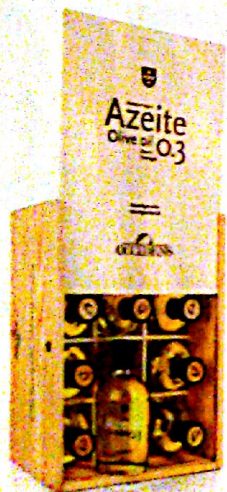


Carlos Graça e Nuno Pedrosa

Produtos do Ocidente

Dois amigos de longa data juntaram-se para dar a conhecer ao mundo as pequenas produções tradicionais do país. Azeite, mel e frutos secos biológicos estão a chegar às mesas de consumidores dos quatro cantos do mundo. A responsável é a 'Occidens', uma empresa portuguesa de produtos *premium* biológicos

Texto de **Patrícia Cintra**



Conhecem-se desde crianças mas nunca pensaram meter-se num negócio comum até há dois anos. Nessa altura, a experiência de internacionalização das empresas de Nuno e o conhecimento comercial de Carlos, juntamente com uma verdadeira admiração pelos produtos portugueses, criaram as condições necessárias para, juntos, lançarem a Occidens.

«Significa 'Ocidente' em Latim. E para nós significa fornecer ao mundo os melhores produtos da costa Oeste da Europa e do país mais antigo do mundo com as suas fronteiras actuais: Portugal. Os melhores produtos são sem-

pre raros, por isso as nossas produções são em pequena escala e de produção e distribuição limitada. Bio em Portugal quer dizer 100% natural, porque essa é a nossa forma genuína de fazer as coisas». Para os ajudar nesta aventura, têm ainda a certificação biológica da União Europeia.

Além da preocupação com o que de melhor se faz no país, os dois empresários têm ainda a missão de fazer chegar aos mercados internacionais as produções «raras de pequenos produtores que de outra maneira não seriam conhecidas no estrangeiro ou até se podiam perder», afirmam. E

sendo Portugal um país já conhecido lá fora pelos seus produtos tradicionais e genuínos, não foi difícil para os sócios irem à origem do que de melhor se faz em Portugal. «Para isso falámos com amigos, andámos pelo interior, provámos os produtos na sua origem. Particularmente no Norte de Portugal encontram-se produtos agrícolas de elevada qualidade, resultado de uma

«Occidens significa Ocidente em Latim. E para nós significa fornecer ao mundo os melhores produtos de Portugal»



CARLOS E NUNO fotografados com o primeiro produto Occidens: o Azeite Virgem Extra

agricultura de minifúndio e mão-de-obra intensiva que geram nas gentes que trabalham a terra um aprofundado conhecimento do clima, solos e espécies agrícolas donde resultam produtos de excelência mundial», revelam os sócios. Garantem ainda que a região de Trás-os-Montes, com as suas temperaturas e clima extremos, são especialmente propícias para a criação de azeites, mel e produções de frutos secos, produtos que a Occidens vai pôr à venda na Europa, Ásia e Américas. «Fizemos um acordo com o AICEP, estamos em contacto com as embaixadas portuguesas pelo mundo e queremos

posicionar os nossos produtos não só no sector *premium*, mas no sector *premium* biológico», avançam.

Para já, o primeiro produto a ser colocado nas lojas *gourmet* internacionais é o azeite. Produzido com azeitonas que crescem na zona de Vila-Flor, «reconhecida como uma das melhores zonas do mundo para a produção de azeites de elevada qualidade», são apanhadas em meados de Novembro e espremidas menos de 12 horas depois, segundo métodos de produção 100% natural (a frio) e certificados pelas normas europeias de agricultura biológica e produção de azeite virgem extra biológico.

O primeiro produto lançado pela Occidens nos mercados internacionais foi o azeite virgem extra e orgânico certificado

Os sócios explicam ainda que depois o néctar dourado é armazenado no próprio local e colocado em garrafa só no mês de Maio seguinte. «O resultado é um azeite virgem, extra e orgânico com um marcado sabor a azeitonas verdes, ligeiramente picante e com uma interessante complexidade». Já as oliveiras são Cobrançosa, Verdeal e Negrinho de Freixo. Para levar o azeite

às mesas dos *gourmets* de todo o mundo, os sócios não pouparam esforços na embalagem, feita em colaboração com o professor António Queirós, da Faculdade de Belas Artes do Porto. «A cor do nosso azeite é um dos seus melhores argumentos de venda, por isso deixamos que brilhe numa garrafa transparente. A caixa de madeira de transporte protege o azeite da luz quando não for altura para exposições», explicam.

Além do azeite, para o ano vão lançar também o mel biológico certificado e de segunda viragem os frutos secos e o vinagre. Tudo a pensar na exportação. •

patricia.cintra@sol.pt