



# HÁ GRANEL EM ALVALADE

Cereais, leguminosas, arroz, massas, farinhas e muito mais é o que está à venda a granel no bairro de Alvalade em Lisboa. A loja chama-se Maria Granel e valoriza a proximidade com o cliente, os produtos nacionais e os biológicos.

Sara Pelicano

**A** ampla montra da Maria Granel revela um mundo de cores e deixa antever outro mundo, este de sabores. Na entrada, as especiarias dão tons exóticos à loja que é, de resto, muito nacional. Nascido em Novembro de 2015, Maria Granel é um espaço que recupera a tradição de comprar a peso.

Pode levar o saco de casa ou usar os que a loja disponibiliza, encher o saco com a quantidade desejada e controlar o peso nas balanças disponibilizadas na loja.

Às especiarias juntam-se mais uns quantos produtos – todos colocados em dispensadores individuais ou pequenas caixas – tais

como cereais, leguminosas, arroz, massas, farinhas, açúcares, chás, superalimentos. No total são mais de 240 referências, na maioria biológicos.

«Por exemplo o chá da Gorreana, Açores, ou as amêndoas doces de Moncorvo, não são biológicas mas são feitas de forma muito artesanal», conta Eunice Maia que abriu a loja juntamente com o marido, Eduardo. Os clientes entram e saem com os seus saquinhos repletos de sabores nacionais e internacionais. «Os produtos não param de crescer. Os próprios clientes vão-nos pedindo produtos. E preferimos sempre os produtos nacionais», comenta Eunice.

Localizada no Bairro de Alvalade, a Maria Granel traz ao século XXI, além do granel, o contacto personalizado. Os funcionários dão dicas sobre utilização dos produtos, sobre características e até um pouco de história. Embora com poucos meses de funcionamento, há clientes que já são tratados pelo nome e todos com atenção para que se sintam confortáveis na sua compra. Por esta zona da capital ainda há quem se lembre da mercearia que vendia a granel, só não tinham os modernos e higiénicos dispensadores.

«Valorizamos uma filosofia de proximidade», salienta

Eunice. Este contacto humano é herança das origens de Eunice e Eduardo, gente criada longe da imensidão populacional dos grandes centros urbanos. Eunice é minhota e Eduardo é açoriano. «Temos uma vontade muito grande de não perder a ligação à terra», comenta Eunice, deixando escapar que, talvez um dia, voltem às origens. «A acontecer será para os Açores», diz. Neste novo ano, Maria Granel prepara-se para realizar oficinas onde se alia saber e sabor, mostrando como se confeccionam alguns alimentos e depois será tempo de os degustar. ●



## MARIA GRANEL

R. José Duro, 22 B, Lisboa

Horário de funcionamento:

9h30-19h (Segunda-feira a sexta-feira)

9h-17h (Sábado)

[www.mariagranel.com](http://www.mariagranel.com)