

PÃO DE LÓ TI'PIEDADE

“O único pão de ló certificado em Portugal parte à conquista do mercado internacional”

Na freguesia de Painho, concelho do Cadaval nasceu há 30 anos um “sonho doce” das mãos da doceira Piedade da Silva. Pela mão do seu filho o doce foi levado até às melhores pastelarias de Lisboa e desde há 15 anos, este negócio de família é líder de mercado há mais de 15 anos na pastelaria regional de qualidade.

Carlos Miguel Henriques e sua esposa Ana Filia Martins, estão hoje à frente desta empresa familiar que é o maior empregador da freguesia e de onde saem todos os dias uma média de mil pães de ló à conquista dos mais requintados gostos e como único pão de ló certificado em Portugal, quer partir à conquista do mercado internacional, já que desenvolveram um pão de ló congelado, com validade de 240 dias e que mantêm as mesmas características e suculência do pão de ló acabado de sair dos fornos....

ANTÓNIO FREITAS

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

Em entrevista Carlos Miguel Henriques, proprietário e Presidente do Conselho de Administração da empresa Pão-de-ló Ti'Piedade, S.A. fala-nos dos objectivos desta empresa que depois de ter conquistado os

PUB

paladares dos portugueses e estar em toda a grande distribuição em Portugal, já chega aos portugueses e outros consumidores no estrangeiro e quer estar em força no mercado da exportação, pelo que apostam na próxima edição do **SISAB PORTUGAL**, onde vão estar com stand à espera de futuros parceiros que queiram levar esta “doçura” do Painho, para o mundo...

MP- Um doce que é uma doce tentação, basta olhar para o bolo depois de confeccionado. A receita do pão-de-ló pode ser revelada, ou o seu segredo é para ser mantido?

C.M.H.- O segredo é ter os melhores ingredientes, ter a receita mantê-la e melhorá-la e o ponto da cozedura. Temos dezoito colaboradores, somos o maior empregador da freguesia. Temos um projecto para uma unidade industrial nova, fora do centro da freguesia, a unidade onde estamos tem sido alvo de alterações e melhoria, mas só iremos avançar para uma nova unidade de fabrico se a exportação der a alavancagem que permita isso. 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 e saber

das pessoas que o fazem aqui todos os dias, há vários anos.

MP - Do seu ponto de vista, o que leva a que este doce seja tão conhecido, e que tenha inclusivamente conseguido estar nas prateleiras dos hipermercados em todo o país?

CMH- O Pão-de-ló da Ti'Piedade tem singrado desde início, pela sua qualidade. Continuamos a manter a receita original, e 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 aí, até porque o nosso lema é produzir qualidade, o Pão-de-ló “Ti'Piedade” é um produto certificado pela SGS.

Contudo, é sempre um processo moroso conseguir singrar num hipermercado, muitas vezes temos reuniões muito duras e que só dominando em absoluto todo o negócio podemos tomar as decisões mais correctas, o factor quantidade / qualidade produto e serviço é cada vez mais importante. Este produto está presente em diversos locais, em Lisboa, no Porto, no canal Horeca, nos supermercados está a nível nacional em todo o

présenté par **DYAM**

TONY CARREIRA

25 ANS DE CHANSONS

A L'OLYMPIA
BRUNO COQUATRIX

www.tonymcarreira.com

VENDREDI 8 & SAMEDI 9 MARS 2013 20h30

DIMANCHE 10 MARS 2013 15h00

RÉSERVATIONS:
FNAC, OLYMPIA, CARREFOUR, AUCHAN, etc.
0 892 68 33 68 (0,34€/min)
www.olympiahall.com

BILLETS DÉJÀ EN VENTE!

Mediapro

M.R.T.I.       

BRAGA       





Carlos Miguel Henriques e sua esposa Ana Filipa Martins, respectivamente administrador e directora de exportação

território continental, e já está no estrangeiro. Numa fase inicial na Europa (Espanha, França, Suíça, Luxemburgo), estamos também a desenvolver contactos para o Japão, China, Brasil e Canada.

Criamos nestes últimos dois anos uma inovação, que vai ser o fornecimento do nosso produto para o mercado externo em congelado, que lhe permite ter uma validade mínima de 240 dias, o que é excelente permitindo assim exportar para o mundo todo. Esta situação só foi conseguida graças a vários estudos do departamento de qualidade, temos neste momento uma técnica, a Engenheira Ana Moura que trabalha connosco, e temos vindo a desenvolver vários ensaios ao produto, com laboratórios, com várias empresas, de maneira a garantir a máxima qualidade do produto final, de forma a que a pessoa que o adquira em congelado e ao chegar a casa ou o deixa descongelar naturalmente ou utiliza o micro-ondas ou forno, vai consumir um produto com a mesma qualidade adquirido directamente na fabrica.

MP- E na exportação delinearam alguns mercados alvos por onde começaram a exportar?

CMH- Os países alvo são o denominado mercado da saudade, onde estão os consumidores que já conhecem o nosso produto, e por vezes sentem a falta das coisas portuguesas e nós queremos brindá-los com o nosso produto e crescer com eles. A nossa

presença no SISAB PORTUGAL é um texto à nossa capacidade exportadora, estamos receptivos a todos os clientes que nos visitem, e dado a nossa capacidade instalada, estamos em condições de colocar o pão de ló da Ti Piedade em qualquer mercado internacional. Somos certificados por uma entidade internacional muito rigorosa a SGS e isso dá a garantia a qualquer cliente no estrangeiro de poder comprar para vender aos seus clientes o único pão de ló certificado em Portugal. Para nós a exportação é muito importante e investimos fortemente, com um site www.ti-piedade.com; em quatro línguas, um profissional a tempo inteiro para o mercado da exportação, daí estamos receptivos a que nos consultem e que se tornem parceiros na venda deste produto de genuíno prazer

MP- Existem algumas inovações que pretendam fazer neste doce?

C.M.H. – A nível do doce em si, nós tentamos evoluir todos os dias. Diariamente, várias vezes, os responsáveis de fabrico e de qualidade, fazem uma selecção dos bolos produzidos e só saem para o mercado os que estão dentro de certos parâmetros. Neste sentido estamos sempre em busca de soluções novas, inclusivamente estamos com um processo de estudo de melhoramento dos fornos, com possível aquisição de fornos mais modernos, que venham a permitir deixar os bolos todos o mais uniforme possível, sempre com o nosso ló característico.



Um pão de ló de comer e chorar por mais

O neto da criadora de tão famosa iguaria, Carlos Miguel Henriques, anda a conquistar o mundo com a doçura de um bolo caseiro de sabor bem português...

Na pequena freguesia de Painho, concelho do Cadaval, há um nome grande da doçaria portuguesa: Ti Piedade. Assim era conhecida Piedade da Silva Henriques, portuguesa de mãos sábias na arte de um pão-de-ló que, passados mais de trinta anos, vai adoçando Portugal e muito boa gente por esse mundo fora. O neto de Ti Piedade, Carlos Miguel Henriques, engenheiro de Produção Hortofrutícola, assumiu em 2007 as rédeas de um negócio cada vez mais virado para a exportação. Vejamos como tudo começou... Pouco depois da Revolução de 1974, António Carlos, pai de Carlos Miguel, era então bancário em Lisboa. O seu espírito comercial e a facilidade de promover relações públicas levaram-no a propor a sua mãe que fizesse alguns pães-de-ló com destino a algumas das mais requisitadas pastelarias lisboetas, como a Colombo e a Mexicana, que entretanto se mostraram disponíveis para testar o produto... Escusado será dizer que, num abrir e fechar de olhos, o promissor pão-de-ló com a assinatura Ti Piedade revelou-se um sucesso. De tal forma que, passado algum tempo, mãe e filho decidiram unir talentos e concentrar todas as suas energias exclusivamente no novo negócio feito de ovos, açúcar, farinha e uma vontade imensa que tudo desse certo. E deu. "Nos primeiros tempos, tínhamos duas entregas semanais de pão-de-ló em Lisboa, e cinco anos depois passámos a ter uma entrega semanal também no Porto. E assim foi até ao início dos anos 90, quando alargámos a nossa presença aos hipermercados Jumbo, começando por Alfragide e Maia", recorda Carlos Miguel Henriques. Nesses tempos, com a avó a coordenar a produção e o pai a assegurar a gestão comercial de uma empresa então já com 10 Colaboradores, o jovem Carlos Miguel dava uma ajuda na parte logística, concretamente nas entregas. De 1990 a 1998 o pão-de-ló Ti Piedade entrou em todas as cadeias da grande distribuição em Portugal. E depois ultrapassou fronteiras. "Com a ampliação da fábrica e de novos investimentos na logística de distribuição, passamos ter outros argumentos que nos permitem hoje apostar com toda a confiança na exportação, que deverá representar, já este ano, cerca de 10% do nosso volume de negócios, envolvendo países como a Espanha, França, Suíça e Inglaterra". Os argumentos de que nos fala Carlos Miguel passam também por uma capacidade de produção diária de 5.000 pães-de-ló (na variedade de 500 grs., o formato 'estrela' da casa). Estamos a falar do maior consumidor de gema pasteurizada em Portugal, com um gasto semanal entre 800 e 1.000 kg – qualquer coisa como 72 mil ovos! –, a que se somam 500 kg de açúcar e 200 kg de farinha. Acresce ainda a tudo isso uma referência muito relevante: a certificação SGS na área da segurança alimentar. "Esse reconhecimento oficial mostra bem todo o nosso empenho, todo o nosso investimento, não tanto em fazer mais, o que é importante, mas antes disso, em fazer cada vez melhor". Há mais de 15 anos que o pão-de-ló Ti Piedade tem uma quota de mercado de cerca de 50%, sendo que no canal horeca (hotelaria, restauração e catering) o objectivo a curto prazo é chegar aos 35%. Diante deste cenário de crescimento imparável, há uma pergunta que se impõe: e o pão-de-ló, continuará ele fiel à sua essência? Ao visitarmos a fábrica em Painho, vimos que o processo de fabrico se mantém dentro dos mesmos moldes definidos por Piedade da Silva Henriques. Resultado: um pão-de-ló com todos os atributos de um bolo caseiro. Muito fofo e suculento. Que bem apetece repetir...