

Um legado familiar

A Narciso Pires, sediada em Macedo de Cavaleiros, é um negócio familiar que teve a sua génese por volta de 1912. Atravessando gerações, são produtores do Azeite Narciso, cujo líder, Paulo Narciso, é o bisneto do seu fundador e que revelou à nossa revista o segredo da qualidade da sua marca.



O nosso entrevistado sempre foi apaixonado pela região, tanto para viver como para laborar na área do azeite, em relação à qual também nutre grande proximidade e afeto. Assim, decidiu investir e está a tentar constantemente melhorar o negócio de família. “Digamos que a minha cultura, a minha essência, sempre esteve um bocadinho ligada ao azeite e é nesse sentido que peguei neste projeto”, refere o gerente.

O facto de se situarem em Trás-os-Montes é, por si só, uma particularidade especial. Nas palavras de Paulo Narciso, “há bons azeites gregos, azeites italianos, alentejanos, do Douro, mas aqui em Trás-os-Montes temos uma casta de azeitona que é a Santulhana. Uma azeitona com um teor de gordura muito elevado, que resulta num azeite com corpo, que faz a diferença”. Para além desta variedade única, trabalham com a cobraçosa, a verdeal e a picual, numa área de olival com 50,5 ha, com mais cerca de 20 ha em projeto.

A Narciso Pires conta com um lagar próprio e o nosso interlocutor faz questão de estar presente em todas as fases do processo: “Gosto

sempre de ver descarregar a azeitona e ver se vem num bom estado de maturação. Depois faço seleção de variedades. Por exemplo, um azeite com 70% ou 80% de Santulhana vai ter muito corpo e então eu tento ter aqui um equilíbrio. Ter 20% ou 30% de Santulhana e depois misturar com as outras variedades”, explica.

Ainda sem um rótulo completamente definido, estão a distribuir atualmente para França, Suíça e Brasil, através da Rota do Azeite. A nível nacional ainda não têm um circuito comercial estabelecido, para já, mas estão presentes nas feiras da região. Para o produtor, o azeite de Trás-os-Montes está em expansão. “Estou muito otimista, pela qualidade que nós temos, só que é um processo que vai demorar o seu tempo”, expõe. Como tal, aposta cada vez mais na tecnologia, uma vez que a mão-de-obra é escassa e dispendiosa. Com efeito recorre aos mecanismos mais sofisticados, na apanha, na transformação e na comercialização.

Abordando a iniciativa da Rota do Azeite, Paulo Narciso confessa que “encontrou aquilo que procurava depois de o presidente Jorge Morais lhe ter apresentado o projeto. Era algo que não havia em Trás-os-Montes, é um projeto cujos objetivos vão para além das expectativas e a região só tem a agradecer”.

Para o futuro, a curto-médio prazo, os objetivos passam por tentar criar e fortalecer a marca e esperar pelos bons resultados. “Claro que estou muito otimista em relação a isso, até porque as críticas têm sido muito favoráveis. As pessoas gostam e as compras têm vindo a aumentar muito mais do que o expectável”, conclui o empresário.



NARCISO

Narciso Pires e Filho, Lda. • Macedo de Cavaleiros • Telm.: 933 729 512 • azeitenarciso@gmail.com