

Espaço existente começa a ser reduzido para receber os visitantes com qualidade

Fluxo turístico elevado “obriga” proprietários a projectar obras para a reorganização da fábrica do Chá Gorreana

O elevado fluxo de visitantes que a fábrica de Chá Gorreana, na freguesia da Maia, concelho da Ribeira Grande, tem recebido nos últimos anos faz com que o espaço se torne “pequeno” e levou os proprietários da fábrica a encetarem um projecto, tendo em vista a reorganização da infra-estrutura.

A Directora de Produção da Gorreana, Madalena Mota, refere que “é muito bom termos o turismo que recebemos actualmente, mas às vezes parece uma cidade caótica, o interior fica lotado e não recebemos os turistas com a qualidade que queremos e merecem”.

Madalena Mota, neta de Bertha Meireles-Hintze e filha Margarida Hintze-Mota (donas da fábrica), diz que há a “plena consciência” de que é preciso melhorar as condições recepção aos visitantes, por isso, “já temos um arquitecto a desenvolver um projecto de reorganização da fábrica, no sentido de ser mais harmoniosa. Faremos obras na fábrica para receber melhor as pessoas”.

“As divisões da loja, sala de estar e local onde se toma o chá vão ficar maiores, com mais luz e vamos também organizar melhor o parque de estacionamento”, revela.

Em Setembro o projecto deve entrar na Câmara Municipal da Ribeira Grande, depois o trabalho vai ser feito progressivamente, esperando-se ter tudo concluído no espaço de um ano e meio.

Madalena Mota revela que no passado o pai (Hermano Mota, já falecido) fez uma obra na fábrica que “muitos consideraram louca, demasiado grande e que não haveria turismo suficiente que justificasse”. Afinal, “revelou-se pequena para tantas pessoas que nos visitam hoje em dia”, observa.

Segundo a mesma, cada visitante vem atrás das suas paixões. “Pensava que as pessoas só vinham cá pelo chá, mas descobri que não. Já houve quem viesse visitar a fábrica e tivesse ficado impressionado com a instalação eléctrica, por ser algo com que trabalhou e algo que fazia parte da história da sua família, encontrou o mundo do avô e emocionou-se. Vêm pelo chá, pela natureza, pela água também”.

Quando Hermano Mota “entrou a fundo” na fábrica, nos anos 1990, “gastou muito dinheiro em divulgação” do Chá Gorreana no continente e isto permitiu que hoje seja reconhecida além fronteiras e venham muitos turistas portugueses e estrangeiros visitar a fábrica e a plantação.

Fruto desta divulgação e de toda a preparação que efectuou, foi repondo a estabilidade financeira na fábrica. Agora, “todas as semanas



Madalena Mota explica que há diferenças nas embalagens nos mercados nacional e alemão

recebem equipas de reportagem de televisões nacionais ou internacionais”.

A Directora de Produção dá conta que a Gorreana já vinha a receber muita gente nos últimos anos, muitos continentais e alemães. “Depois, deu-se o boom turístico na ilha, com a liberalização do espaço aéreo, e agora vêm visitantes de um espectro maior de países”.

Também fruto da grande afluência à fábrica, “estamos com dificuldades em ter chá suficiente para a procura que existe. Em Novembro, já não tínhamos orange pekoe e em Dezembro já não tínhamos pekoe. Se vendemos o que a natureza dá e resta arranjar alternativas, aumentando a plantação, por exemplo”.

“Apostamos na qualidade, produzimos pouco mas bom. Fazemos chá no processo ortodoxo, é caro fazê-lo assim, mas é a maneira que temos de nos impor e diferenciar no mercado”, argumenta, acrescentando que vende maioritariamente na Região e no mercado nacional e exportamos principalmente para Alemanha, Estados Unidos, Canadá e Polónia.

Entrar no mercado “é difícil”, países como o Bangladesh ou a Índia têm plantações de chá do tamanho da ilha de São Miguel.

“Temos uma produção reduzida em relação a estes países. Depois, nestes países as pessoas trabalham por 50 centimos por dia, enquanto na Europa o trabalho é dignificado, os funcionários recebem o que é justo e por isso o chá tem um preço mais elevado em relação ao resto do mundo”, explica Madalena Mota, realçando que “felizmente, a Gorreana consegue baixar



A fábrica do Chá Gorreana é visitada diariamente por um vasto número de turistas. Os chás são exportados para países como a Alemanha e a Polónia

um pouco os preços porque o avô (Jaime Hintze) foi um iluminado, construiu uma hidrca e isso fez com o custo da energia eléctrica pudessem ser reduzido”.

Actualmente, as plantações da Gorreana cobrem uma área de 35 hectares de onde se produzem entre 37 a 40 toneladas de chá preto e verde por ano.

Hoje, a fábrica emprega 52 funcionários, a maior parte da freguesia da Maia e das zonas vizinhas, e um de mais longe, da Ribeira Quente.

Mais de 130 anos de história com “muitos altos e muitos baixos”

Reconhecida internacionalmente como produtora de chá de primeira classe, a Gorreana é, desde 1883, um negócio de família, já há 5 gerações, que começou quando Ermelinda Gago da Câmara e o seu filho José Honorato abriram a fábrica e venderam a primeira produção de chá sob a chancela Gorreana.

Ao longo dos 130 anos de vida, viveu “momentos muito bons e outros muito maus”. Por exemplo, recorda Madalena Mota, aquando do 25 de Abril de 1974, “passamos uma fase muito difícil, a fábrica foi a única nacionalizada nos Açores, porque tínhamos os armazéns todos em Lisboa”.

Hoje, a fábrica está num “momento confortável”. Mas, quando a Directora de Produção começou a trabalhar na fábrica, a avó e o pai fo-

Projecto deve dar entrada na Câmara Municipal da Ribeira Grande em Setembro, tendo em vista a realização de obras na fábrica que vão permitir receber os visitantes “com a qualidade que queremos e que eles merecem”

ram muito importantes. “São as minhas estrelas porque fizeram tudo para que hoje possamos estar a navegar na direcção certa”, confessa.

“O meu pai resistiu a todas as pessoas que lhe diziam para acabar com a produção do chá, diziam que o negócio não dava lucro. Não queria prejudicar os funcionários, foi o seu amor pelo chá e compaixão pelos funcionários que o deu forças para lutar. Dizia que tinha uma fezada e foi esta que resultou na actual estabilidade da Gorreana”, afirma Madalena Mota.

Colhido entre Maio e Setembro, o chá da Gorreana é um produto cem por cento orgânico, uma vez que devido ao facto das pragas normais da planta do chá (camélia sinensis) não sobreviverem no clima da ilha, a Gorreana não sente necessidade de utilizar quaisquer químicos nas suas plantações.

Os diferentes processos de produção determinam os tipos de chá produzidos na Gorreana, numa vasta panóplia que vai desde o “orange pekoe”, o “pekoe” e o “broken leaf” (chás pretos) ao “hysson” (chá verde).

Entretanto, os donos da Gorreana também compraram e comercializam marca “Canto” (era de José do Canto), “uma forma daquela ilustre figura permanecer nas nossas memórias”.

O chá Canto tem a mistura do chá Gorreana, com algo que vem de fora da ilha. Para além disso, produzem chá verde com flor de jasmim. Depois, explica também Madalena Mota, são feitos alguns “lotes especiais para clientes especiais, por isso, o ano passado produziu a variedade Oolong, que já não faz há algum tempo.



Gorreana produz e comercializa uma diversidade de chás



Loja da fábrica começa a ser pequena para receber os visitantes

Gerente revela que o lançamento terá lugar no mês Outubro

Fábrica do Chá Porto Formoso vai lançar nova imagem suportada na certificação como produção biológica

Fundada em 1920, a fábrica do Chá Porto Formoso funcionou até aos anos de 1980, quando fechou portas, sucumbindo às dificuldades económicas. Duas décadas depois, o engenheiro agrónomo José António Pacheco, natural do Porto Formoso, e a esposa, decidiram adquirir a fábrica e após algumas obras, conseguiram reabri-la em Março de 2001.

Desde então, o Chá Porto Formoso tem sido produzido e comercializado com uma imagem que se prepara para mudar. Desde o modo de produção do Chá Porto Formoso até ao produto final não são utilizados químicos, como herbicidas, nem aditivos e, neste momento, está a ser feita a certificação do produto biológico, junto de uma empresa francesa.

“Temos esta certificação e vamos colocar esta característica bem presente nas embalagens com uma nova imagem do Chá Porto Formoso, que será lançada em Outubro. Vamos alterar no sentido de realçar o facto de ser um produto biológico”, explica José António Pacheco.

O agrónomo gere os destinos da fábrica e revela que tem um total de 5 hectares de área de plantação. “Não vamos além disso a nível de quantidade produzida, porque o segredo de um bom chá é uma boa colheita, se esta não for atempada não vamos ter um bom produto na fábrica. O nosso foco é produzir com qualidade”.

A fábrica do Chá Porto Formoso tem vindo a receber cada vez mais visitantes. “Ao longo do ano recebemos imensas pessoas e com a entrada das companhias aéreas low cost, aumentou o fluxo turístico e isso reflectiu-se na fábrica”.

O ano passado, pela primeira vez, o número de visitantes ultrapassou os 40 mil. “Isso é muito bom, porque no final da visita as pessoas têm a possibilidade de provar os chás e de adquirir os produtos”, dá conta o agrónomo, revelando que 60 por cento da produção foi vendida na própria fábrica, muito por via deste incremento nas visitas.

Para além disso, os produtos da fábrica (quatro tipos de chá) estão nas grandes superfícies comerciais na Região, bem como em lojas gourmet e da especialidade no continente.

“Temos uma forma muito própria de estar no mercado, não estamos aqui para competir com ninguém. Até porque o nosso chá é o mais caro no mercado”, refere.

Também através da colocação de um “cache” na plantação de chá que alimenta a fábrica, uma plantação chamada “Roça do Louro”, tem havido um aumento de visitantes. O geocaching traz visitantes à plantação, pelo menos 200 pessoas, já passaram por lá no encalce da “cache”, o que também acaba por divulgar o chá e a plantação situada a norte da fábrica, a uma curta distância.

A fábrica produz e comercializa 3 tipos de chá nomeadamente o “orange pekoe”, que corresponde ao botão e à primeira folha, “um chá muito aromático e com muito paladar, o “pekoe”, intermédio, de segunda folha e o “broken leaf”, mais suave e com baixo teor de cafeína.

No entanto, há pouco mais de um ano, em Maio de 2016, lançou um novo produto, o “azores home blend”.

Este chá surge “inspirado no facto de haver muita gente na ilha que ainda produz o seu próprio chá em casa, com plantas nos quintais ou em pequenas quintas. Não fazem a separação feita na fábrica, pelo que é uma mistura. Tem sido um sucesso, as pessoas gostam de provar este chá, muito equilibrado e com bom aroma”, explica José António Pacheco.

O gerente da fábrica acreditava, há uns



José António Pacheco “ressuscitou” a fábrica do Chá do Porto Formoso em 2001

anos, ainda havia 2 ou 3 famílias a fazer chá em casa, mas chegou à conclusão que são 22 as famílias que ainda fazem o seu chá, não só no Porto Formoso, mas também nas Furnas e nas Capelas, “zonas onde existem boas condições para produzir chá e onde há esta tradição”.

O agrónomo defende que a cultura e a história são aquilo que faz do chá dos Açores “algo único e fora do comum para quem nos visita”. Não será o preço, “até porque o nosso chá é caro e temos o constrangimento de só produzirmos durante 6 meses, quando há países que o fazem o ano inteiro, com áreas muito vastas e mão-de-obra barata”.

O mesmo afirma que há muitas pessoas que “chegam cá e não tinham sequer noção que existia produção de chá nos Açores”. Outro aspecto incomum é o facto de serem plantações próximas do mar.

“Temos de relevar o que tem o nosso chá tem de característico”.

Por isso, na primeira semana de Maio, a fábrica organiza uma festa de início da colheita. A comemoração já vai na 17ª edição e reúne cerca de uma centena de figurantes que vestem o traje típico das antigas apanhadeiras de chá e encenam a colheita.

“Não se trata de um grupo organizado, mas sim de pessoas amigas da fábrica que vêm participar neste dia. Para além da colheita manual também são recriados os jogos tradicionais e infantis do passado”, observa.

Na zona onde fica a plantação do Chá Porto Formoso, chamada plantação “Roça do Louro,” há 50 anos todos os terrenos à volta eram terrenos de plantação de chá e nos meses de Verão a mão-de-obra feminina dedicava-se a isso. “Lembro-me de, quando era miúdo, serem to-

dos terrenos de chá aqui à volta”.

José António Pacheco dá conta da importância que a fábrica tem para a comunidade local, referindo que quando começaram as obras para a sua reabertura, “já lá vão 19 anos”, as pessoas do Porto Formoso ficaram muito satisfeitas, acompanharam a obra, deram opiniões e têm um orgulho muito grande na fábrica.”

A fábrica garante 7 postos de trabalho, com um reforço no Verão. Com a colheita a ser feita, actualmente, de uma forma mecânica já não são necessárias tantas pessoas como no passado para colher as folhas de chá.

Se é certo que esteve fechada durante 20 anos, também é certo que ainda há memória dos tempos anteriores ao encerramento e deu emprego a muitas gerações. Por isso, “as pessoas têm uma ligação afectiva à fábrica. Este ano, vamos receber 6 jovens colaboradores através do programa Estagiar U, vão estar um mês connosco e demos preferência aos estudantes da zona do Porto Formoso, também para perpetuar esta ligação emocional”, realça o gerente.

Visita à fábrica permite conhecer modo de produção histórico

As visitas à fábrica do Chá Porto Formoso podem ser feitas todos os dias, entre as 9h00 e as 18h00, sem necessidade de marcação. A “viagem” pela história e processo de fabrico do chá começa numa sala em que é feito um “briefing” e onde pode ser visualizado um pequeno vídeo de cerca de 7 minutos sobre a história do chá e o processo de fabrico, em três línguas diferentes, a portuguesa, a inglesa e a alemã.

Nesta sala, também se podem ver as embalagens que eram originalmente utilizadas para



Plantação da “Roça do Louro”

comercializar o chá antes do encerramento da fábrica, no início dos anos 1980. Para além disso estão expostas peças que têm a ver com a história do chá nos Açores, “que é muito rica e interessante”. Vê-se o traje típico da apanhadeira de chá, um traje inclusive adoptado pelo grupo folclórico do Porto Formoso. Um vestuário que remonta a uma época em que a colheita era manual.

De seguida conhecem-se os passos tomados na produção do chá e a maquinaria utilizada para o efeito. Na altura em que a colheita era manual, deixava-se murchar as folhas e enrolava-se. Depois, eram utilizados tabuleiros em madeira onde se depositava o chá e ficava lá durante uma noite a oxidar, posteriormente secava-se as folhas nos fornos de lenha.

A colheita de chá nos Açores ocorre principalmente nos meses de Verão, quando a planta tem temperaturas que permitem que se desenvolva. Hoje em dia, a colheita é feita com o auxílio de máquinas e as folhas perdem humidade e são enroladas em máquinas apropriadas.

Após a enrolagem, ficam a oxidar ou fermentar, um processo que demora pouco mais de 3 horas e que confere às folhas uma cor acastanhada. Aqui dão-se as transformações importantes para conferir o aroma e o paladar do chá.

Depois, inicia-se a secagem propriamente dita. Antigamente, era feita num secador a lenha. O processo não mudou muito, a maquinaria também mudou pouco, mudam os materiais que a compõem mas o figurino e a mecânica mantêm-se. A quando da reabertura da fábrica foi necessário trazer algumas máquinas da Índia.

Hoje em dia, para produzir o chá que vai ser colocado em saquetas há processos modernos, que demoram cerca de uma hora e meia, com a folha a ser completamente triturada, oxidada rapidamente e vai para secagem. Ou seja “um chá de tea bag não tem o mesmo aroma, paladar e sutileza que um chá de folha inteira que produzimos, sem aditivos”, explica o gerente da Porto Formoso.

“Felizmente”, acrescenta, “na Região existem boas condições para se fazer a oxidação, por via dos elevados valores da humidade relativa do ar. Em alguns países tem que ser feita em estufas, nos Açores podemos fazê-lo dentro da fábrica”. Após a secagem o chá está pronto a ser consumido, mas a separação para produzir os diferentes tipos de chá é feita numa máquina que funciona num sistema de “peneiras”, seleccionando as folhas de acordo com a dimensão.

Nuno Fontes Sousa



Em Outubro, a imagem actual das embalagens dos chás vai ganhar outro visual