

## NEGÓCIOS INICIATIVAS PRÉMIO NACIONAL DE AGRICULTURA

## JOVENS AGRICULTORES - MENÇÃO HONROSA

## Um negócio em volta da baga goji

Dedica-se à produção de bagas de goji biológicas e nasceu em 2017 com a plantação de um pomar de goji na Vidigueira promovida por Hugo Bacalhau. “Neste momento temos no mercado quatro produtos: as bagas de goji frescas que foi a inovação e a novidade quando em 2018 entrámos no mercado, as bagas de goji desidratadas, a compota de goji e uma geleia picante de goji”, diz Hugo Bacalhau.

Estão a fazer o lançamento

de três novas referências de compota, em que a base é o goji, mas com outras misturas de fruta como a romã, a laranja e o limão. Em breve será lançado um chocolate em tabletes com bagas de goji biológico. E o empreendedor refere que “no futuro, a ideia é lançar novos produtos sempre com base no goji”.

“Os produtos são 100% biológicos, naturais e portugueses. Todos os ingredientes e as empresas

com quem fazemos parceria são sempre empresas portuguesas”, sublinhou Hugo Bacalhau.

Em termos de desafios futuros da Goji Natur, Hugo Bacalhau refere que “depois de implantado o projeto a principal dificuldade é a comercialização das bagas desidratadas por causa da concorrência do produto chinês, se bem que estamos em mercados diferentes, mas ainda assim pode-se dizer que é um desafio”. ■

**INÍCIO DA ATIVIDADE**  
2017

**N.º DE COLABORADORES**  
2 a 30 (valores de 2019)

**VOLUME DE FATURAÇÃO**  
12 mil euros



Hugo Bacalhau lançou o negócio em 2017.



**INÍCIO DA ATIVIDADE**  
2017

**N.º DE COLABORADORES**  
120 mil euros (valores de 2019)

**Joana Santiago é presidente da Associação BIPP - Inclusão para a Deficiência.**

## INOVAÇÃO E ADAPTAÇÃO À COVID - VENCEDOR

## Semear o futuro

“O Semear na Terra é um projeto, um programa que faz parte da Associação BIPP - Inclusão para a Deficiência, somos IPSS que temos como missão a integração socioprofissional de jovens e adultos com dificuldade intelectual e de desenvolvimento através da produção hortícola biológica”, explicou Joana Santiago, presidente da Associação BIPP.

O Semear na Terra tem uma exploração agrícola com 12 ha e composta por culturas diversas, situada no Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária em Oeiras. Produzem e ven-

demos em formato de cabazes para o consumidor final, para as empresas e até para a restauração. O outro negócio social é a mercearia, uma unidade de transformação em que através de recolha de produtos em risco de desperdício alimentar que transformamos em produtos gourmet.

Têm ainda uma academia, Semear Academia, para a formação profissional agroalimentar e a inclusão sócio profissional de jovens e adultos, entre os 18 e os 45 anos, com dificuldade intelectual e de desenvolvimento. ■

## EMPRESÁRIO EM NOME INDIVIDUAL - VENCEDOR

## Uma paixão pela produção biológica

**Gilberto Pintado.** Os seus negócios são feitos através da marca Bio-Freixo, que refere o modo de produção, o biológico, e o local, Freixo de Espada à Cinta.

Com formação em psicologia organizacional e uma passagem profissional pela EDP, Gilberto Pintado gosta de ir ao passado para desafiar o futuro. Está a preparar primeiro centro de interpretação de enologia biológica e biodinâmica para mostrar às pessoas todo o ciclo da parte dos vinhos, em que poderão fazer provas, na altura da vinificação verem como se faz o vinho e chamar a atenção para as práticas holísticas antigas que se praticavam e em relação com as práticas mais modernas.

As atividades abarcam o vinho biológico, tinto e rosé, sem sulfites, a cerveja artesanal com a branca ale e a stout preta e o azeite biológico. Para a cerveja tem

uma plantação de lúpulo, adquire a cevada e todo o processo e está certificado em modo biológico.

No azeite tem “um lagar de extração a frio, ecológico, em que fazemos três modalidades do nosso azeite, que é o lote verde, com a maturação mista fazemos o azeite misto e depois em dezembro-janeiro fazemos o lote maduro quando a azeitona está preta”, su-

blinha Gilberto Pintado. Como referiu ao Público, “no azeite avançamos diferente dos outros: biológico com extração a frio. É o Ferrari dos superóxidos”.

O desenvolvimento de novos produtos e de novos projetos e incentivar outros produtores locais para a variedade de produtos que a Bio-Freixo oferece é a perspetiva de futuro para Gilberto Pintado. ■

## Ideias fora da caixa

**Em 2017, fez um icewine biológico branco depois de quatro anos de experiências, que é um tipo de vinho é feito em países como o Canadá ou Estados Unidos da América, onde são utilizadas uvas de colheita tardia, que são durante 30 dias a congelar e depois colocadas numa cuba isobarométrica, para a maceração e fermentação durante 60 dias. Cada garrafa custa 250 euros. Entre outras inovações Gilberto Pintado tem também a cerveja biovegan e o vinho biovegan bem como os vinagres de 10, 15 e 20 anos, como o vinho do Porto.**



**Gilberto Pintado tem formação em psicologia organizacional e passou pela EDP antes de lançar o seu negócio.**

