// INFORMAÇÃO COMERCIAL

Casa Aragão ilibada e premiada pela qualidade dos seus azeites

Artur Aragão, 45 anos, empresário, hoje sócio-Gerente da M. C. Rabaçal & Aragão Lda, cargo que divide com sua mãe, Maria do Carmo Rabaçal Aragão, tornou-se empresário, na empresa do pai, em 1996 como diretor comercial. Em 1999, foi para o Brasil, onde trabalhou dois anos numa empresa de transportes. Em 2001 fundou a Casa Aragão Brasil, uma importadora e distribuidora que distribui os azeites Alfandagh, Casa Aragão, Ouro Liquido, além de outros produtos portugueses.

A empresa Casa Aragão, importadora do azeite Casa Aragão, foi agraciada com um prémio da Soberana Ordem do Mérito do Empreendedor Juscelino Kubitschek, que só é entregue a personalidades que desempenham o espírito empreendedor e visão futurística, dois ingredientes indispensáveis para a manutenção e crescimento do Brasil.

Artur Aragão recebeu a Cruz do Mérito Empreendedor Juscelino Kubitschek, no grau cavalheiresco de Entidade Membro. O azeite Casa Aragão e o azeite Alfandagh Bio estão entre os melhores do mundo e têm sido premiados ao longo dos anos pela sua qualidade.

Foi a primeira empresa biológica de Trás-os-Montes e a primeira a ter rótulos em braille. Em 2011 lançou o primeiro Azeite Biológico para crianças, o Alfandagh Kids e em 2012 lançou o Ouro Liquido, um azeite Virgem Extra com adição de flocos de ouro comestível de 23 quilates.

Tem em preparação o projeto de ampliação do lagar, que será o segundo maior de Trás-osMontes.

● A Casa Aragão, com o ALFANDAGH Grande Escolha, ganhou a medalha de prata no Biol 2015

O azeite da Casa Aragão tem-se afirmado, contra ventos e marés, como um dos melhores azeites de Portugal ao longo dos últimos anos, como são prova as diversas distinções que tem obtido. Em 2014 foram sete e, mais recentemente, o Azeite Casa Aragão Premium Dop Trás os Montes obteve o nono lugar no Ranking Internacional de azeite Virgem Extra. No mês passado, a Casa Aragão ganhou, com o ALFANDAGH Grande Escolha, a medalha de prata no Biol 2015, em Itália, um dos mais importantes concursos mundiais de azeite.

"Para nós é uma grande vitória, a vitória do trabalho, da dedicação, da qualidade dos nossos produtos", frisa o empresário transmontano, que não esquece os tempos difíceis passados em 2013, com a acusação, que se provou infundada, de adulteração das características de um lote de azeite.

"Depois de uma tentativa, em agosto 2013, de denegrir a nossa imagem, em março de 2014 todos os processos de averiguações foram arquivados. Mostrámos que não eram simples notícias de uma revista que nos deitaria abaixo e mostramos isso com este ranking", destaca Artur Aragão, que sublinha o facto de a verdade ser como o azeite, "vem sempre ao cima". "Nunca este provérbio foi tão bem aplicado", frisa.

De facto, o dia 30 de agosto foi de autêntico terramoto para o produtor alfandeguense, que acordou com a notícia de que um estudo da DECO tinha detetado a presença de óleo vegetal num lote de azeite virgem extra, "a 30 dias das eleições autárquicas, nas quais era candidato à Câmara de Alfândega", lembra.

● Artur Aragão e Maria do Carmo Rabaçal Aragão

"Nunca fomos acusados de nada", faz questão de sublinhar, garantindo que está já a correr os trâmites normais "um processo contra a DECO" por calúnia e difamação. "O que é curioso é que a análise dizia que em termos de sabor o azeite é um Virgem Extra mas a análise química dizia que era adulterado. Mas nem sequer nos deram a possibilidade de nos defendermos ou tentar, sequer, perceber o que tinha acontecido.

Fomos condenados em praça pública, a imprensa deslocou-se em peso para Alfândega da Fé, onde foi recebida por mim, sem nunca esconder a cara, quem não deve não teme", frisa Artur Aragão, sem esconder a mágoa pelo que se passou. Por isso, diz que "se a DECO estivesse preocupada com o consumidor, tinha-nos contactado logo para retirar do mercado o lote que diziam estar adulterado", diz. "Puseram em risco uma empresa portuguesa sem terem autoridade para o fazer", sublinha.

Artur Aragão refere ainda que a empresa foi alvo de auditorias, fiscalizações, inquéritos, buscas por todas as autoridades e viu o Ministério Público arquivar o processo de averiguações que tinha sido instaurado. Toda esta situação também trouxe vantagens. Juntamente com a empresa certificadora Sativa implementou um rigoroso controlo de rastreabilidade de produto que faz com que M. C. Rabaçal & Aragão Lda. saiba de onde é proveniente o azeite que vai em cada uma das garrafas que embala. "Da origem da azeitona até à prateleira do supermercado, conhecemos todo o caminho percorrido pelos nossos azeites. Para além de que ganhámos um primeiro prémio em Israel, um mês antes, com esse azeite", nota.

No entanto, a força da empresa superou esta adversidade. "Passado um ano chegámos à conclusão que as vendas do produto embalado até foram superiores às de 2013", nota.

Agora, está já focado no futuro. "Apesar de nos terem tentado rasteirar, em 2014 fomos o nono azeite mais premiado do país e a décima empresa mais premiada, a apenas quatro pontos de entrarmos no top 100 das empresas mais premiadas do mundo", destaca Artur Aragão, apontando esse como um objetivo para o futuro. "É um grande orgulho para nós."

Em preparação está já um azeite novo, até porque é apanágio da marca lançar um produto novo a cada ano. Também vão aproveitar o caroço do bagaço, para biomassa.