

Actualizado a 12/02/2015, 10:56 São Filipe, 12 Fev (Inforpress) – A fábrica de produção de queijo da Associação dos Trabalhadores Agro-pecuários de Monte Genebra (Tragropecu), com capacidade para produção diária de 400 queijos/dias, funciona neste momento a 10 por cento (%) devido a insuficiência de matéria-prima (leite). O gestor da fábrica, Francisco Souto Amado, disse que após a produção inicial na fase de formação do pessoal, a fábrica começou a laborar a partir de finais de Novembro de 2014 com quatro pessoas, produzindo uma média de 40 a 45 queijos/diários que estão a ser comercializados nos mercados do Fogo e de Santiago (Praia). Classificou este ano de crítico para esta unidade de produção, porque os criadores não conseguem disponibilizar a quantidade de leite de que precisa para funcionar a 100%. “Estamos num ano crítico em termos de disponibilidade de leite, devido a insuficiência de pastos provocados pelo mau ano agrícola e pelos efeitos das cinzas vulcânicas que fizeram baixar a produção de leite”, disse Francisco Souto Amado, para quem numa situação normal pode-se recolher, sem quaisquer constrangimentos, 500 litros de leite/dia. Souto Amado não está preocupado com a quantidade produzida actualmente e mostra-se optimista de que a situação será ultrapassada, afirmando que a fábrica está na fase de definição de qualidade, através da adaptação do produto às necessidades do mercado. Segundo o responsável, a aposta passa pela introdução de inovação na produção de queijo, indicando que neste momento já começa a haver o retorno dos consumidores, estando a fábrica à procura de um tipo de queijo, com a introdução de novos gostos, de modo a fugir da produção trivial de queijos. “Vamos produzir queijos com gostos distintos, de qualidade, e diferente do queijo tradicional”, disse Francisco Souto Amado, observando que o mercado é a ilha de Santiago (Praia) e as ilhas turísticas (Boavista e Sal), onde o poder de comprar é maior, assim como a ilha do Fogo. Segundo o gestor, a unidade produz queijo pasteurizado de qualidade e observando todos os requisitos de higiene, cujo preço varia conforme custos de distribuição e transporte para a sua colocação noutros mercados. A fábrica de Monte Genebra foi inicialmente equipada através da cooperação portuguesa com dois frigoríficos com capacidades para 800 litros cada e uma câmara com capacidade para 3,8 toneladas métricas. Mas, recentemente, beneficiou de um financiamento de mais de cinco mil contos para remodelação, equipamento e formação/capacitação do pessoal, da parte da Fundação para o Desenvolvimento Africano (ADF), para a sua reactivação. Além de Monte Genebra, a ADF financiou, em mais de cinco mil contos, a reestruturação da unidade de produção de queijo de Cutelo Capado, construído no âmbito do projecto de preservação dos recursos naturais da ilha do Fogo (PRNF) da cooperação alemã. Esta unidade beneficiou de ampliação da área de produção, formação e equipamentos de produção, embalagem, condicionamento e pasteurização e formação na área de gestão de pequenos negócios e administração. Os equipamentos estão instalados e falta apenas a instalação do sistema solar, cuja uma parte do material se encontra na ilha e a outra parte deverá chegar a Cidade da Praia no dia 14 de Fevereiro, para que a unidade possa funcionar, dispondo de uma capacidade para transformar mil litros de leite/dia (1000 queijos/diários). Francisco Souto Amado defende, no futuro, a conjugação de sinergias entre esta unidade e a de Cutelo Capado, sobretudo na comercialização e criação de um mercado para este tipo de produto. Além destas duas unidades, Monte Genebra com produção mínima e Cutelo Capado que deverá iniciar nos próximos tempo, no município de São Filipe existe uma outra empresa, Suifogo, que aposta na produção dos diferentes produtos da área de pecuária, incluindo a produção de queijo pasteurizado há cerca de um ano. Esta empresa iniciou a sua actividade com a transformação de 100 litros de leite/dia, através da produção de 100 queijos de 200 gramas, com perspectiva

para o seu alargamento faseado. Um estudo realizado no ano passado, na zona de maior concentração de gado caprino dos municípios de São Filipe e Santa Catarina, apontava para uma disponibilidade de leite na ordem dos 3.500 litros dia, o que daria para uma “grande produção de queijos de qualidade”. JR Inforpress/Fim