

PME - Agricultura biológica

Quinta da Veiguinha investe na produção biológica

Projecto obriga a uma remodelação das instalações e a um investimento de 350 mil euros.

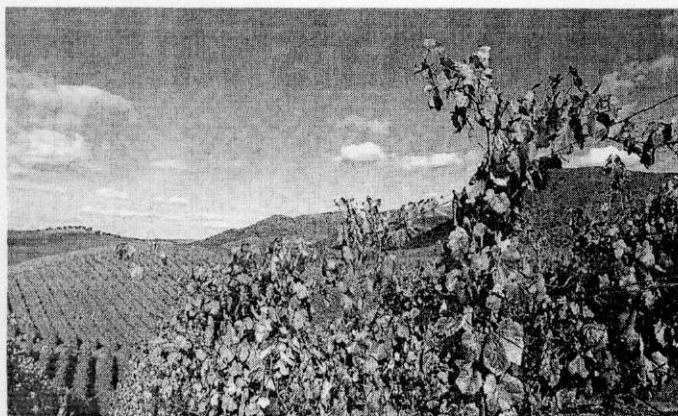
Fátima Garcia*

deconomico@economicasgps.com

A Quinta da Veiguinha, queijaria artesanal sediada em Vilas Boas (Vila Flor, distrito de Bragança), vai investir cerca de 350 mil euros na reformulação das actuais instalações, um projecto necessário para a viabilização da produção de queijo biológico - o que faz parte de uma estratégia delineada para potenciar o desenvolvimento da empresa (produtora de queijo Terrincho DOP) que no último ano atingiu um volume de negócios na ordem dos 475 mil euros.

A produção de queijo biológico representará 12 % no universo da queijaria, disse ao DE o administrador, Rui Tadeu, acrescentando que, apesar das preocupações em torno da produção de leite (devido à seca), a empresa vai começar a trabalhar no projecto no próximo ano. O queijo biológico será direccionado para um "nicho de mercado" que, segundo aquele responsável, "já está a solicitar" o produto.

A Quinta da Veiguinha, que iniciou actividade em 1997 e que hoje é a empresa que mais queijo Terrincho certifica (só há duas a nível nacional), produz cerca de 55 toneladas de queijo por ano. Neste momento, a unidade está com uma recolha que ronda os 80 % da capacidade máxima. "Temos 20 % de provável crescimento, o que pensamos atingir ainda este ano",



O agro turismo é cada vez mais uma das saídas para o investimento regional.

Projectos para o vinho e o agro-turismo

Aproveitando as potencialidades da Quinta do Barracão da Vilarça, está a ser desenvolvido um novo investimento, desta vez no sector dos vinhos. "Estamos com um projecto para vinificação das nossas uvas e de mais três fornecedores para produzirmos um vinho do Douro oriundo do Vale da Vilarça", avançou, Rui Tadeu, acrescentando que o investimento ronda os 455 mil euros. A produção máxima será de 50 mil litros (100 pipas), a colocar no mercado em 2006/2007 com a marca "Malaposta da Vilarça". Cerca de 15 % da produção deve ficar no mercado nacional, sendo o restante escoado para os merca-

dos europeu e dos EUA. "Neste projecto estamos associados a uma empresa portuguesa que comercializa vinhos internacionalmente", referiu. A construção de uma adega de vinificação é outros dos projectos que a sociedade (também produtora do azeite biológico "Terra Sã") está a desenvolver. A Quinta do Barracão da Vilarça tem também em curso investimentos de cerca de 590 mil euros, a canalizar para a expansão da capacidade de alojamento. Será criado um novo núcleo para o segmento dos caçadores, ao qual se juntará uma reserva de caça turística, um projecto em fase de aprovação. **F.G.**

añçou o empresário.

O leite recolhido para a produção de queijo é proveniente de um rebanho pertencente à empresa e de mais 52 rebanhos da região. "Recolhemos a totali-

dade do leite de ovelha Churra/Terrincho dos canchelos de Vila Flor, Carraceda de Ansiães, parte do Mirandela, Alfândega da Fé e Torre de Moncorvo", afirmou Rui Tadeu.

Na unidade é produzido queijo Terrincho que chega aos mercados em quatro variedades: normal, velho, velho curado em centeio e velho conservado em azeite virgem. O mer-

cado nacional absorve a grande parte da produção de queijo que sai da Quinta da Veiguinha, sendo que 60 % é direccionada para as grandes superfícies. O restante fica no comércio mais tradicional e de proximidade. Ainda assim, Rui Tadeu avançou ao DE que há contactos para alargar mercados e que já fornecem em "pequenas quantidades" Espanha e os Estados Unidos.

Numa perspectiva de aumento da produção de queijo, a empresa vai "instalar" mais ovelhas de raça Churra na Quinta do Barracão da Vilarça, uma unidade de Agro-turismo com componentes agrícolas para pastagens para ovelhas e para produção de vinha da qual Rui Tadeu é sócio-gerente. ***Correspondente em Bragança**

Expansão

Investimento em milhares de euros.

350

Vinho

Investimento em milhares de euros.

455

Turismo

Investimento em milhares de euros.

590