



2

milhões de euros

Orçamento do Complexo Social Inter-Paroquial de Arreigada, Ferreira e Frazão para fazer face às vertentes social, empresarial e pastoral. Todo o lucro da empresa é canalizado para o apoio aos necessitados.

1000

refeições diárias

Ementas confeccionadas na cozinha da Paladares Paroquiais, Lda. A comida destina-se a alunos das escolas primárias e a utentes dos centros de dia. Também abastece a cantina social, que alimenta 100 pessoas.

300

mil euros

Valor da candidatura ao ProDer. Metade do montante foi investido na criação da fábrica de queijo e os restantes 150 mil euros na cozinha, na qual são preparadas as refeições diárias.

Paços de Ferreira Paladares Paroquiais, Lda. produz queijos, bolachas artesanais e licores. Tem ainda um serviço de catering

Empresa do padre já criou oito empregos

Roberto Bessa Moreira

locais@jn.pt

► Inquietado pelo desemprego que atingia muitos dos seus paroquianos, um padre de Paços de Ferreira decidiu criar uma empresa para dar trabalho ao máximo de pessoas possível. Desta forma, em plena crise económica de 2011, aproveitou a tradição esquecida do conchêlo de produzir queijos e juntou-lhes bolachas, biscoitos e licores. Quatro anos depois, os produtos da "Paladares Paroquiais" estão à venda por todo o país e dão emprego a quatro paroquianos.

Os postos de trabalho na empresa – que chegam a oito, quando se contam as quatro cozinheiras que confeccionam a comida do serviço de catering – poderão crescer se a aposta na exportação, a concretizar no início do ano, der resultado.

Ao JN, Samuel Guedes, pároco de Arreigada, Ferreira e Frazão, garante que a Paladares Paroquiais, Lda. é um projeto que se guia por pressupostos empresariais, mas que tem a grande diferença de canalizar os lucros para o apoio aos mais necessitados.

Tudo começou com uma candidatura de 300 mil euros a fundos do Programa de Desenvolvimento Rural, que permitiu à Engenho de Paladares, Lda. ter um financiamento de 60% desse valor. Com metade do dinheiro, a antiga casa paroquial de Frazão foi reconvertida numa unidade industrial que transforma, por dia, mil litros de leite de vaca em queijo. Também é aqui que são produzidas, sob a marca Paladares Paroquiais, bolachas, biscoitos, doçaria de conservação, doces, compotas e licores.

"Já vendemos para todo o país, sobretudo através de lojas que apostam na nossa marca. Não queremos estar em hipermercados", refere o padre Samuel Guedes.



Produtos do pároco Samuel Guedes estão à venda por todo o país. No próximo ano, aposta é mercado da saúde, especialmente França, onde há muitos emigrantes

O principal impulsionador deste projeto explica que a empresa social nasceu com a "necessidade de criar postos de trabalho para combater a crise económica".

Exportação

"A produção de queijo já tinha existido em Paços de Ferreira. Mas, entretanto, terminou e, ao pensarmos nesta estrutura empresarial, quisemos aproveitar as saudades que o povo tinha do queijo da terra", acrescenta.

O sucesso tem sido tal que o futuro, diz o sacerdote, passa pela exportação, já a partir do próximo ano. "Queremos apostar no mercado da saúde, especialmente em França, onde há muitos emigrantes. Já temos alguns contactos", revela o pároco. ●

Cantinas sociais Alimentos cultivados em quintas da paróquia

Mil refeições servidas por dia

► A Paladares Paroquiais, Lda. criou também um serviço de catering, que serve mil refeições por dia. "Servimos as refeições nas escolas primárias e nos centros sociais. Também temos cantina social, na qual cerca de cem pessoas vão, todos os dias, buscar comida", diz o padre Samuel. Muitos dos alimentos são cultivados em quintas que também pertencem às paróquias. "Neste momento, temos seis pessoas a trabalhar nos campos. Os ordenados são suportados pelo Centro de Emprego, mas se se verificar que é viável, no final do projeto esses trabalhadores entrarão para o quadro de pessoal da empresa", frisa o pároco.



Quatro cozinheiras confeccionam a comida do serviço de catering para escolas primárias, centros sociais e particulares