

Meio século a criar charcutaria com assinatura

É numa base de tradição e conhecimento que atravessa gerações que a RealSabor, sediada em Vila Nova de Gaia, se apresenta no mercado. José Barbosa, herdeiro deste património, ajudou-nos a perceber as raízes e sucesso desta empresa familiar.

Foi na atual zona histórica do centro de Gaia que o pai, Alfredo da Silva Barbosa, do nosso interlocutor iniciou atividade com um pequeno talho. Mais tarde, começou a industrializar alguns produtos de charcutaria, sempre com o cunho artesanal. O sucesso foi evidente e cerca de 20 anos mais tarde, com os seus dois filhos, edificou as atuais instalações, onde a charcutaria tradicional portuguesa faz parte dos seus alicerces.

Como explica o sócio-gerente, os clientes podem esperar "produtos feitos de forma artesanal, fumados a lenha de azinho, não tóxica e indicada para a fumagem. Na charcutaria fina, utilizamos a componente industrial e estamos a ter um forte sucesso com o porco-preto com o qual trabalhamos há um ano, com grande desenvolvimento de mercado, principalmente em áreas de luxo". As carnes que utilizam são 100% nacionais, mas como também somos um entreposto comercializamos carnes de toda a Europa, América do Sul, América Norte e Austrália. As carnes maturadas têm muita procura neste momento, fazendo parte do nosso leque de ofertas, principalmente para a restauração e hotelaria de topo no grande Porto, Braga e Aveiro. Em território nacional, recorrem a uma frota de sete viaturas para assegurar a distribuição e, na fábrica, contam com a colaboração de 50 pessoas, qualificadas e especializadas e com traquejo nas várias áreas de atividade da RealSabor.

Com clientes de Norte a Sul do país, o principal foco é o Grande Porto, em torno de pequenos supermercados, cadeias de talho e restauração e hotelaria, abrangendo a generalidade dos hotéis portuenses. No entanto, 8% do volume de negócio dirige-se à exportação de charcutaria para o mercado da saudade, carnes, para alguns países como Inglaterra, e para o Canadá, onde o forte são os bacons. Assim, a certificação é uma preocupação constante e a norma ISO:22000 está já em fase avançada de implementação, a par de outras, bem como a reestruturação física das instalações, a fim de otimizar a qualidade de produção.

Com um processo-base de transformação dos produtos muito manual e tradicional, a empresa compõe esse procedimento com recurso à tecnologia onde, nomeadamente no fumeiro, possui uma sonda em cada compartimento, espetada no produto, que, quando o núcleo deste atinge certa temperatura, indica quando o dito produto está pronto, através de monitores inseridos na área de trabalho. "Contamos também com uma estufa, aliando a tecnologia ao processo artesanal, podendo controlar assim, com preocupação com a saúde e bem-estar, o teor de sal de todos os produtos RealSabor. Quem nos conhece sabe que a matéria prima é de excelência e todo o processo é tido com muita preocupação na qualidade e saúde alimentar. O ponto ótimo de fumagem é também essencial para que no mercado o sucesso seja cada vez maior", sublinha.

Com um departamento dedicado exclusivamente à exportação, criado há dois anos, a participação em feiras internacionais tornou-se uma realidade importante, pelo que "a grande perspetiva para este ano é aumentar a exportação e consequente faturação", conclui José Barbosa.



Rua Central do Olival, 184 • 4415-726 Olival, Vila Nova de Gaia
Telf.: +351 22 783 91 36 • E-mail: realsabor@realsabor.pt • www.realsabor.pt

