

Reportagem

Ter brio em ser bio



Pesticida não entra Nestas prateleiras só há produtos biológicos. Sejam fruta, carne, fraldas, hambúrgueres ou pastéis de nata

O maior supermercado biológico do centro de Lisboa abriu a semana passada. **Catarina Sacramento** foi conhecê-lo

Não é mais uma mercearia de bairro, nem uma ervanária, nem um vulgar supermercado. É o maior supermercado biológico do centro da cidade: 400 m² onde a palavra químico não tem lugar nas prateleiras.

Chama-se Brio e exibe no nome o orgulho em querer ser uma verdadeira alternativa de qualidade para os lisboetas. O objectivo é "democratizar os produtos biológicos", resume Carlos Vicente, sócio-gerente deste espaço aberto em Campo de Ourique desde dia 25 de Agosto. O problema é que, como ele explica, estes produtos "ainda são difíceis de encontrar, há pouca variedade e são mais caros do que os convencionais". Daí a sua vontade de quebrar essa regra e "ter de tudo, para todos e a um preço justo".

Antes de mais é preciso desmistificar algumas ideias feitas: como por exemplo, a de que alimentação saudável e natural é sinónimo de passar fome ou de só gostar de comida desenhada.

Errado. Basta dar uma volta por estes corredores para perceber que a gama de produtos biológicos pode ser tão diversa como num qualquer supermercado desta dimensão – e, sim, também há batatas fritas, hambúrgueres, pizzas ou pastéis de nata biológicos –, a diferença está nos ingredientes, cem por cento naturais, e no próprio processo de fabrico, mais amigo do ambiente.

A aposta mais forte do Brio é a secção das frutas, legumes e carne, que à semelhança do pão chegam frescos todas as manhãs. Têm fornecedores de vários pontos do país: o tomate vem da Lourinhã; a carne de Montemor-o-Novo, os enchidos de Sousel, as ervas aromáticas de Viseu, os ovos do Ribatejo, os azeites do Alentejo. E ainda há a secção dos lacticínios, de cosmética natural, dos cereais (que se vendem ao peso) ou a garrafeira, que pode ser uma boa surpresa para quem não saiba, por exemplo, que vinhos como o Quinta do Côa (14€) ou o Carm (Grande Reserva 2005, 27€) são ambos biológicos, embora não se promovam como tal. A melhor relação preço/qualidade, sugere Carlos Vicente, é o Quinta da Esteveira (Douro), a 4€ a garrafa. E pelo menos sabe-se que estas uvas

não levam pesticidas nem há vestígios de agrotóxicos ou enxofres no processo de produção. E lá surge mais uma palavra-chave desta filosofia biológica: confiança. Porque fenómenos como o da doença das vacas loucas ou a gripe das aves deixaram as pessoas mais atentas e exigentes, confirma Carlos Vicente. E para ele, mais do que uma moda, a alimentação biológica é uma mais-valia.

Assim à primeira vista não se dá logo pela diferença em relação a

Brio? Lógico. Este supermercado quer "ter tudo para todos e a um preço justo"

outro supermercado. Pelo menos na variedade da oferta e na organização do espaço. "Queremos que a disposição dos produtos seja familiar às pessoas; que encontrem um ambiente já conhecido, mas com a qualidade biológica", explica o proprietário.

Depois de 16 anos de experiência na indústria alimentar, vários deles a viver na Alemanha, mas também em Londres, Nova Iorque ou no Brasil, Carlos Vicente regressou a

Portugal e lançou-se neste projecto com outro sócio, Miguel Marques.

Até agora havia dois supermercados biológicos em Lisboa: um deles e o maior, é a Biocoop (na verdade, uma cooperativa), no Prior Velho. O outro é o Miosótis, no Campo Pequeno. A ideia do Brio foi ganhar ao primeiro em centralidade e ao segundo em dimensão. E, tão ou mais importante do que isso, conseguir melhores preços.

Uma das formas de o fazer é ter sempre um leque de produtos em promoção – em parceria com um fornecedor – que muda a cada 15 dias. Esta semana, a meloa, o tomate e a pêra rocha, apesar de serem biológicos, conseguem bater os preços da vizinhança.

As degustações de produtos e o serviço de entrega ao domicílio (cinco euros para compras até 50 euros, grátis a partir desse valor) são outras estratégias para atrair clientes. Já para não falar da pequena zona infantil, onde os mais novos podem pintar e fazer desenhos enquanto os pais enchem o carrinho.

Brio, supermercado biológico. Rua Azedo Gneco, 30 A. 21 386 6076. Segunda a sábado das 10.00 às 20.00. www.brio.pt