



O SUPERMERCADO BIOLÓGICO

Lembra-se do tempo em que tudo tinha mais sabor e as estações do ano seguiam o calendário? Em que a natureza era verdadeira e a alimentação saudável? Felizmente, a cultura biológica está de volta à cidade apressada e espera por si no Brio em Campo de Ourique. No maior supermercado 100 % biológico de Lisboa, todos os que se preocupam em consumir o que é fresco, saudável e genuíno, encontram uma vasta gama de produtos biológicos, a preços semelhantes aos dos produtos convencionais. Com 400 m² de superfície, o Brio tem um ambiente cheio de cores, aromas e sabores e uma equipa de biólogos e engenheiros agrónomos e alimentares à disposição dos seus clientes. Ao longo dos corredores, mais de dois mil produtos biológicos certificados e livres de aditivos artificiais encontram-se distribuídos pelas secções de frutas e vegetais, lácteos

e frios, carnes, pão fresco, congelados, mercearia, bebidas, alimentação para bebés e crianças, produtos de higiene pessoal, cosmética natural, limpeza do lar e alimentos para animais. E basta passear pelos corredores para sentir tranquilidade e bem-estar. Apetece respirar fundo e começar a encher o carrinho de compras sem pressa, enquanto as mãos tocam numa maçã verde, os olhos descobrem uma embalagem de cereais e o nariz persegue o cheiro do pão de sésamo no forno. E enquanto os pais fazem compras, as crianças têm um espaço onde podem brincar e pintar. Já na caixa, quando as compras têm um valor superior a 50€, uma carrinha Brio faz entrega gratuita ao domicílio. Sempre a pensar no ambiente, o supermercado Brio oferece descontos a quem não pedir sacos de plástico, embora os seus sejam biodegradáveis e se desfaçam em poucos meses.



Carlos Vicente, um dos sócios fundadores do Brio, viveu mais de 20 anos no estrangeiro, em países onde a cultura biológica está muito desenvolvida, como a Alemanha, a Inglaterra e os Estados Unidos. De regresso a Portugal, decidiu abrir este espaço onde "as frutas e produtos biológicos têm mais sabor, são mais puros e genuínos, pois são colhidos nos campos e no dia seguinte podem estar a ser consumidos. Consumir produtos de agricultura biológica é um modo de reencontrar o sabor genuíno e tradicional dos alimentos e uma forma saborosa de promover a saúde". A loja abriu em finais de Agosto e Carlos Vicente escolheu Campo de Ourique porque "é um bairro fantástico, tal como o espaço. É a primeira

loja em Lisboa com este conceito e esta dimensão. Queremos democratizar os produtos biológicos. É que apesar de existirem nas prateleiras vários produtos de origem portuguesa, como os frescos, o azeite, o leite ou o vinho, muitos são importados". Para compradores convictos, que fazem da alimentação biológica um modo de vida, para mães que desejam dar aos seus bebés a melhor alimentação do mundo, para curiosos que querem experimentar pela primeira vez sabores que se perderam com o progresso, o Brio é um espaço verde no coração de um dos mais verdes bairros da cidade. E à saída, até pode levar consigo uma oliveira, uma cerejeira ou um bonsai que combinam com a sua verdadeira natureza.

Rua Azedo Gneco, 30 1350 - Lisboa
Tel. 213 866 406 www.brio.pt
Seg. a Sáb. das 10h às 20h Tel. 213 866 406