

Eduardo Ferreira quer colocar os Açores como potencial produtor de rum

POR OLIVÉRIA SANTOS

Se para muitos empresários os três meses de confinamento ditaram o encerramento da actividade profissional, para Eduardo Ferreira a altura foi aproveitada para dinamizar, ainda mais, o seu negócio de produção de rum que conta já com 10 anos.

Ao Diário dos Açores, Eduardo Ferreira confessa que “com esta crise, se eu só estivesse a vender licores não tinha conseguido. Estamos a falar de uma empresa (Fábrica de Licores Mulher de Capote) que sempre foi visitada por milhares de turistas e desde o confinamento que estamos fechados. Nesta área [turismo], que é uma actividade importante para nós, fomos de 100% para zero por cento”, revela. Para já, as portas da fábrica irão manter-se fechadas, estando apenas aberta a loja localizada na Ribeira Grande.

Ainda assim, o que nunca parou foi a produção, mesmo à porta fechada. Como explica Eduardo Ferreira, “a primeira coisa que fiz foi proteger os meus funcionários. Fechei a porta, alguns colaboradores, que não se sentiam confortáveis, foram para casa, mas não podíamos parar. Fiquei com cerca de metade da equipa a trabalhar”, admite, ressaltando que quer “no futuro trabalhar para manter os postos de trabalho que tinha” até à chegada da pandemia.

Se ao nível do turismo a receita destes meses de confinamento é inexistente, o mesmo não se pode dizer das exportações, “que salvou-nos alguma coisa”. Eduardo Ferreira produziu até ao momento 30 mil garrafas de Rum, o dobro do ano passado, contando até ao final do ano atingir as 45 mil garrafas. Para este empresário o objectivo é que em 2021 consiga fazer com que este número chegue às 100 mil garrafas. Eu “quero colocar os Açores como um grande produtor de Rum (de qualidade) a nível mundial”, frisa.

A entrada no mundo do Rum dá-se depois de Eduardo Ferreira perceber que conseguia produzir nos Açores uma cana-de-açúcar de alta qualidade. Contudo, o empresário adverte, a propósito, que não foi algo inventado pelo próprio. “Em 1474 a Ribeira Grande já produzia 25 mil arrobas (1 arroba equivale a aproximadamente 12 kg) de cana-de-açúcar. Os açorianos foram responsáveis pela introdução do cultivo da cana-de-açúcar no Havai. Séculos depois trago a cana-de-açúcar não para produzir açúcar, mas sim para produzir rum”, comenta, garantindo que o rum dos Açores “tem um aroma diferente e rico”.

Nesta área valeu a Eduardo Ferreira o investimento que fez há 10 anos na cana-de-açúcar, bem como a experiência adquirida não só no arquipélago da Madeira, como também em Cabo Verde. Mais tarde, conta, “vim a descobrir que a cana-de-açúcar produzida nos Açores era de excelente qualidade, sendo que o nosso clima é óptimo para essa produção. É como a nossa fruta. Vendendo que poderia tirar proveito disso, arrancamos com o projecto”, disse.

Curiosamente, nos meses de confinamento, as vendas de rum duplicaram, o que para Eduardo Ferreira, “foi o nosso balão de oxigénio para aguentar esta crise provocada por esta pandemia. Não vendemos mais porque ainda não tenho produ-



ção suficiente de cana-de-açúcar. Todas as semanas estamos a exportar”, conta.

Apoios necessários

Reconhecendo que se tratou de uma aposta feliz, Eduardo Ferreira não deixa de lamentar a existência de alguma discriminação negativa quanto a apoios para esta produção, revelando que “todas as Regiões Ultraperiféricas da União Europeia (RUP) têm um apoio especial dado ao agricultor que produz cana-de-açúcar mas os Açores não estão na lista para este apoio. Temos um apoio que é aproximadamente sete vezes inferior ao da Madeira, por exemplo”, queixa-se.

No entender do empresário, “seria muito justo, que os nossos agricultores, pelo menos, também pudessem beneficiar destes apoios como recebe a Martinica, Guadalupe, Canárias ou a Madeira”, dando a saber que produzir cana-de-açúcar nos Açores custa 300 euros a tonelada, já no Brasil custa 30 euros.

Eduardo Ferreira garante que há imensos agricultores interessados em apostar na cana-de-açúcar, contudo, admite que não tem capacidade para pagar o que as outras RUP pagam, “simplesmente porque os Açores não são contemplados com este apoio especial”.

A este respeito, Eduardo Ferreira diz acreditar que “as autoridades governamentais desconhecem este facto. Algo está a falhar”, frisa, dando conta que a cana-de-açúcar nos Açores traria muitas vantagens a “começar pela criação de riqueza”, considerando que atravessamos uma “oportunidade única para reduzirmos a dependência dos Açores de sectores em declínio”. Depois, avança, “vou marcar, sem sombra de dúvida, os Açores como potencial produ-

tor de rum ou aguardente de cana ou grogue, vem tudo da mesma origem. Mas não só. Em tempos de seca ficamos com uma alternativa. Não são os subsídios que resolvem as situações. Sem querer ser ingrato, devo reconhecer que no início da minha actividade empresarial também recorri a apoios, mas apenas como alavanca. Aliás, eu não me sentiria bem se a minha empresa estivesse constantemente a precisar de subsídios para sobreviver”, desabafa.

Por outro lado, o empresário explica que na produção de cana-de-açúcar nada se perde. 70% da cana vai para a produção de rum, sendo que os outros 30 por cento são um rico alimento para as vacas. “O que em tempos de seca seria uma alternativa que é a rama da cana”, diz, comentando que o bagaço da cana é uma das matérias-primas mais ricas que existem. “Ou seja, os

produtores de cana-de-açúcar que tiverem gado ficam com os restantes 30% da cana e de forma grátis”, sendo que quando as vacas consomem o bagaço da cana isso reflecte-se depois no leite que fica com mais gordura e proteínas. O bagaço é ainda um rico suplemento como farinha para aves.

“O que falta na nossa Região para arrancarmos a sério é termos os mesmos benefícios que as outras RUP”, garante Eduardo Ferreira, revelando que este ano vai atingir 500 toneladas de cana, tudo produzido na Ribeira Grande. “Podemos construir uma verdadeira indústria se formos inteligentes e audazes na forma como apoiamos quem cria emprego”, alerta.

Das 30 mil garrafas de Rum produzidas até ao momento, a maior parte da exportação segue para Portugal Continental. Contudo, este ano a empresa da Ribeira Grande vai começar a exportar também para os Estados Unidos da América. “Para já vamos exportar à volta de três mil garrafas. Acredito que isto é só o início, não duvido que para o ano vamos triplicar ou quadruplicar as exportações para os EUA”, assevera.

Actualmente, cerca de 98 por cento do rum que é produzido na Região é para exportar. Uma situação que fica a dever-se ao pouco hábito dos açorianos em consumir este produto. Todavia, “já se nota alguma procura por cá. O turista quer sempre levar uma garrafa porque é rum dos Açores”, revela. “E não temos qualquer dúvida que as gerações mais novas vão optar por este produto pois é muito fácil de misturar com outras bebidas”, comenta.

Eduardo Ferreira diz ter muita esperança neste produto, estando confiante que no futuro poderá arrecadar medalhas de ouro. Também tenho rum a envelhecer, isto porque também quero rum velho”, avança.

Para além do rum, Eduardo Ferreira já está a pensar no Natal, anunciando que irão surgir algumas novidades ao nível de licores, sendo que um terá o sabor de um fruto tropical. “Tenho à volta de 100 árvores a produzir, vai ser uma surpresa. Também vamos sair como uma espécie de “ginga” que será feito com pitangas que será a ginga dos Açores”, finaliza.

oliveriasantos@diariodosacores.pt

