Francisco Arvana compra 450 animais por semana num raio de 150 km de Estremoz

SEL aumenta produção e aposta na exportação

A Salsicharia Estremocense, pioneira no relançamento dos enchidos de porco de raça alentejana, continua a olhar para a frente, investindo para aumentar a produção e procurar novos mercados.

Texto . Emília Freire
Fotos . Gil Garcia

Esta PME Líder, fundada há 32 anos, dedica-se desde o início à produção de enchidos tradicionais alentejanos de porco branco, porco preto e porco de raça alentejana. Mais tarde começou também a preparar, transformar e comercializar carne fresca e ultracongelada dos mesmos tipos de suíno e de ovino.

A SEL detém ainda uma quota de 28% do Matadouro Regional do Alto Alentejo, em Sousel, também conhecido como MATSEL e tem a seu cargo todo o abate de suínos.

Os sócios são Francisco Arvana (fundador) e a esposa, estando os filhos Mário e Sofia também ligados ao negócio, que hoje já se estende a mais duas empresas: a SELRest, na área dos eventos e a SELMantém, que trata da manutenção de equipamentos e máquinas da SEL, do MATSEL e da SELRest, empregando um total de 120 pessoas.

A Salsicharia Estremocense vende anualmente "cerca de 950 toneladas de enchidos e 1500 de carne de porco fresca e ultracongelada", explica à VIDA RURAL Francisco Arvana. O administrador adianta que a empresa compra cerca de 450 animais por semana, num raio de cerca de 150 km em torno de Estremoz, sendo os produtores responsáveis pelo controlo das suas explorações e a entrega dos suínos no matadouro. "Mas asseguramos a rastreabilidade total do produto, porque tudo fica registado logo desde que entra na fábrica, o computador é o 'cérebro' de todo o processo. Sabemos que determinado lote foi feito com porco X, Y e Z e os produtores têm o registo completo de cada um dos animais", garante.

A SEL tem porco de raça alentejana (pura) mas também porco preto (normalmente cruzado com Duroc), porque "o porco alentejano tem apenas 35/40% de músculo – contra 56% no porco branco – e há poucos produtores, por isso alguns começaram a fazer estes cruzamentos com o Duroc que é um animal comprido e com muito músculo, para aumentar a rentabilidade do animal", conta o administrador. Ambos são, todavia criados em extensivo e alimentados a bolota.

"O rendimento do porco alentejano, e mesmo do porco preto, também é muito diferente, daí que os enchidos ficam com mais gordura, embora seja da boa, rica em ácido oleico, e saem a preços muito mais elevados", adianta.

A Salsicharia Estremocense vende anualmente "cerca de 950 t de enchidos e 1500 t de carne de porco fresca e ultracongelada"

Acresce a estes fatores que o porco branco é abatido com cerca de cinco/seis meses e o porco preto em torno dos 18 meses, com cerca de 120 kg.

Francisco Arvana admite que "o mercado da carne fresca tem sido afetado pela crise, tendo diminuído em cerca de 30 a 40% desde 2010, mas os enchidos até subiram cerca de 1% ao ano, o que ajudou um pouco a colmatar a quebra".

Aumentar produção e exportar

O fundador da SEL salienta que os enchidos portugueses têm características únicas na Europa, "mesmo comparando com Espanha, os nossos enchidos são os que têm o maior grão, onde a miga é mais grossa, nos outros países nem se fala de miga, mas sim de pasta. Por isso, queremos apostar mais na exportação".

Para isso, a empresa de Estremoz está a realizar obras para aumentar a área de produção, que irá passar dos 3500 m² para 6700 m², permitindo um crescimento da produção de enchidos tradicionais alentejanos em cerca de 30%.

O administrador da empresa adianta que o investimento rondará os 2,3 milhões de euros e a nova área (parte dela já em funcionamento) terá três pisos, com oito câmaras de secagem ou envelhecimento dos enchidos, com ambiente controlado, além de dois elevadores para os carros de transporte de enchidos e um acesso aos fumeiros, além de um acesso à zona de embalamento, um pavilhão novo e que está preparado para a construção de mais câmaras de secagem, se vier a ser necessário.

A SEL passará também a ter uma sala de provas, uma vez que é aderente das experiências Rota dos Sabores, da SmartBox. "Queremos criar um espaço com decoração tipicamente alentejana, para prova dos enchidos e vinhos de Estremoz", afirma Francisco Arvana.

A empresa exporta "muito pouco, para a Europa, cerca de dois a três mil euros por mês, mas estamos em negociações para avançarmos para outros países, como França e Angola".

No mercado nacional, a Salsicharia Estremocense faz entrega direta dos seus produtos num raio de cerca de 150 km e vende para outros distribuidores que vêm buscar o produto. A carne de porco branco e porco preto destina-se essencialmente ao canal HoReCa e ao pequeno comércio, mas os enchidos estão disponíveis também na moderna distribuição, nomeadamente no Pingo Doce e no Intermarché, com a marca SEL (porco branco e preto), enquanto a marca Varanegra (porco de raça alentejana) está nas lojas tradicionais e "a partir de maio, com um rótulo próprio no El Corte Inglés", diz o responsável.

A carne de ovino representa menos de um décimo das vendas, fazendo a empresa a distribuição das carcaças de borrego.

Fumado e envelhecido

Na SEL o produto fresco entra na zona de receção, pelas calhas aéreas ou nos carrinhos de aço inoxidável e é imediatamente registado no computador para entrar no sistema, sendo logo atribuído o lote e o código de barras, seguindo para a câmara frigorífica (entre os 0 e os 2 °C) onde fica armazenado.

A fase seguinte no percurso dos enchidos é a sala de preparação das carnes para transformação, a sala de miga, passando depois à sala de tempero, ambas mantidas a cerca de 10 °C.

Francisco Arvana explica-nos que "o tempero resulta de muitos anos de pesquisa de campo e experiência, misturando-se os melhores conhecimentos com a prática". A base de tudo é sal, alho e massa de pimentão, sendo que é necessário balancear tudo para não fermentar.

A empresa compra a massa de pimentão já feita, sempre no mesmo fornecedor que a elabora de acordo com as indicações da SEL. "Todas as carnes vermelhas têm o mesmo tempero, o tipo de carne [porco branco, preto ou de raça alentejana] e o tempo de fumeiro e de secagem/envelhecimento é que lhe dão o sabor diferenciado", frisa o administrador.

Nestas carnes vermelhas estão incluídos o paio, a paia, o chouriço de carne e a farinheira (embora esta leve um pouco mais de pimentão), etc. Mas as carnes com sangue, como a morcela, o mouro, a cacholeiras e a farinheira preta levem também especiarias, como pimenta e cravinho, entre outras.

Depois do tempero a miga, segue para a câmara de maturação (entre os 4 e os 6 °C), durante 24h. Todas estas salas e equipamentos são lavados e desinfetados diariamente ao fim do dia.

A tripa natural de que são feitos todos os enchidos da SEL, é cheia com as migas diversas em robots de enchimento na sala de enchimento que é mantida a 10 °C, seguindo depois por tapete rolante para a sala de preparação para o fumeiro, onde os colaboradores colocam X peças por vara nos carros que depois seguem para o fumeiro, ficando sempre o mesmo tipo de enchido em cada carro de fumeiro.

A etapa seguinte é a câmara de secagem ou envelhecimento – com temperatura e humidade controladas –, antes de seguir para o embalamento. A SEL tem, neste momento, quatro linhas de embalamento.

Os enchidos com fio branco são de porco branco e os de fio vermelho e branco, de porco preto, para facilmente serem diferenciados.

Os tempos de fumeiro e de secagem são diversos. Só a título de exemplo: o paio de porco preto fica dois meses no fumeiro mais dois meses no envelhecimento, a cacholeira de porco branco fica 15 dias no fumeiro e dois ou três na secagem e o paio do lombo de porco preto fica dois meses no fumeiro e quatro no envelhecimento.

Por norma, os enchidos Varanegra "que são um produto mais nobre, ficam mais tempo no envelhecimento para que o produto fique com um sabor ainda melhor", explica Francisco Arvana.

Cada fumeiro leva 24 carros e tem de estar sempre cheio para funcionar. Os fumeiros trabalham durante a noite, todas as noites, incluindo fins de semana e a lenha usada é toda de azinho.

Apesar de haver bairros residenciais junto à fábrica, o administrador garante que "o ministério do Ambiente faz testes periódicos ao monóxido de carbono libertado pelas chaminés e nunca excederam os valores permitidos".