

Produção de cogumelos marcada pela inovação e pela sustentabilidade

Fundada em junho de 2017 e instalada em Aljustrel, a Scóbis corresponde a um recente projeto de cultivo de cogumelos exóticos. Fomos conhecer melhor o seu trabalho, em diálogo com Catarina Afonso e Ana Banza.

As duas criadoras e proprietárias tinham já raízes familiares ligadas à agricultura, o que as inspirou a que avançassem com esta iniciativa empresarial. Não quiseram, porém, fazer algo que fosse mais do mesmo e, nesse sentido, a escolha das duas dirigiu-se a este mundo de inesgotável interesse que é o dos cogumelos.

A sua própria abordagem a este nicho procurou a diferença e a inovação. Nessa lógica, fizeram com que a Scóbis se baseasse na produção feita através do aproveitamento do excedente das serrações. Scóbis, aliás, é o termo correspondente a 'serradura' em Latim. É, portanto, nessa etapa que tudo aqui começa, levando a que, a partir desta matéria-prima, nasça um alimento de alto valor nutritivo. Nas instalações da Scóbis, são realizados todos os passos inerentes, como a esterilização do substrato, a inoculação de micélio, a incubação, maturação, frutificação, colheita e o posterior embalamento, até que o produto esteja definitivamente pronto para a respetiva comercialização.

Encontrando-se dotada de equipamentos criteriosamente selecionados para o efeito, a Scóbis consegue, deste modo, produzir cogumelos (da variedade Shiitake) todos os dias sem exceção, em modo de produção biológica. A colocação de cogumelos frescos no mercado é feita por meio de embalagens próprias, tanto para o consumidor final (200g), como para a restauração (1 kg) e ainda a granel. Igualmente comercializadas são embalagens de cogumelos desidratados e, numa menor escala, também em pó.

De momento, o seu circuito consiste essencialmente em mercearias biológicas e gourmet, perspetivando-se agora um reforço da sua projeção, com a já confirmada entrada numa das principais cadeias nacionais da grande distribuição. Num horizonte mais alargado, as ambições apontam para que a exportação se torne uma realidade, levando além-fronteiras o nome de uma das novas faces da agricultura do Baixo-Alentejo.



Mushroom production marked by innovation and sustainability

Founded in June 2017 and based in Aljustrel, Scóbis is a recent project dedicated to exotic mushrooms. We met Catarina Afonso and Ana Banza, who helped us become more acquainted with its work.

The company's two creators and owners already had a connection to agriculture through their family roots, which inspired them to move forward with this entrepreneurial initiative. Nevertheless, both wanted to go beyond what was already being done, and in that sense their choice was directed towards the endlessly interesting realm of mushrooms.

Their own approach to this niche sought to be different and innovative. Thus, Scobis based its production on the use of sawmills' surplus. In fact, Scobis happens to be the term for 'sawdust' in Latin. It is therefore at this stage that everything begins here, leading to the emergence of a food of high nutritional value as the output of this raw material. At Scóbis facilities, all inherent steps such as substrate sterilization, mycelium inoculation, incubation, maturation, fructification, harvesting and the subsequent packaging are performed until the product is finally ready to be distributed.

Counting on carefully selected equipment, Scóbis is therefore able to produce mushrooms (of the Shiitake variety) every day without exception, through a system of biological production. Fresh mushrooms are placed on the market by means of specific packaging for both the final consumer (200g) as well as restaurants (1 kg) and in bulk. Equally supplied are the packages of dehydrated mushrooms and, to a lesser extent, mushroom powder.

At the moment, its circuit consists essentially of organic and gourmet grocery stores, with prospects for the strengthening of its projection, through the already confirmed entry in one of the main national supermarket chains. On a broader horizon, the company's ambitions point to international markets, thus establishing overseas the name of one of the new faces of Lower Alentejo's agriculture.



Monte da Minhota, EN 2, Km 625 • 7600 Aljustrel
Tel.: +351 962 465 477 • +351 969 077 335
E-mail: sociedade.afonso.banza@gmail.com • www.scobis.pt