

● EMPRESA VISTA POR DENTRO

O QUE NOS DISTINGUE DA CONCORRÊNCIA

O VERÃO NUNCA FOI TÃO 'FRIIC'

SABIA QUE HÁ GELADOS ARTESANAIS FEITOS COM PRODUTOS REGIONAIS?

RÚBEN SANTOS
rsantos@dnoticias.pt

A ideia inicial era produzir cá na Madeira gelados de pauzinho com fruta, um pouco à semelhança do picolé, no Brasil. Entretanto, aperceberam-se que poderia nascer algo ainda maior. Reformularam de certa forma o projecto, houve hipótese de enquadrá-lo para fundos europeus e a candidatura acabou por ser aceite no Quadro Portugal 2020. Teria de ser implementado num meio rural e por isso instalaram-se em Câmara de Lobos, ali bem perto do teleférico do Cabo Girão, onde existe uma grande quantidade de terrenos agrícolas e, por conseguinte, muitos agricultores que se dedicam de corpo e alma à lavoura.

É precisamente esse o foco desde os primórdios da 'Friic'. Dar primazia e trabalhar única e exclusivamente com produtos locais e regionais, num claro intuito em dinamizar a economia circular e enfatizar ao mesmo tempo o que de tão bom se cultiva e colhe nos vários poios à beira-mar ou em escarpas plantados.

'Fruit Island Icecream' ou simplesmente 'Friic' é então a empresa que o DIÁRIO apresenta esta semana, porque com o Verão à porta



A essência passa também por reinventar os sabores madeirenses. E são mais de 35 os já materializados. FOTOS HÉLDER SANTOS/ASPRESS

PRINCIPAIS DATAS

2018
SETEMBRO

A empresa nasceu em Setembro de 2018 e integrou o quadro de apoios Portugal 2020.

e o calor a apertar cai sempre bem um gelado. E se for feito de forma artesanal, produzido cá na ilha e recheado de recursos 100% madeirenses e naturais tanto melhor.

Com "tão boa fruta" à disposição, os empreendedores acreditaram que podiam 'criar' algo que fosse mais além daquilo que já existe, que são os doces, por exemplo. Achavam, por exemplo, que nos restaurantes "faltava uma boa so-



bremesa" depois de uma espetada. Onde a escolha recai praticamente sempre num pudim de maracujá.

"Havendo abundância e qualidade não faz sentido recorrermos a produtos pré-feitos. A vida agora finalmente desacelerou, mas tem sido muito acelerada. E talvez por isso a indústria tem tentado proporcionar aos seus clientes produtos mais rápidos de serem confecionados; a nível de pastelaria, ge-

lataria ou padaria. Há toda uma parafernália de produtos disponíveis no mercado, à base de pré-mixes e melhorantes, que são muito mais baratos quando comparados com produtos como estes. Aqui, optámos pela fruta regional e por usar todos os ingredientes naturais", diferenciou, numa primeira instância, Gabriela Martins, um dos três rostos principais da 'Friic' que se fez acompanhar igualmente por

Joana Gonçalves, outra das principais impulsionadoras.

Há mais de 35 sabores

A 'Friic' já desenvolveu mais de 35 sabores, mas calma. Não os pode provar a todos de uma só vez. Como estamos a falar de uma fábrica e o gelado é artesanal e não industrial parte do conceito é ser fresco, portanto, não fazem stock de gelado. A essência passa também por reinventar os sabores madeirenses, trabalhar por encomenda e muito à base dos produtos da época. Depois, há muitos sabores 'exclusivos' em alguns restaurantes e em hotéis.

Para que se perceba a infinidade de sabores há gelado de pitanga, anona, papaia e maracujá, amendoim e banana, anona, mel-de-cana e cevada, tomate inglês, morango, banana e chocolate, vinho Madeira, uva americana, maracujá e requeijão, banana e maracujá, funcho, manjerição, poncha, mango, goiaba, figo, tangerina e até tabaibo. Podem ser vendidos em paizinho, em bola ou em caixa, sendo que neste último caso apenas podem ser adquiridos mediante encomenda ou no Madeira Cash (Funchal ou Caniço).

Já existem muitas gelatarias

Dizem que é a pergunta mais frequente. O DIÁRIO não fugiu à regra. Gabriela e Joana explicam que a ideia em abrir uma gelataria está, por agora, colocada de parte. Aliás, "basta ir à Rua Fernão de Ornelas e existe uma de cada lado", constataam.

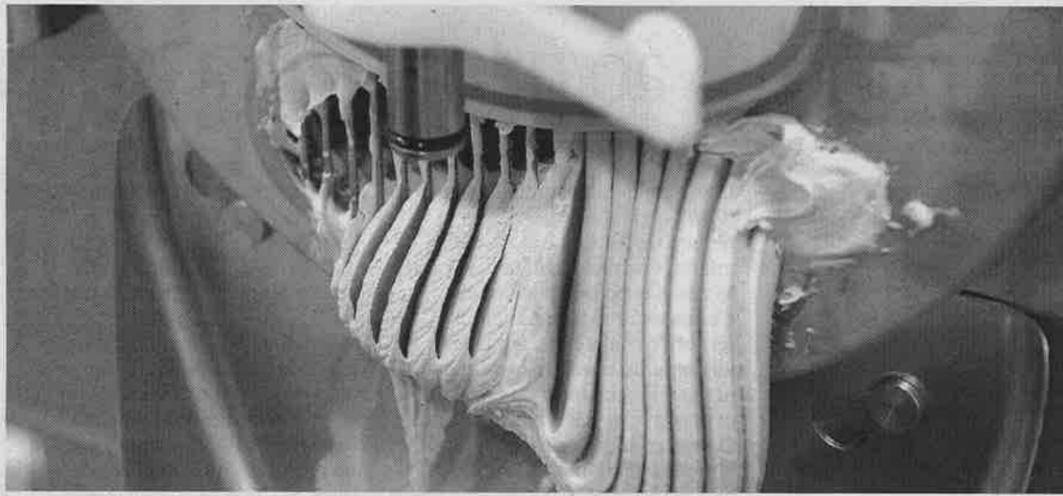
"Queríamos ser mais flexíveis e trabalhar mais à medida do cliente, continuando a estar próximos da restauração e hotelaria. Este será o nosso segundo Verão e já conseguimos chegar às cadeias hoteleiras mais importantes da Região. Agora vamos repensar o que é que nos vai acontecer", explicam as 'donas' da 'Friic'.

Para já não faz parte dos planos abrir um espaço, porque já trabalham com um quiosque, o que se encontra no jardim do Almirante Reis, no Funchal.

Neste momento, para reactivar a marca, o quiosque acima mencionado está a oferecer a segunda bola na compra da primeira, ou seja, duas bolas ficam por 2,20 euros, o que no entender de ambas trata-se de "um preço acessível para um gelado de muita qualidade".

Ambas as entrevistadas aproveitaram ainda o momento para, em defesa do produto regional, lançar a ideia de 'bloquear' produtos provenientes de fora, de certa forma para evitar preços demasiado competitivos e que acabam por colocar em causa a subsistência do produtor e produtores regionais.

"Os morangos, não sei se as pessoas têm noção, mas hoje somos auto-sustentáveis. Temos produção suficiente para não importar e, ao mesmo tempo, satisfazemos as necessidades dos consumidores", garantiram.



AS NOSSAS APOSTAS E ESTRATÉGIAS

Visitantes provavam mais

Foi assim até agora. Um gelado madeirense que é mais conhecido pelos turistas, porque nos hotéis houve sempre o cuidado de apresentar aos clientes os produtos exóticos da Madeira, tal como a pitanga, o mango, o tomate inglês ou a goiaba.

O objectivo foi alcançado. Os turistas que cá vinham provavam os 'Friic' e gostavam, mas os hotéis fecharam e esse segmento de mercado é, por agora, nulo.

"Ainda assim, estamos presentes junto do consumidor final e o que aconteceu é que de facto, durante o confinamento, houve uma procura muito grande. Acho que foi um conjugar de factores, desde o simples facto de as pessoas estarem em casa e não puderem ir aos cafés, o tempo começou a ficar mais quente ou quiseram experimentar coisas novas", referiu Gabriela Martins, indicando que a empresa reajustou o seu portefólio e aumentou os sabores para dar a provar aos locais, o que "tem funcionado bem" visto estar a chegar cada vez mais à mesa dos madeirenses. "Este será muito o nosso caminho", venceu.

A ideia foi também comple-

TURISTAS CONHECEM MAIS OS GELADOS DO QUE OS LOCAIS. AGORA SERÁ AO CONTRÁRIO

mentada por Joana Gonçalves. "Temos de aproveitar este momento para nos voltarmos para os locais e para pensarmos em estratégias de futuro. Podemos ser mais do que gelados".

Já pensaram em exportar para Portugal continental, mas têm ciente a ideia de dar um passo de cada vez. Acreditam que "há muito potencial na exportação" e nem falam de 'enviar' gelados para o território português, mas sim para fora do país, porque "a Madeira é muito conhecida lá fora e isso é algo que ninguém nos vai tirar".

"Acho que podíamos pegar em algumas frutas, como a pitanga, e exportar. O problema da exportação são os custos, principalmente os nossos custos, com temperatura controlada. Já está pensado e

pode ser um caminho", mencionaram as entrevistadas.

Gelados a caminho da praia

Um dos projectos em vista era vender gelados no Porto Santo, para aquele que poderia ser um Verão de arromba para a marca. Tudo isso está colocado de parte porque o futuro ainda é muito incerto. Há uma série de coisas que teriam de ser fechadas há algum tempo, mas ainda assim como no Verão passado tiveram uma boa experiência com clientes em zonas balneares cá na Madeira, a 'Friic' vai tratar de vender os gelados junto ao mar, onde as pessoas possam "usufruir de uma boa fruta".

'Site' lançado antes da pandemia

O 'site' da 'Friic' foi lançado pouco antes da pandemia. Ao aceder à plataforma (www.friic.pt) pode ver que gelados estão disponíveis, quais os seus benefícios e algumas características. Poderá proceder à sua encomenda via on-line e fica ainda a saber que a empresa presta serviços de consultoria, dinamiza workshops e pode tornar a sua festa privada ainda mais 'Friic'.

NÚMEROS RELEVANTES

2,20

Para reactivar a marca, no quiosque do Almirante Reis estão a oferecer a segunda bola na compra da primeira, ou seja, duas bolas ficam por 2,20 euros.

3

Três sócio-gerentes compõem a 'Friic'. São eles Gabriela Martins, Joana Gonçalves e Tiago Penucho.

10

Um sorvete leva em média 10 minutos a ficar pronto.

35

A 'Friic', que é uma fábrica e tem licença industrial, tem à volta de 35 sabores.

190

O espaço fica localizado na Rua de Santa Clara, em Câmara de Lobos, porta número 190.

