

Lagar da Casa Aragão tem a maior capacidade de laboração da região



● Maria do Carmo Aragão, Artur Aragão e Manuel Cardoso



● Descerramento da lápide que marca uma data histórica

A empresa M.C. Rabaçal & Aragão Lda. inaugurou no passado domingo, 18, na zona industrial em Alfândega da Fé, o lagar com maior capacidade de laboração do distrito, que lhe permite transformar 220 toneladas de azeitona por dia, o que equivale a 40 mil litros de azeite. O investimento traduz-se num aumento da eficiência e da aptidão para duplicar a produção. Esta é uma das principais vantagens do projeto de ampliação do anterior lagar da empresa, cujas obras de remodelação no valor de um milhão de euros, 850 mil euros na fábrica e 150 mil euros em investimento agrícola. É o maior investimento privado no concelho na última década. Passam a dispor de duas linhas independentes para trabalhar em permanência. As alterações dão ainda a garantia de que há menos possibilidade de o lagar parar por causa de uma avaria, uma vez que dispõe de duas linhas autónomas. “Estes melhoramentos ao nível do equipamento vão permitir que a azeitona esteja o menos tempo possível armazenada à espera de ser laborada. Vamos servir melhor o cliente e garantir uma maior qualidade do azeite. A qualidade é sempre nossa maior preocupação e a nossa grande aposta”, referiu Artur Aragão, proprietário e gestor da Casa Aragão. Garantem melhor acondicionamento da azeitona em sistema de palotes, garantia de maior rapidez na

transformação, obtendo assim azeite de melhor qualidade. A qualidade é a principal preocupação desta empresa, o que se vê pelos prémios alcançados nos últimos anos. Aproveitamento dos sub-produtos – Folha para compostagem e adubação de solos. Separação do caroço da Azeitona para utilização como bio-massa. A média de laboração anual do Lagar andava entre os três milhões e meio e os quatro milhões de quilos, mas com o novo investimento na modernização e ampliação essa capacidade pode duplicar. “Antigamente começávamos a campanha da azeitona em novembro e íamos até janeiro. Isso mudou, a apanha da azeitona agora é muito rápida e mais cedo, concentrada em apenas 30 a 40 dias, quando há uns anos demorava três meses”, explicou Artur Aragão. O lagar da Casa Aragão é procurado por produtores de todo o distrito de Bragança, mas a sua fama já galgou as fronteiras da região chegando também à zona da Guarda, do Douro e Vila Real. “Este trabalho, este investimento, este nosso esforço, só foi possível com a capacidade empreendedora de meu pai, Carlos Alberto Castro Aragão, já falecido, mas que iniciou esta empresa há muitos anos atrás e nos dá força para todos os dias continuarmos o seu legado” destacou o empresário.



Manuel Cardoso, Diretor Regional de Agricultura

“O investimento neste lagar traduz o grande passo em frente que tem dado a agricultura em Trás-os-Montes ao nível da modernização, que era impensável há uns anos atrás. O setor privado está com um dinamismo absolutamente assinalável, criando emprego, riqueza e fazendo com que seja possível rejuvenescer o tecido da região e fixar população”.



● Adão Silva, A. Aragão, Mel. Cardoso, J. Silvano e J. Morais



● Cerca de duas centenas de produtores na inauguração

Nove prémios internacionais

“CASA ARAGÃO” Praemium Medalha Prestigio Oro – Concurso “Olivinus”, Argentina 2015

Guia Flos Olei 2015 – “A guide to the world of extra virgin olive oil”

Medalha “Gran Prestige Gold” no Concurso Terra Olivo – Israel 2015

“ALFANDAGH” Grande Escolha FLOS OLEI 2016 – Guia para o mundo do Azeite Virgem Extra

Medalha Gran Prestigio Oro – Concurso “Olivinus”, Argentina 2015

Prémio “Diseño Etiqueta” – Concurso “Olivinus”, Argentina, 2015

Medalha de Prata – BIOL 20th International Prize 2015

Medalha de Prata – “10th Olive China Competition 2015” – China 2015

Medalha “Gold” no Concurso Terra Olivo – Israel 2015

“ALFANDAGH KIDS”

1 Medalhas Gran Prestigio Oro – Concurso “Olivinus”, Argentina 2015