



NA HORTA CARMELA «HÁ SEMPRE UM ROSTO»

Frutas e legumes frescos, sazonais e de produtores locais são todos os dias comercializados na Horta Caramela, um espaço localizado em Pinhal Novo. Aqui todos são recebidos com um sorriso e levam para casa produtos de qualidade.

Sara Pelicano



De Terça-feira a Domingo, pelas 7h30, abre portas o Mercado Municipal de Pinhal Novo. Luís e Corina Fernandes acompanham o horário destas instalações públicas desde 2009, data em que aqui abrem um espaço de venda de fruta e legumes. Corina passa os dias no mercado, enquanto o marido, Luís, ainda mantém, a tempo parcial, o trabalho como funcionário público.

O espaço chama-se Horta Caramela e é fruto do destino. «Pensámos em concorrer à cafetaria, mas a licitação foi elevada. Depois tínhamos o estudo de mercado para uma loja de peixe congelado. Contudo, a licitação deste espaço foi primeiro e acabámos por ficar com a fruta e os legumes», recorda Luís Fernandes, que conversa com a *Frutas, Legumes e Flores* no decorrer de mais uma manhã cheia de clientes.

Corina atende um e outro cliente. «Estas uvas estão muito doces», ouve-se o cliente comentar. Enche os sacos aos poucos e dirige-se à balança. Corina pesa as uvas, a batata-doce, a alface, as maçãs e ainda há espaço no saco para umas castanhas. Tudo feito entre dois dedos de conversa.

No entanto, Luís conta-nos a história da Horta Caramela, que existe para «servir o público» com produtos de qualidade. «Os produtos são sazonais, mas claro que alguns há todo o ano. Estamos numa zona rural e adquirimos muitos produtos localmente e também da zona Oeste, que tem hortícolas e frutícolas de elevada qualidade», salienta Luís Fernandes.

O negócio corre bem. Corria o ano 2013 quando decidiram comprar o espaço ao lado. A ideia é alargar a área de venda de fruta e legumes mas, enquanto aguardam pela autorização do município, ocupam o espaço com a venda de frutos secos, licores, compotas, conservas e outros produtos agro-alimentares portugueses. «A minha luta é andar no catálogo da qualidade e ter bons produtos», reflecte Luís.

Na Horta Caramela, Corina continua a atender, um a um, os



clientes. Conhece-os pelo nome e conversam como bons amigos. Um cliente recebe parabéns, pois um familiar faz anos; outro brinca que vai fazer novamente magusto, uma vez que leva o saco cheio de castanhas e o dia de São Martinho já estava em tempo pretérito. «Os hábitos de consumo estão a mudar um pouco, procura-se mais a proximidade aos produtores e um atendimento personalizado», diz Luís Fernandes. «As pessoas procuram quem lhes aconselhe um produto e gostam de saber onde o compraram e, caso seja necessário, podem reclamar. Aqui há sempre um rosto.»

Diariamente, Corina conta com a ajuda de duas pessoas e ao fim-de-semana há trabalho para cinco pessoas. «Ao Sábado e ao Domingo temos normalmente mais uma ou duas pessoas a ajudar», afirma Luís Fernandes.

Horta Caramela a percorrer o País

Luís e Corina Fernandes iniciaram em 2012 mais uma aventura: a participação em feiras. O intuito foi conhecer novas pessoas e lugares e também «descomprimir um pouco do dia-a-dia». A primeira feira que visitaram foi em Torres Novas. Levavam quatro referências, onde não faltavam os produtos-reis da Horta Caramela: amêndoa torrada, figos pingo-de-mel e noz do Alentejo. «Logo nessa feira fizemos alguns contactos e ainda nesse ano fomos ao Cartaxo», relembra Luís. Desde então, na época alta de consumo de frutos secos, de Setembro a Dezembro, participam em inúmeras feiras. Em 2015 já ocuparam todo o ano com feiras. «Estivemos em Palmela logo no início do ano, na Feira do Queijo, Pão e Vinho; depois na Feira de Ourique e na Expofacique, em Zafra (Espanha); e ainda vamos estar noutras feiras.» Também aumentaram a frequência e o número de referências em exposição. Hoje são já 44 os frutos secos que a Horta Caramela mostra, vende e dá a provar em feiras regionais. ●

O NOME CAMELA

Na segunda metade do século XIX, Pinhal Novo era um local despovoado, de pinhais inférteis. No entanto, quando José Maria dos Santos casou com Maria Cândida, herdeira da propriedade de Rio Frio, iniciou o arroteamento das terras, tornando-as produtivas. Era necessária mão-de-obra para as novas culturas que nasciam na actual freguesia do município de Palmela. Os trabalhadores foram contratados sobretudo na Beira Litoral. A estes “estrangeiros” que vinham trabalhar na terra chamavam caramelos. Os trabalhadores estavam deslocados da sua terra até que José Maria dos Santos impulsionou um sistema de foros que permitiu que grande parte dos migrantes se fixasse nesta zona. Os caramelos tornaram-se portanto moradores de Pinhal Novo, que ainda hoje é designado como região caramela. A história regional serviu de inspiração a Corina, que escolheu o nome Horta Caramela para o seu espaço de fruta e legumes.

Horário de funcionamento:
7h30-18h (Quarta-feira e Quinta-feira)
7h30-19h (Terça-feira)
7h30-14h (Sábado e Domingo)
Encerra à Segunda-feira.

