

# Alavancar o futuro, com raízes no passado



Com um cariz familiar e uma forte ligação à região trasmontana, é desde 1997 que a Veiga Alimentar (sediada em Ribeira de Pena) se dedica à produção da original Batata Frita Barrosã.



Há 22 anos, José Veiga e a sua esposa retornaram a "casa", após um longo percurso na área da restauração, em Lisboa. Como explica o próprio, "a Veiga Alimentar nasce para contrariar a desertificação. Fui com 12 anos para Lisboa trabalhar, tendo deixado a minha terra com alguma mágoa mas, mal se reuniram as condições e ideias, pusemo-nos ao trabalho, para escoar produto da região e, ao mesmo tempo, criar postos de trabalho".

Hoje, com uma estrutura de 14 colaboradores, também o filho do casal, Jorge Medeiros Lopes, está imbuído na missão do projeto. Questionado sobre o processo de fabrico deste produto artesanal, explica que se trata de uma "produção semiautomática em que existem máquinas destinadas a cada fase da feitura da batata frita. Após recebida dos agricultores, as batatas são descascadas, limpas com água e cortadas em lâminas ou em palha, sendo novamente limpas. Depois de secas, são fritas durante 2,5 minutos (em temperatura na ordem dos 170°C)

e seguem para a fase de descanso onde perdem temperatura, ganham volume e são, por fim, empacotadas", acrescenta. Todo este processo, complexo, não leva mais de cinco minutos mas reflete uma produção diária de seis toneladas, desde há um ano.

A matéria-prima é criteriosamente selecionada junto dos agricultores, tendo em conta as variedades de batata específicas para este produto e o seu processo de fritura. "É essa maior correspondência, entre agricultura e indústria, que falta vincar em Portugal", sublinha Jorge Medeiros Lopes. À batata, frita em azeite 100% vegetal, é apenas adicionado sal, denotando a intenção da empresa em ter um produto saudável, sem adições que possam desvirtuá-lo, mantendo ao máximo o processo artesanal.

Sob o rótulo Batata Frita Barrosã, a Veiga Alimentar distribui o seu produto sob várias gramagens, adaptadas às demandas do mercado, desde o pacote de 54 gramas até ao de 1Kg. Tem na restauração e no pequeno comércio revendedor os principais clientes, estando estes mais focalizados na zona litoral, de norte a sul do país, e conta ainda com uma quota de exportação para o mercado da saúde na ordem dos 18%. O herdeiro evidencia a "importância dada ao pequeno comércio familiar, porque é ele que vai escoar o produto local e elevar todo o trabalho feito na Veiga Alimentar. A Batata Frita Barrosã espelha o interesse em ter um produto aliado a toda uma cultura trasmontana", constata.

Pese embora a Veiga Alimentar queira sempre manter um produto o mais original possível, tem sempre presente a importância de se adaptar ao que a indústria e o mercado pedem. Assim, oferece um produto limpo, feito com



segurança alimentar (tem o sistema HACCP implementado) e com máquinas 100% atuais que permitem obter um produto de origem, a um nível de competitividade elevado.

Quanto ao futuro, Jorge Medeiros Lopes defende que este "tem de se fazer com um regresso ao passado" e este passa pelo foco inicial, aquando do início do projeto, da Veiga Alimentar: "desenvolver toda uma região, crescer e criar postos de trabalho", conclui.

**Veiga Alimentar, Lda.**  
"para lá do marão"

**a Batata-Frita Caseira**

Ribeira de Pena · Alto Tâmega



**JOSÉ LUÍS VEIGA**

☎ 968 817 719 ☎ 259 493 267

✉ [veiga.alimentar@sapo.pt](mailto:veiga.alimentar@sapo.pt)