



Sem CORANTES nem CONSERVANTES

A Quintinha leva até à sua casa legumes e frutas frescas, de origem biológica

IMAGINE O DESCANSO QUE SERÁ TOcarem à porta de sua casa para lhe entregarem uma cesta de frutas e legumes. Sem perdas de tempo e com garantia de qualidade. Agora isso já é possível, com o serviço ao domicílio prestado pela Quintinha, uma empresa com sede em Vila Nova de Gaia. Os produtos são seleccionados de acordo com a época do ano e as entregas podem ser semanais ou quinzenais. O preço varia entre €17,75 (cinco quilos) e €32,75 (dez quilos). O cliente pode solicitar, virtualmente, todo o tipo de mercearias, entre as quais arroz, massa, farinha, condimentos ou mesmo infusões e produtos lácteos, carne proveniente de gado alimentado em pastagens ou forragens naturais e refeições confeccionadas com ingredientes biológi-

cos, prontas a consumir ou congelar. Sem corantes nem conservantes.

A qualidade dos produtos é uma preocupação constante da empresa, razão pela qual apenas comercializam alimentos certificados. "Conhecemos todos os nossos fornecedores e sabemos que promovem a saúde do ecossistema, fomentando a biodiversidade e o uso de boas práticas de produção agrícola", salienta Graça Costa, a proprietária. Se, no início da actividade da empresa, grande parte dos alimentos que distribuía eram importados, actualmente os produtores nacionais já asseguram metade das vendas. Todos os legumes são portugueses, tal como algumas frutas. Tudo o resto vem de fora, sobretudo os artigos transformados como é o caso das mercearias.

a dominar este sector, também a norte começam a surgir os primeiros casos de sucesso. Graça Costa, economista, passou grande parte da vida a trabalhar na banca. Ao fim de vinte anos de actividade, bateu com a porta. "Sempre sonhei ter um negócio próprio, no qual fosse possível gerir pessoas diferentes em torno de um projecto aliciante", recorda. Em conversa com amigos e familiares encontrou uma área onde havia grande carência de oferta. Nascia, assim, em Dezembro de 2000, a Quintinha, uma empresa de distri-

QUINTINHA

Rua Velha dos Lagos, 45, Madalena,
Vila Nova de Gaia. Tel. 22 711 6401,
96 900 1913, 91 868 3147 ou 93 478 0331,
informacoes@quintinha.com, www.
quintinha.com

→ Horário: Seg-Sex 11h-21h30, Sáb 11h-13h,
17h-20h, Dom 18h-21h30

CESTINHAS DA HORTA

Cada vez há mais histórias protagonizadas por quem decide passar a viver do cultivo, comercialização e entrega ao domicílio de produtos de origem biológica. São projectos inovadores, direccionados a nichos de mercado. Apesar de o Alentejo continuar





PARA LEVAR PRODUTOS 100% BIOLÓGICOS



PARA COMER REFEIÇÕES SEMPRE SAUDÁVEIS

buição ao domicílio de produtos de origem biológica. Graça Costa está no sector por convicção: "É uma área de saúde e bem-estar, na qual dá imenso prazer trabalhar." O projecto faz da relação qualidade/preço ponto de honra, assegurando "um potencial de confiança crescente e sustentável" com os clientes. Algo que explica o sucesso do projecto e permitiu alargar o âmbito de actividade, através de uma loja com restaurante. "Não consigo ficar parada e, por isso, estou sempre à procura de melhorar", refere.

Uma das grandes dificuldades com que se debate, quase diariamente, é a falta de certificação de produtos. "Grande parte dos projectos desenvolvidos nesta área são de estrangeiros, porque, em Portugal, a burocracia é muita, envolve sempre demasiados papéis." Assim, está a pensar criar uma estrutura de apoio às candidaturas a projectos de investimento, no âmbito da agricultura biológica. "Acho que posso ajudar os agricultores a resolver os entraves com que se debatem quando tentam a certificação dos seus produtos." E isso vai trazer, certamente, benefícios para a Quintinha, que passa a dispor de uma maior diversidade de oferta, no mercado português.

BRINDE À SAÚDE

Após três anos a entregar produtos saudáveis em casa dos clientes, a Quintinha decidiu responder a um novo desafio, para o que contribuiu a experiência acumulada. Abriu uma loja na Madalena, em Gaia, onde o cliente pode escolher pelas "suas próprias mãos", entre as diversas hipóteses, o que mais lhe convém. Lá dentro, as prateleiras de madeira escura, a fazer lembrar as antigas mercearias, estão organizadas por áreas. Aqui, há legumes, massas, arroz, condimentos, fruta, e até

a alimentação infantil conquistou um lugar. Nesta última, encontra, tal como no supermercado, as papas, os boiões de fruta, as sopas, o leite e os cereais. "O nosso grande desejo é que as pessoas se sintam à vontade, neste espaço, e voltem sempre", diz Graça Costa.

Além da venda de produtos alimentares, a loja dá atenção e lugar a artigos de artesanato e livros de alimentação e cozinha (tradicional, vegetariana, macrobiótica).

Tem apenas duas mesas, com capaci-

dade para oito pessoas, o pequeno restaurante da Quintinha, no qual se servem refeições exclusivamente confeccionadas com alimentos de origem biológica. A decoração remete para um ambiente campestre, onde a madeira escura de mesas e cadeiras contrasta com o amarelo das cortinas. Na ementa, figuram refeições ligeiras, vegetarianas, e oito pratos de carne. Sopa de legumes, deliciosas sobremesas e sumos naturais completam a oferta.

• SUSANA SILVA OLIVEIRA

CASINOS SOLVERDE

JULIO IGLESIAS

CASINO DE ESPINHO
6 E 7 DE MAIO
RESERVAS: 227 33 55 00

CASINO DE VILAMOURA
13 E 14 DE MAIO
RESERVAS: 289 31 00 00

