

HERDADE DAS PEDRAS

LEITE E QUEIJOS DE QUALIDADE NA HERDADE DAS PEDRAS

A Herdade das Pedras está localizada em Santa Susana, no distrito de Évora. Nesta propriedade de 190 hectares encontram-se 1000 bovinos, dos quais 500 se encontram em produção. Nesta vacaria são privilegiadas as boas condições para os animais e a sua alimentação. A produção de leite é das mais altas a nível nacional e a qualidade também. Atualmente a sua produção ronda os 20 mil litros diários. O futuro passa pela certificação do produto de modo a valorizar a sua qualidade. Outro negócio, tendo como matéria-prima o leite, está na calha para breve.

► Frans Joseph Theodorus Elderink chegou a Portugal no ano de 1999, disposto a realizar o sonho de ter uma vacaria. O jovem holandês comprou 190 hectares de terreno e começou a construir as primeiras instalações. Num país completamente novo, desde a língua, aos costumes e cultura, nem tudo foi fácil e simples, mas a sua dedicação e força de vontade levaram o seu sonho avante.

No início a ordenha era realizada a cerca de 100 vacas. Através do recurso a fundos europeus conseguiu aumentar a sua capacidade e melhorar as condições para os animais, tendo sempre como foco uma preocupação do bem-estar animal e ambiental. No decorrer da busca do sonho conheceu Dulce Elderink, sua esposa e mãe dos seus quatro filhos biológicos e uma adotiva. Segundo Frans Elderink, o balanço

dos anos em Portugal é positivo, apesar de muita luta e dificuldade para alcançar o que tem hoje. É este o exemplo que passa aos seus filhos, de que nada se consegue sem lutar e trabalhar. Chegou a Portugal com 27 anos, e hoje, com 45, sente-se realizado e um homem ainda com muitos sonhos. Vê em Portugal um país com grandes potencialidades e com uma diversidade de qualidades como a hospitalidade do povo, um clima espetacular e uma gastronomia de primeira classe, por vezes até pouco valorizada.

HERDADE DAS PEDRAS

A Herdade das Pedras é uma propriedade com 190 hectares, que dedica grande parte da sua atividade à produção de leite, contando com 1000 bovinos, dos quais 500 são vacas que se encontram

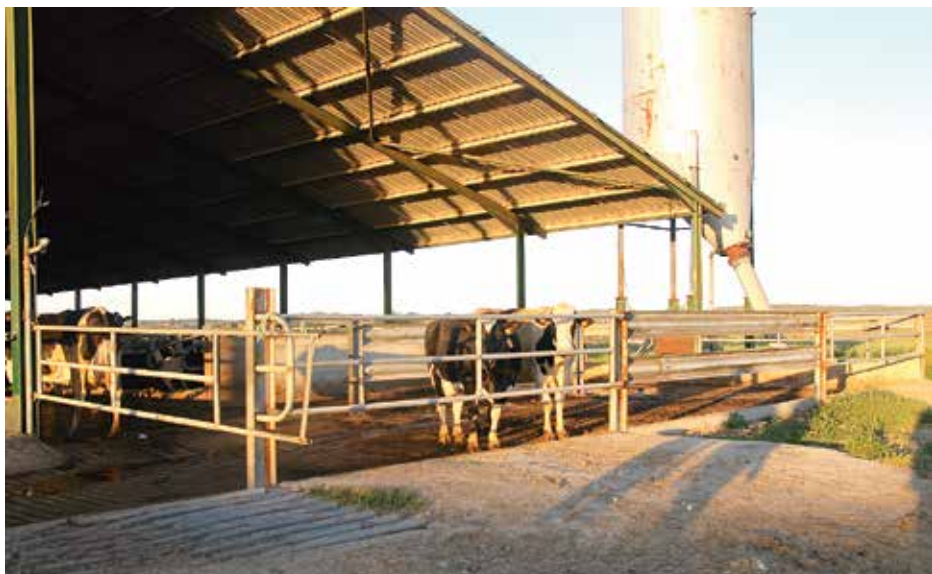


Frans e Dulce Elderink

em lactação. As crias fêmeas quando crescem seguem para a ordenha e os machos são vendidos para engorda. A empresa R. Amorim & C, Lda é responsável pelo melhoramento genético na última década. Desta forma, a produção de leite da Herdade das Pedras é considerada umas das mais altas do país e de primeira qualidade.

Na herdade das pedras dá-se primazia às boas condições dos animais e à qualidade do lugar onde se encontram. Quan-

do nascem as fêmeas são separadas dos machos. As vitelas são alimentadas através de um sistema tecnológico, onde uma máquina faz a leitura do código de um brinco (cada animal tem um código de identificação), recebendo a dose de leite nas quantidades necessárias para cada uma. As fêmeas são inseminadas com cerca de 14 meses de idade, ocorrendo o primeiro parto com 23 meses. Durante o seu período de vida as vacas podem ter entre cinco a seis partos. O





animal é considerado apto para produção de leite aproximadamente durante seis anos. Caso se verifiquem défices de qualidade e quantidade são vendidas para abate.

A alimentação é considerada crucial para os animais, por isso, o proprietário optou por fazer quase tudo dentro da herdade, possibilitando assim um maior controlo. Dedicou 180 hectares da herdade à produção de silagem e ervas diversas. Na altura devida são cortadas e transportadas para um silo para prensar. Também na ração há todo um cuidado, pelo que as matérias-primas são todas compradas na sua forma natural e unicamente na empresa Francisco Patrocínio, Lda, moídos na herdade e misturados com silagem de milho, silagem de azevém, silagem de trigo, polpa de citrinos, melaço e soja. O processo é todo controlado e supervisionado pelo doutor Juan Jose Vizuete (Dairy Consultancy) que também é responsável pela parte nutricional, trabalhando em sintonia com a equipa veterinária da Diessen - Serviços Veterinários, Lda.

Em 2005, Frans Elderink e a sua família foram confrontados com uma situação de doença dos seus animais. A brucelose atacou os seus animais, levando à perda da totalidade dos seus animais (quatrocentas vacas nesta altura). Desde o vazio sanitário, ou seja, desde a perda de todos os animais, a vacaria teve sempre o nível de estado sanitário mais alto.

Frans Elderink considera muito importante o contacto das pessoas, mas em especial, das crianças e jovens com a natureza e a realidade. Recebe anualmente várias visitas de estudo de alunos à herdade das pedras, estabelecendo protocolos com a Escola Superior de Évora e Escolas da Holanda, das quais recebe e integra estagiários. Com a certeza de que um caminho de sucesso é feito através de boas parce-

rias, Frans Elderink frisa a importância e o apoio da equipa de funcionários com os quais trabalha nas tarefas diárias da herdade.

O SETOR DE LEITE

O setor de leite, não só em Portugal como em outros países, encontra-se neste momento devido à crise, num processo de alteração e maturação.

“A produção passou por uma altura muito complicada, que ainda não terminou, mas estou confiante que a produção de leite irá ter um bom futuro pois o setor da produção está cada vez mais bem informado e trabalha cada vez mais de forma profissional”, diz o produtor.

Assim, para Frans Elderink torna-se imprescindível trabalhar e estabelecer vínculos com parceiros estáveis e de confiança.

PROCESSO DE ORDENHA

O processo de ordenha é realizado três vezes por dia, com horários marcados: seis da manhã, duas da tarde e dez da noite. A máquina de ordenha tem uma

capacidade para ordenhar cerca de trinta e duas vacas em simultâneo. O procedimento dura cerca de quinze minutos e as regras de higiene são respeitadas ao máximo. Inicialmente a vaca entra para o local que lhe é destinado, onde lhe é colocada a máquina de ordenha, durante cerca de oito minutos. Um a um, os animais são esterilizados e limpos. Os funcionários que desempenham esta função estão devidamente equipados, com botas e luvas, também desinfetadas.

QUEIJARIA E PROJETOS DE FUTURO

A ideia de criar uma queijaria já estava nos planos de Frans Elderink e da esposa há algum tempo. Como o negócio da vacaria atingiu um patamar de crescimento, que ambos consideraram suficiente, decidiram concretizar essa ideia. Um e outro têm bem alinhavado o que pretendem fazer: “Gostamos do que fazemos. Queremos dar uma mais-valia ao produto que já produzimos, estabilizar e otimizar a produção de leite. A nossa ambição não passa por aumentar o efetivo, mas

valorizar o produto que fazemos”, refere o proprietário da Herdade das Pedras.

Inicialmente o projeto era apenas para a produção de um queijo típico da Holanda, mas o leque vai ser diversificado e de qualidade. “É algo à base de queijo fresco, direcionado para o mercado gourmet, tapas, com vários sabores e formas. Vamos ver como vai funcionar o mercado”, explica Frans Elderink acrescentando que a qualidade do leite é prioritária: “Como controlamos a parte da produção, temos sempre a certeza da uma excelente qualidade. É trabalhado à nossa maneira para ficar com um produto final de melhor qualidade. Tratamos os nossos animais o melhor possível e isso faz com que a produção seja boa. A vaca só dá aquilo que recebe”.

“Queremos inovar, fazer algo diferente. Adoro queijo, desde o fresco ao curado. Adorava que pudéssemos chegar a todas as pessoas, mas o mais importante é poderem provar e dizerem que é bom. O que me fascina é poder produzir algo com qualidade. Vai ser uma novidade e as pessoas vão experimentar e repetir. Vamos começar com calma, com um toque especial, sempre com a ideia do petisco, porque eu própria adoro petiscar”, sublinha Dulce Elderink.

Os principais investimentos serão em algumas máquinas que permitam garantir boas condições ao produto para estar nas lojas, bem como ao seu transporte, sem nunca colocar em causa a sua qualidade. Apesar de ser um novo ramo, têm procurando reunir-se e conversar com pessoas competentes nesta área, criando parceiros de confiança e apoio neste novo projeto. A queijaria, que será inaugurada em setembro, irá criar para já três postos de trabalho. O objetivo deste projeto é introduzir um produto de qualidade e certificado no mercado. 