

Pão-de-ló "Ti'Piedade" declarado do interesse público municipal

O Pão-de-ló "Ti'Piedade", teve início há mais de 30 anos pela Piedade da Silva, na aldeia de Painho-Cadaval, no sentido de comercializar um dos melhores doces tradicionais da doçaria Portuguesa, em particular da região Oeste.

Trata-se de um produto alimentar de excelência, líder de mercado há mais de 15 anos na pastelaria regional de qualidade.

O Pão-de-ló "Ti'Piedade" distingue-se pelo seu centro de ovos deliciosamente cremoso (conhecido por ló) e pela sua massa fofa, resultado de um processo de cozedura não uniforme que o torna muito leve e saboroso.

Entrevista a Carlos Miguel Henriques, proprietário e Presidente do Conselho de Administração da empresa Pão-de-ló Ti'Piedade, S.A.

Área Oeste – Quando foi criada a empresa e quais os motivos que levaram à criação da mesma?

Carlos Miguel Henriques – O Pão-de-ló "Ti'Piedade" é um produto que já existe há mais de 30 anos, sob a esfera de uma empresa familiar, no seu seguimento em Abril de 2007 foi criada a Pão-de-ló "Ti'Piedade" – Pastelaria Regional e Similares S.A.

Tudo começou com a minha avó, a famosa Ti'Piedade, que deu o nome ao doce, e era uma excelente doceira do Painho onde nas épocas festivas se fazia o Pão de Ló, muitas pessoas se aperceberam que a minha avó fazia o Pão de Ló muito bem, mas foi o meu pai, António Carlos Silva Henriques, que era um notável relações públicas que começou a levar para Lisboa alguns bolos para as melhores Pastelarias e Confeitarias, e assim nasceu uma pequena distribuição em Lisboa.

O negócio foi evoluindo, o meu pai foi gradualmente angariando clientes, a minha avó fazia os Pães-de-ló, e o meu avó fazia as entregas 2 vezes por semana em Lisboa, actualmente a distribuição é diária em Lisboa e no Porto com vários vendedores.

Mais tarde, com o aparecimento das grandes superfícies, com muito esforço e persistência do meu pai foi-se conseguindo entrar gradualmente em todas as cadeias de distribuição.

Devido à elevada qualidade sempre constante deste produto, à nossa excelente equipa de colaboradoras, e à nossa extraordinária capacidade de fornecimento todo o ano, com especial destaque nas alturas de pico (Natal e Páscoa), há mais de 15 anos que o Pão de Ló "Ti'Piedade" é líder de mercado neste segmento.

Á.O. – Do seu ponto de vista, o que leva a que este doce seja tão conhecido, e que tenha inclusivamente conseguido singrar nos hipermercados?

C.M.H. – O Pão-de-ló "Ti'Piedade" tem singrado desde início, pela sua qualidade. Continuamos a manter e a melhorar a receita original, diariamente estamos em busca dos melhores ingredientes para o produzir, pois só fica bom se for elaborado com ingredientes de alta qualidade, não vale a pena tentar reduzir custos nos



ingredientes porque o nosso lema é produzir qualidade. O Pão-de-ló "Ti'Piedade" é há vários anos um produto certificado pela SGS, e apresenta-se no mercado com uma embalagem muito elegante, factores que também oferecem mais garantias ao consumidor.

Contudo, é sempre um processo moroso conseguir singrar num hipermercado, dado que leva muito tempo a dar notoriedade a um produto e uma marca a nível nacional. Muitas vezes temos reuniões muito duras e que só dominando em absoluto todo o negócio podemos tomar as decisões mais correctas, os factores qualidade / quantidade / produto / preço / pagamento e serviços é cada vez mais importante para ambas as empresas.

Este produto está presente em muitos sítios, no canal Horeca, em Lisboa e no Porto, nos Hiper e Supermercados está a nível nacional em todo o território continental, e já a partir de Fevereiro estará no estrangeiro. Numa fase inicial na Europa (Espanha, França, Suíça, Luxemburgo), estão em curso negociações muito avançadas com distribuidores locais, para o Japão, China, Canada e Brasil, onde já estivemos inclusivé representados na FIPAN 2011 (São Paulo).

Criamos nestes últimos dois anos uma inovação, que vai ser o fornecimento do nosso produto para o mercado externo em ultra-congelado, que lhe permite ter assim uma validade mínima de 240 dias, o que é excelente, permitindo assim exportar para o todo mundo. Esta situação só foi conseguida graças a vários estudos desenvolvidos pelo departamento de qualidade, temos neste momento uma técnica, a Engenheira Ana Moura que trabalha connosco, e temos vindo a realizar vários ensaios ao produto, em colaboração com laboratórios e empresas de equipamentos, de maneira a garantir a máxima qualidade do produto final, de forma a que o cliente final quando consumir o Pão de Ló, o mesmo se apresente com a mesma qualidade aquando adquirido directamente na fabrica.

Á.O. – O Pão-de-ló "Ti'Piedade" viu declarado recentemente o interesse público municipal. Como se sentem com esta declaração?

C.M.H. – Sinto um grande orgulho nesta nomeação. É de salientar que o Pão de ló "Ti'Piedade" viu declarado o interesse municipal porque com a exportação muito em breve, e apesar da fábrica onde estamos hoje ainda ter margem de capacidade de fabrico, prevemos que quando as coisas estiverem em velocidade cruzado estas instalações vão ser insuficientes para a capacidade de fabrico que vamos ter de assegurar nessa altura. Neste momento já temos um projecto de arquitectura na Câmara do Cadaval para uma nova unidade industrial, num local sobretudo com mais espaço, que será na freguesia do Painho, mas fora do centro da aldeia e com bons acessos. Esse mesmo terreno tinha alguns impedimentos burocráticos, que estão a ser tratados com o apoio da Câmara do Cadaval, todo este processo está a andar. Temos muito orgulho que a Assembleia Municipal tenha declarado interesse municipal ao Pão de Ló, sentimos também que passamos a ter uma responsabilidade acrescida.

Á.O. – Existem algumas inovações que pretendam fazer neste doce?

C.M.H. – A nível do doce em si, tentamos evoluir todos os dias. Várias vezes ao dia, as responsáveis de fabrico, fazem uma selecção dos bolos produzidos, e só saem para o mercado os que estão dentro dos parâmetros. Neste sentido estamos sempre em busca de novas soluções, inclusivamente estamos com um processo de estudo de melhoramento dos fornos, com possível aquisição futura de fornos mais modernos, que venham a permitir deixar os bolos todos o mais uniforme possível, sempre com o nosso ló característico, evitando assim quebras no fabrico.

Á.O. – A receita do pão-de-ló pode ser revelada, ou o seu segredo é para ser mantido?

C.M.H. – A receita do Pão de ló "Ti'Piedade" é uma receita da casa. Posso dizer que leva essencialmente ovos da melhor qualidade, açúcar, pouca farinha e o carinho especial e o saber das pessoas que aqui o fazem todos os dias, há vários anos.

Publicidade



CRUZ FERREIRA

Mediação Seguros, Lda.

cf@cruzferreira.com

Profissionais

Soluções em Seguros

CRUZ FERREIRA

Rua Dr. Rui Soares Branco, 11 • 2550-153 CADAVAL • Tel.: 262 696 812 • Fax 262 696 765 • www.cruzferreira.com