

## DESTAQUE

# Carob World nasce em Faro

Empresa recém-inaugurada desenvolve, produz e comercializa produtos *gourmet* exportados para 10 países

Maria Simiris  
maria.simiris@barlavento.pt

Farinha de alfarroba, tabletes e até cremes para barrar são alguns dos produtos que a *Carob World* tem para oferecer e que deu a provar na inauguração da sua fábrica, no Rio Seco, em Faro, na manhã de quinta-feira, dia 24 de junho.

A ideia de criar o projeto remonta a 2014, como explicou João Currito, CEO da empresa. «No outro lado do mundo vi uma aplicação de alfarroba num produto que passava por isto. A alfarroba é algarvia e percebemos que podia existir outra oportunidade. Com o trabalho de pesquisa verificámos que Portugal é um dos três maiores produtores mundiais de alfarroba e que não tinha grande concorrência. Sabendo que era possível criar valor e algo inovador, decidimos avançar com a *Carob World*».

Os primeiros passos começaram a ser dados no ano seguinte com um protocolo com a Universidade do Algarve (UALg) e o curso de Engenharia Alimentar. Começaram então a desenvolver-se os primeiros produtos. «Com um ano de projeto, gostámos do resultado final e começámos a pré-industrialização», recordou o CEO.

Com a receita criada, faltava então o passo seguinte: produzir e comercializar. De acordo com Currito, «Também através da UALg, falámos com o Centro Regional para a Inovação do Algarve (CRIA), em 2017, e candidatámo-nos aos Fundos Europeus do Portugal 2020. Mais tarde, encontrámos estas instalações devolutas em Faro, a candidatura foi aprovada e fizemos todo o processo. Esta é a história» da *Carob World*, uma empresa que desenvolve, produz e comercializa produtos à base

de alfarroba, com o objetivo de os exportar para mercados de alta qualidade que representem a alimentação mediterrânica.

«O conceito pretende pegar em algo que é tradicional e endógeno, e criar-lhe valor através de novas aplicações. É um projeto inovador, que pega num fruto que tem sido historicamente negligenciado, e que tem como compromisso produzi-lo e comercializá-lo. Isso é a *Carob World*», explicou o responsável da empresa.

A fábrica inaugurou, então, com uma gama de produtos *gourmet*: quatro tabletes (alfarroba; alfarroba e amêndoa; alfarroba, amêndoa e leite; alfarroba e leite), dois cremes de barrar (alfarroba e amêndoa; alfarroba, amêndoa e leite), farinha de alfarroba e o *Mediterranean Secrets* (caixa de cortiça com miniaturas de todos os produtos). A empresa realça os benefícios de se consumir

tais produtos: «não contém glúten, nem estimulantes, são uma boa fonte de minerais, ricos em fibras e antioxidantes».

Outra das características referida pelo CEO está relacionada com o trabalho desenvolvido na própria fábrica. «É com muito orgulho que digo que isto é tecnologia nacional em termos de desenvolvimento de produto, conceção e ideia. Nós fazemos isto aqui e já se pode dizer que Faro tem um *cluster* de alfarroba».

Um *cluster* que já chegou a 10 países diferentes desde os Estados Unidos da América até à Coreia do Sul. Nas palavras de Currito, «queremos isto como um produto *premium* de exportação. Esta fábrica tem a capacidade de fazer três toneladas de produtos por dia. O desafio é arranjar mercado para escoá-los. A marca já está registada na União Europeia e em Portugal apostámos nos

aeroportos e lojas de produtos regionais. A vantagem é ainda estarmos sozinhos no mercado, mas não estaremos sempre. Até à data já exportámos para 10 países diferentes, mas precisamos agora de recorrência».

Para o futuro, a *Carob World* assegurou já estar a trabalhar na próxima vaga de produtos. «Já estamos a fazer, temos pedidos e estamos a desenvolver uma gama nova. Estamos a trabalhar e os mercados já foram detetados», disse o CEO, que deixou ainda uma mensagem de incentivo a potenciais empreendedores algarvios, «dá trabalho, claro que dá, mas nada é impossível para quem tem ideias e quem quer fazer coisas diferentes no Algarve».

A *Carob World* encontra-se sediada no Rio Seco, junto à Estrada Nacional 125, e está aberta das 09h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.



Maria Simiris

## Alunos da Pinheiro e Rosa criaram receitas à base de alfarroba



Maria Simiris



Maria Simiris

A *Carob World* desafiou os alunos do curso Técnico de Cozinha e Pastelaria da Escola Secundária Pinheiro e Rosa a utilizarem os seus produtos para confeccionarem algumas receitas e darem-nas a provar no âmbito da inauguração da sua fábrica, em Faro.

Orientados pelos *chefs* de cozinha André Pereira Rodrigues e Luís de Almeida e Jesus, e com a alfarroba como matéria-prima principal, os alunos apresentaram: batata doce pala-pala banhada em tablete de alfarroba, aromatizada com flor de sal de Castro Marim; *smoothie* vegan de alfarroba, abacate e banana; brigadeiro de figo e alfarroba vegan; tarteletes de caramelo salgado e alfarroba; pão de alfarroba com sementes de abóbora e bolinhas de Berlim com recheio de alfarroba.

O ponto alto para a instituição foi a assinatura do protocolo de parceria entre João Currito, CEO da *Carob World* e Francisco

Soares, diretor do Agrupamento de Escolas Pinheiro e Rosa.

«Quero enaltecer a capacidade empreendedora de um homem que sonhou um projeto, ultrapassou todas as barreiras e conseguiu trazer à realidade uma empresa, uma fábrica, que passa a ser um ícone do concelho. Isso é relevante. É com homens com capacidade de inovação que se fazem as sociedades mais desenvolvidas», começou por dizer Francisco Soares.

Sobre a assinatura do protocolo, «a nossa escola está a desenvolver uma série de produtos com os alunos do Ensino Profissional e isso é um aspeto que me deixa feliz: ver que há esta simbiose entre o desenvolvimento da cidade, da educação e da formação profissional dos nossos jovens. Há aqui uma economia circular de capacidades, sinergias e de tudo aquilo que é feita a boa gente deste povo, a boa gente de Faro».



# para inovar com a alfarroba



Rogério Bacalhau e João Currito

## Carob «vem crescer valor» ao Algarve

José Apolinário, presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR) do Algarve, marcou presença na inauguração da *Carob World*, onde referiu que «este foi um projeto acarinhado pela CCDR e sublinho o empenho que foi sempre dado. Temos procurado valorizar a ideia de que o Algarve também faz bem e também pode ter empresas para diversificar a base económica. Este negócio é muito especial e complexo. Gostei muito também desta linha de inovação e da cadeia de valores que procurou transmitir. Quero saudar todos os que se têm dedicado a esta perspetiva de valorizar a alfarroba e a importância da alfarroba na nossa região».

Nesse sentido, Apolinário informou que «em 1989, tínhamos cerca de 10 mil hectares de alfarrobeiras no Algarve. Hoje teremos cerca de 13 mil hectares. Este é um projeto que vem acrescentar valor e dar cadeira de valor. Tenho no passado intervenção política e, em 1985, uma das batalhas que mais prazer me deu, foi defender que pudesse haver uma organização de produtores de alfarroba no Algarve e que houvesse apoios para a produção e para as cooperativas de organiza-

ção de produtores. Quero saudar todos os que procuraram criar um agrupamento de produtores e valorizar a alfarroba como produto endógeno. Se há uma lição desta pandemia é que temos de valorizar mais os produtos endógenos».



José Apolinário

## Rogério Bacalhau: «é preciso coragem para se desenvolver um projeto destes»

O presidente da Câmara Municipal de Faro, Rogério Bacalhau, também esteve presente no momento da inauguração da fábrica da *Carob World*. O edil dirigiu-se em particular ao CEO da empresa: «parabéns. É preciso coragem, muita força e perseverança para se desenvolver um projeto destes que é totalmente inovador. Lembro-me que no tempo do meu avô, as alfarrobas serviam para dar ao macho e à mula e depois aproveitava-se a semente. Nessa altura, a alfarroba não tinha praticamente valor. Felizmente, já tínhamos uma produção enorme e, com o tempo, ela tem vindo a manter-se e até a ampliar-se. Hoje é um produto com uma

panóplia muito interessante de utilizações e agora temos mais esta».

Ainda de acordo com o presidente: «dá-me muito prazer estar aqui porque estamos a fazer isto em Faro e porque é um produto em que a Universidade do Algarve (UAlg) tem um papel fundamental. É um produto da região, mas é um produto desenvolvido na academia. Depois, terá uma implementação e ajudará a nossa produção de alfarroba em todos os níveis. É um gosto presenciar a apresentação de um projeto com uma característica em que não temos muita tradição no país, e em particular na região, que é a aposta na inovação».



Maria Simiñis



Maria Simiñis



MUNICÍPIO DE OLHÃO

Aviso nº 11460/2021

Plano de Pormenor de Bias do Sul  
Participação Preventiva

António Miguel Ventura Pina, Presidente da Câmara Municipal de Olhão, nos termos do art.º 76 do Regime Jurídico dos Instrumentos de Gestão Territorial (RJIGT), estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 80/2015, de 14 de maio, torna público, que a Câmara Municipal de Olhão, em reunião ordinária pública, de 9 de março de 2021, deliberou por unanimidade de votos iniciar o processo de elaboração do Plano de Pormenor de Bias do Sul.

Foram aprovados os Termos de Referência que fundamentam a oportunidade da elaboração, os seus objetivos, o prazo de 365 dias úteis para a sua elaboração, o prazo de participação preventiva e a sua qualificação para efeitos de Avaliação Ambiental.

Estabelece-se um prazo de 15 dias úteis, a partir da publicação do presente Aviso no Diário da República, ao abrigo do disposto no n.º 2 do art.º 88 do referido Decreto-Lei, para formulação de sugestões e prestação de informações sobre quaisquer questões que possam ser consideradas no âmbito do procedimento da referida elaboração, por todos os interessados, que poderão apresentar as suas sugestões e informações, mediante requerimento dirigido ao Presidente da Câmara, devidamente identificado, diretamente nos serviços da Câmara Municipal de Olhão, através dos correios ou para o seguinte endereço de correio eletrónico: geral@cm-olhao.pt.

Os Termos de Referência do Plano podem ser consultados no sítio da Câmara Municipal de Olhão (<http://www.cm-olhao.pt/>) ou diretamente nos serviços do Balcão Único da Câmara Municipal de Olhão, no Largo Sebastião Martins Mestre, 8700-349 Olhão.

20 de maio de 2021.

O Presidente da Câmara Municipal de Olhão, António Miguel Ventura Pina