

## INOVAÇÃO

# Portugueses criam alternativa à manteiga a partir do azeite

Dentro de pouco mais de um ano, poderá encontrar azeite para barrar o pão

Eva Gaspar

egaspar@mediafin.pt

A ideia de solidificar óleos vegetais não é nova, e há muito que as prateleiras dos supermercados oferecem as mais variadas margarinas, para cozinhar ou barrar o pão, feitas, por exemplo, a partir de sementes de girassol ou de soja que, na maior parte das vezes, são apresentadas como mais saudáveis face à tradicional manteiga ou outras “pastas” que recorrem à gordura animal. Mas nunca foi dada ao consumidor a possibilidade de levar para casa um produto 100% de azeite – a não ser em garrafa. Essa lacuna, que poderá corresponder a um interessante nicho de mercado, deverá estar preenchida dentro de pouco mais de um ano, por empreendedores e com um método 100% português.

“Ainda estamos numa fase inicial do processo, a aperfeiçoar o processo de texturização, a avaliar combinações de sabores e a testar diferentes tipos de azeite. Mas diria que até poder encontrar o produto nas prateleiras do supermercado faltará pouco mais de um ano”, diz Luís Mira, professor do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa e sócio da Consulai, uma empresa que aposta na inovação e no desenvolvimento de novos produtos no sector alimentar e que está por detrás deste projecto – um dos aprovados na primeira fase de concurso às verbas destinadas à inovação no âmbito do QREN, o novo ciclo de fundos comunitários.

A ideia de desenvolver novas apli-

cações culinárias para o azeite, a partir de diferentes texturizações do produto, não é de agora: existe já espuma de azeite, por exemplo, nascida nas cozinhas dos ‘chefs’ que têm levado mais criatividade à tradicional cozinha mediterrânica.

## Explorar mercados além fronteiras

Mas este projecto português quer levar o conceito mais longe, desenvolvendo um produto que possa ter um consumo mais massificado e, desejavelmente, disponível não apenas aos consumidores portugueses, mas também além fronteiras, explorando um produto que, após ter estado “fora de moda” durante décadas, tem hoje características nutritivas cada vez mais valorizadas.

“O consumo mundial do azeite tem vindo a subir, particularmente nos países desenvolvidos. O que queremos com este projecto é fazer com que o azeite possa ser consumido noutras ocasiões, por exemplo num restaurante, com umas tostas, ou antes do jantar, barrado numa fatia de pão”, explica este professor-empresário, que diz estar a ser também pensado criar novos produtos, “como uma pasta de azeite com orégãos ou com sabor a alho”.

## À procura de um parceiro para a comercialização

À partida, haverá no mercado apatência para a pasta de azeite, mas a “experiência que temos é que é muito difícil introduzir um produto como este, totalmente novo, sem uma forte aposta na sua promoção”, antecipa Luís Mira. Para essa



Pasta de azeite | Esta utilização começou na chamada cozinha de inovação.



**O consumo mundial de azeite tem vindo a subir. Este projecto aposta em que o produto possa ser consumido noutras ocasiões.**



**Gostaríamos de ter o produto no mercado dentro de um ano, em parceria com uma empresa que o possa colocar no exterior.**

**Luís Mira**  
Professor do ISA e sócio da Consulai

## [ PERFIL ]

### ➔ Parceiros do ISA

A ideia de fazer texturizações de azeite nasceu na alta gastronomia e na cozinha de inovação. Mas o projecto com objetivos comerciais surgiu na Consulai, uma empresa de consultoria na área alimentar, em associação com a Cooking.Lab e os Laboratórios de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia (ISA). A Cooking.Lab, aliás, é uma empresa nascida no próprio ISA, com sede na Inovisa, a incubadora de empresas da faculdade. Também a Consulai tem vindo, desde a sua génese, a colaborar com ISA, em especial com o Departamento de Agro-indústria. A ligação entre os três parceiros existia, portanto, antes do projecto, mas o consórcio para a pasta de azeite apenas foi constituído em Fevereiro, quando foi decidido apresentar a candidatura ao QREN, que financiará cerca de 60% dos 150 mil euros envolvidos nesta fase.

fase de promoção e comercialização, o “consórcio” promotor do projecto, que inclui ainda a Cooking.Lab, pensa que o mais natural passará por uma parceria com uma empresa instalada no ramo da produção ou distribuição alimentar, desejavelmente com capacidade para colocar o produto não só em Portugal, como também nos mercados internacionais.

## três perguntas a Luís Mira

### Como nasceu a ideia de fazer pasta de azeite?

A ideia surgiu da alta gastronomia e da cozinha de inovação. ‘Chefs’ como Ferran Adrià do restaurante El Bulli, em Barcelona, classificado como o melhor restaurante do mundo por diversas ocasiões, ou Paco Roncero do restaurante La Terraza, do Casino de Madrid, começaram a servir pratos em que incluíam texturizações de azeite, como espumas ou cremes de azeite. Em Portugal, alguns dos mais conceituados ‘chefs’ têm feito também experiências similares. A Cooking.Lab, uma das empresas parceiras deste projecto, desenvolveu entretanto técnicas de texturização de azeite, algumas delas divulgadas junto destes “chefs” em ações de formação promovidas em conjunto com o ISA. Mas a ideia para lançar um projec-

to com objetivos comerciais surge mesmo na Consulai, onde há muito estamos habituados a pensar em novas tecnologias como oportunidades de negócio. Daqui até estruturarmos um projecto foi tudo muito rápido. Juntámos três parceiros – a Consulai, a Cooking.Lab e o Laboratórios de Estudos Técnicos do ISA e fizemos uma candidatura ao QREN, que foi aprovada em Julho.

### O produto é mesmo inovador?

Em Portugal não há nada similar. Por exemplo em França ou nos EUA, existem produtos similares, mas são sempre margarinas que incluem na sua composição uma percentagem, geralmente pequena, de azeite. O produto que estamos a desenvolver tem como fonte única de gordura o azeite. Além disso, o processo que utilizamos é único, no sen-



**A única fonte de gordura é o azeite e usamos um processo único que preserva as características da matéria-prima.**

**Luís Mira**  
Professor do ISA e sócio da Consulai

tido em que usam apenas produtos naturais e se preservam as características originais da matéria-prima.

### Quando é que poderá ser comercializado o novo produto?

Ainda estamos numa fase inicial do processo. Estamos a aperfeiçoar o processo de texturização, a avaliar combinações de sabores e a testar diferentes tipos de azeite. Tudo isto tem que ser testado e validado com o consumidor. Depois queremos montar uma unidade piloto para fazer testes industriais e só depois começamos a pensar em colocar o produto no mercado, eventualmente em parceria com uma empresa que tenha a capacidade de colocar o produto nos mercados internacionais. Mas diria que até poder encontrar o produto nas prateleiras do supermercado faltará pouco mais de um ano.