



Em 2010, a sociedade foi adquirida por quatro novos sócios: dois médicos, o nosso entrevistado e o Dr. Robalo Cordeiro, um grande produtor agrícola da região. A preocupação, na altura, foi a recuperação financeira da Prolagar, que não passava pelo seu melhor momento, e também a qualidade. Assim, foram modernizando a empresa, tendo dotado o lagar com equipamento de topo. Nas palavras do gerente, “acho que conseguimos vencer as dificuldades que na altura se nos apresentavam e, neste momento, temos o dobro da capacidade que existia na altura da compra. O mercado cada vez mais exigente faz com que o investimento constante seja prioritário.”

O olival de que dispõem tem alguma dimensão. Os quatro sócios têm uma produção própria que representa um terço do volume com que trabalham. O restante, cerca de milhão e meio de quilos de azeitona, é comprado a produtores da zona, especialmente no concelho de Mirandela. Quando começaram a empresa, o planeamento foi criterioso e assim tem sido todos os anos, registando um crescimento contínuo mas sempre mantendo a qualidade do azeite, que é vendido a grandes distribuidores e embaladores, dada a sua elevada e distinta qualidade. Prova disso é o volume de faturação do lagar ter passado de cerca de 200 para mais de 700 mil euros desde o momento em que o adquiriram.

Em relação à diferenciação do seu

Qualidade assente na inovação

A Prolagar, situada em Mirandela, teve a sua origem num lagar antigo que há cerca de 22 anos foi transformado, após um grande investimento, num lagar diferente com tecnologia de ponta. Jorge Pires, um dos sócios maioritários e gerente da sociedade, foi o nosso interlocutor e explicou a origem deste projeto.

“A morfologia do terreno de montanha, xistoso e com declives, faz com que as condições de produção sejam diferentes das do Alentejo, onde o olival intensivo predomina e o regadio é feito em grande escala, ao contrário de Trás os Montes, com predominância do olival de sequeiro. A menor produção por hectare é compensada pelas variedades de oliveiras existentes (verdeal, cobrançosa e madural), cujo fruto dá origem a um azeite de qualidade superior com características próprias.

O azeite produzido na Prolagar, comercializado sob as marcas OURO DO TUA e MIRANDELLA, é feito seguindo regras de qualidade exigentes que começam na escolha das azeitonas, passando pelo processo de fabrico e homogeneização dos lotes. Assim resulta uma produção de azeite de qualidade superior, virgem extra, DOP, sendo uma parte produção de origem biológica.

O circuito comercial é feito através da venda de produto engarrafado e a granel com destino aos mercados nacional e de exportação.

Para a atual gerência da Prolagar, o projeto de futuro está bem definido em termos de qualidade e quantidade: “Primeiramente, e sob o ponto de vista da qualidade, é produzir um azeite de qualidade superior, virgem extra, com atributos que o classifiquem como azeite DOP. Sob o ponto de vista de quantidade, temos um plano de crescimento sustentado que visa colocar a empresa num patamar de faturação que consideramos ser razoável”, conclui o dirigente.



Nasce da terra. Puro e saudável.

Estrada de Vale Pereiro, 355 - Carvalhais • 5370-081 Mirandela • Tel.: 278 257 368 • Fax: 278 257 408 • E-mail: azeite@prolagar.pt • www.prolagar.pt