalações como de equipamentos. “Na Fio Dourado, estamos conscientes da confiança que os nossos clientes depositam no nosso trabalho, quando trazem até nós a sua azeitona, e quando colocam o azeite que produzimos à mesa das suas famílias. É essa confiança que nos motiva a continuar em frente”, assegura.

Quais são as origens da empresa?

O primeiro registo que temos deste Lagar é de 1896, numa escritura de partilha do nosso trisavô com um irmão. Isto quer dizer que este Lagar já existe há, pelo menos, cinco gerações. É uma empresa familiar, que foi crescendo aos poucos e acompanhou toda a evolução tecnológica e de exigência de qualidade que se operou na fileira. Começámos por uma linha de extracção, que fazia cerca de 1500 kilos por hora, 35/40 toneladas por dia. E, depois, fomos aumentando a capacidade de laboração à medida das solicitações dos produtores. Depois desta primeira linha, instalámos uma linha de maior capacidade e alguns anos após uma terceira linha de extracção. Na Fio Dourado queremos manter a confiança que os nossos clientes depositam no nosso trabalho, quando trazem até nós a sua azeitona, e quando colocam o azeite que produzimos à mesa das suas famílias. É essa confiança que nos



motiva a continuar seguindo os valores que, ao longo dos anos, têm feito com que acreditem em nós.

A que apoios recorreu para fazer crescer a sua empresa?

Na nossa empresa, estamos muito atentos às novidades do sector e procuramos colocar à disposição dos nossos clientes a melhor tecnologia disponível. Temos, por isso, desenvolvido estudos que nos permitam melhorar a eficiência dos processos, estabelecendo parcerias com entidades oficiais, produtores, clientes, associações

profissionais e comunidade científica. É neste campo que entra a APRODER, à qual candidatámos um projecto que nos permite, de uma forma mais eficiente, dar resposta aos pequenos olivicultores que nos solicitam a laboração da sua azeitona separadamente, por forma a consumirem o seu próprio azeite. Neste projeto foi adquirida uma linha de extracção que inclui um sistema de batedeiras e um decanter de maior capacidade, mais adequados em termos de dimensão, às quantidades de azeitona que nos são entregues. Para além destes equipamentos foi ainda adquirido

um quadro elétrico e bombas de massa e de bagaço. Este conjunto de investimentos permitiu-nos aumentar a capacidade para servir melhor um grande número de pequenos produtores de relativamente pequena dimensão, que nos trazem a sua azeitona e a querem transformada no mais curto espaço de tempo possível.

Com a nova capacidade instalada nesta linha dos pequenos produtores (80 toneladas de azeitona/dia), temos a capacidade de proceder à sua transformação, no prazo máximo de 24 horas, o que favorece a qualidade do azeite obtido, que será tanto melhor quanto mais depressa for transformada após a sua colheita. Na Fio Dourado, temos um compromisso claro: queremos crescer de um modo sustentável, utilizar processos tecnologicamente eficientes, ambiental e socialmente responsáveis, que nos permitam obter produtos seguros do ponto de vista alimentar e superar as expectativas dos nossos clientes.

Há, portanto, uma aposta clara na qualidade, o que transforma este azeite num produto diferenciado?

Como já referi, a azeitona que chega, quer seja de pequenos ou grandes produtores, é transformada, no máximo, nas 24 horas seguintes, o que contribui para obter azeites de uma qualidade superior. A marca de referência do azeite embalado e comercializado pela Fio Dourado é o Azeite Quinta do Juncal, disponível em lotes diferenciados pelas suas características, conferidas pelas diferentes variedades que constituem cada lote. A Fio Dourado tem participado em alguns concursos de azeite, tendo visto, por diversas vezes, os seus produtos premiados.

Henrique Abecassis

“Importa não ceder às primeiras dificuldades”

A Coudelaria Henrique Abecassis dedica-se à criação e ensino de Puro-Sangue Lusitanos e aproveita as suas condições de exploração para o Turismo Equestre, organizando passeios a cavalo e cursos de formação ou estágios. A Coudelaria está instalada na Quinta do Pilar, Aveiras de Baixo, e é gerida por Tiago Abecassis, formado em engenharia ambiental. Há cerca de 12 anos, Tiago Abecassis decidiu deixar para trás uma carreira ligada à consultoria para abraçar um projecto único, que aposta na afirmação internacional daquela raça de cavalos.

Como surgiu a Coudelaria Henrique Abecassis?

A coudelaria é o fruto da vontade da família. Neste momento, eu, a minha mãe, o meu irmão e o meu pai dedicamo-nos por inteiro ao projecto. A empresa formou-se em 2007: eu sou engenheiro do ambiente de formação e trabalhava na área da consultoria. Quando quis mudar de actividade, resolvi agarrar na Quinta do Pilar e seguir em frente com esta ideia, que é a da valorização do Puro-Sangue Lusitano. O grande foco continua a ser a criação e o ensino de cavalos, mas temos também uma outra vertente forte, que é a do turismo equestre.

Que investimentos realizou para complementar este projecto?

Os investimentos são contínuos: ao longo destes 12 anos e até hoje, nunca paramos. Logo no início houve um investimento bastante considerável e concorremos a vários projectos e medidas de apoio.



Confesso que foi um grande esforço, não só financeiro, mas também porque sempre que se faz algo de novo há todo o processo de aprendizagem, antes da implementação efectiva. Agora já começamos a ter algum grau de consolidação, mas nunca estamos, naturalmente, satisfeitos.

Em termos de futuro quais os projectos que quer prosseguir e que investimentos tem em vista?

Nesta altura, como já referi, estamos numa fase de consolidação. Os investimentos têm de ser, de certa forma, cautelosos. Mas, a criação e ensino de cavalos são

um mercado com uma margem de crescimento brutal. O Cavalo Lusitano está a aumentar a sua fama mundial, em termos do reconhecimento do que ele consegue fazer, e nós queremos, obviamente, crescer com o Cavalo Lusitano. No turismo equestre, apesar da situação em que estamos, temos razões para crer que será um sector de carneira no futuro. Em Portugal, era um subsector que estava em franca expansão antes da pandemia, e cremos que poderá dar um contributo importante na retoma que terá de acontecer, assim como um impulso no reconhecimento do País como destino turístico de excelência.

Conhece por dentro a Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo (APRODER). Qual a relação que a sua empresa estabeleceu com esta associação e qual a mais-valia que lhe trouxe?

Numa fase inicial, a APRODER foi crucial. Foi, mesmo, uma das primeiras associações à qual aderimos. Na altura, candidatámos um projecto e a APRODER veio logo ter connosco. Deu-nos todo o apoio e foi extremamente importante. Não foi um apoio significativo em termos monetários, mas foi um apoio decisivo de várias outras formas. Até na nossa integração local. Todos os grandes agricultores estão integrados na APRODER, e todo esse capital de conhecimento foi, para nós, uma mais-valia inextinguível.

Como perspectiva a era pós-covid. Acredita que haverá alguma retoma do sector ainda este ano?

Vivemos, todos, ainda, numa fase de grande incerteza. Mas Importa não ceder às primeiras dificuldades e há que encarar o futuro com algum optimismo. Tenho parceiros internacionais que fazem a venda do meu produto, ao nível de turismo equestre, que me têm demonstrado muita vontade de retomar. Agora, se isso vai de facto acontecer, estamos todos ainda na expectativa. Contudo, há que depositar confiança também nas instituições que nos apoiaram desde a primeira hora, nomeadamente a APRODER e o Município da Azambuja. E, claro, deixar da nossa parte a garantia de que a Coudelaria tudo fará para que o Cavalo Lusitano seja reconhecido pelo que é: um símbolo único da identidade nacional que, se for bem promovido, pode ser muito importante para o País.