



O sabor da tradição e a sabedoria de uma região

Embora a história empresarial começasse a ser escrita em 1982, a verdade é que os sabores da terra apontam para um tempo mais remoto: “Na época dos meus avós, já se fazia a matança do porco, onde se produzia a morcela e todos os enchidos. Depois, o meu pai criou três talhos em Leiria, e só em 1978 apostou em Monte Real”, recorda a nossa entrevistada. Nesta nova localização, Manuel Antunes Jaulino (pai) decide arrancar com a construção de um matadouro de suínos, um talho e uma salsicharia. “Naquela altura, o meu pai quis que eu tomasse conta do talho”, e o matadouro ficou, assim, ao cuidado do pai e a salsicharia entregue à mãe.

Em 1980, Fátima Jaulino ausenta-se da atividade, mas passado um ano começa “a trabalhar de novo”. Decorria então o ano de 1982 quando a empresa nasceu com a designação que hoje a conhecemos: Carnes Jaulino & Filha Lda. “Devido à legislação em vigor, o matadouro foi encerrado, e a partir daí tudo funcionou muito bem”. Esta nova firma com talho e fabricação de enchidos tradicionais entra num processo de modernização e, em 2000, aposta “mais na salsicharia e investe em grandes obras e máquinas, pois na altura a mão-de-obra qualificada começou a ser escassa”.

Esta nova estratégia em nada modificou a qualidade do produto, pois para além de manterem um forte vínculo com os fornecedores há mais de 30 anos, Fátima Jaulino começou a angariar novos clientes e, “em 2010, a Joana, que estava a trabalhar numa empresa de Lisboa como Engenheira de Qualidade, optou por vir trabalhar” aqui. Hoje, Fátima Jaulino sente que pode revelar todos os ensinamentos à sua filha com mais tempo e a transferência de conhecimentos dá-se, assim, com mais naturalidade “de baixo para cima”.

Esta tarefa de semear para depois

colher faz com que o casamento entre a modernidade e a tradição resulte muito bem. Como o seu lema sempre foi a “qualidade em detrimento da quantidade”, podemos encontrar aqui a morcela de arroz (tão tradicional desta zona), o chouriço tradicional, a farinheira, “que é muito apreciada grelhada”, o negrito, e agora estão “a trabalhar dois produtos com muito boa aceitação: o chouriço picante e o chouriço vermelho, que está a ter grande adesão”. Todos os produtos são preparados à moda antiga, tendo em conta a rigorosa política de segurança alimentar.

O segredo encontra-se “nos condimentos e no fumeiro de lenha de azinho” que, ao contrário das outras lenhas, “queima bem e não faz muito fumo nem cheiro”.

Para quem quiser deliciar-se com os sabores regionais, poderá encontrar estes produtos em superfícies comerciais como a Makro, o Recheio, o Pingo Doc, o Intermarché, o Spar, a Coviran, Neomaquinas e noutros locais do pequeno comércio. A mãe e a filha começam agora a delinear o futuro, que concentra as singularidades da região e os méritos da herança familiar num só espaço.

A associação do nome Jaulino ao negócio das carnes não é recente. Fátima Jaulino (mãe) e Joana Brandão (filha) mostram-nos um trajeto que já vem do tempo dos seus avós e como a marca ainda conserva as receitas de outrora.



Carnes Jaulino
Salsicharia Tradicional de Monte Real

www.carnesjaulino.pt

Indústria de Carnes Jaulino & Filha, Lda • 2425-053 Monte Real • Tel.: 244 612 101 • Fax: 244 611 528