

Candidatura a Prémio Empreendedorismo Novos Talentos

2019

Criação e desenvolvimento de novos projetos de atividade extrativa de sal artesanal com recurso a água do mar

“Não é uma profissão qualquer, é um modo de vida”

Nuno Ricardo Freitas Marques

1. Introdução

Destaco nesta minha candidatura um projeto de criação e desenvolvimento de novas salinas para extração de sal marinho artesanal com recurso a água do mar em Moçambique. Um projeto inovador desenvolvido em 2016, e descrito abaixo, com elevado impacto na cultura, no ambiente e biodiversidade, assim como no desenvolvimento socioeconómico do país. Desde essa data, continuo a desenvolver a atividade de extração de sal marinho artesanal em Portugal introduzindo novas técnicas, mas também a comercialização de produtos inovadores, com uma forte componente de impacto social, especificamente através de empregabilidade e inclusão social.

2. Breve biografia

Nuno Ricardo Freitas Marques, natural da Figueira da Foz nascido a 23 de janeiro de 1980, venho apresentar a minha candidatura ligada a um projeto inovador que desenvolvi em Moçambique, inspirado por uma paixão e história familiar com atividade desenvolvida pelo meu avô paterno, António Marques, iniciada no final do século XIX, tendo origem na comercialização e transporte de sal por via fluvial.

No seguimento do mesmo percurso, Manuel Marques, meu Pai, já com produção própria localizada na Ilha da Morraceira no estuário do Mondego da Figueira da Foz, deu continuidade ao transporte de fluvial e desenvolvimento em áreas como processamento e embalamento do sal marinho artesanal. Com expansão na comercialização nos armazéns de sal localizado no antigo porto pesca, lota da Figueira da Foz até ao final dos anos 80.

Assim, desde cedo vivi a atividade familiar, sabendo desde logo que mais tarde a queria abraçar, mantendo a tradição mas introduzindo inovação. Hoje, faço parte da 3ª geração, dando continuidade a esta atividade milenar com grandes impactos socioeconómicos e ambientais com produção de produtos alimentares de excelência, dando início à minha atividade profissional a 2016-12-22 até à presente data.

3. Projetos inovadores em destaque

3.1. *Criação e desenvolvimento de novas salinas em Moçambique*



A minha dedicação e gosto por esta atividade, permitiu que o meu percurso profissional me levasse a África para desenvolver projetos de reabilitação e construção de raiz de salinas de sal, formação e implementação de métodos de trabalho e otimização das unidades de exploração. Um projeto de um consórcio entre uma empresa Moçambicana e uma portuguesa chamada Necton – Companhia Portuguesa de

Culturas Marinhas S.A. com sede e Olhão, Algarve.

Implementei uma unidade de exploração de sal marinho artesanal com capacidade de 6000 toneladas, constituída por 1200 talhos/cristalizadores na costa de Ilha de Moçambique, província de Nampula.

Desde o desenho, arquitetura de circuitos de água para a reserva e abastecimento das áreas de evaporação e cristalização, terraplanagens de áreas, movimentações de terras, tudo efetuado manualmente e com técnicas primordiais, utilizadas pelos nossos antepassados quando deixaram Portugal com destino às antigas colónias.

O sal em África continua a ser um bem de primeira necessidade para a conserva de alimentos em salga, entre outras indústrias existentes, bem como um meio de fazer chegar o iodo às populações.

O projeto teve início no reconhecimento das áreas para uma melhor projeção e implementação do projeto, o qual teve em conta fatores geográficos e climatéricos importantes para uma melhor produtividade de uma marinha de sal, salinas. Fatores como o conhecimento de terreno para conhecermos a capacidade de impermeabilização, cotas do terrenos de forma a perceber o melhor circuito a criar para a distribuição de águas por gravidade, disposição aos ventos, barreiras e humidade, nascente e poente do sol.

A terraplanagem de áreas foi dos primeiros trabalhos a realizar, sempre com o objetivo de criar circuitos de água por gravidade, de forma a evitar bombagem de água com recurso a equipamentos de energia fóssil, seguindo-se outras operações como:

- Marcação e construção de reservatório e comporta para reserva de água para abastecimento das varias secções que constituem uma marinha de sal.
- Marcação e construção dos evaporadores.
- Marcação e construção de canais de distribuição de água.
- Marcação e construção dos cristalizadores para extração e sal artesanal e seus derivados.

Um projeto maioritariamente desenvolvido por mulheres, com uma grande vertente social e de integração, promovendo o direito da mulher moçambicana à igualdade ao nível de trabalho e remuneração em lugares mais remotos, mas acabando por ser um problema transversal a todo o país de Moçambique.



3.2. Atividade atual: extração de sal marinho artesanal e comercialização de produtos inovadores

Atualmente trabalho em Portugal nas salinas da minha família, localizadas na Figueira da Foz, e dou consultoria, projeção, desenvolvimento e gestão de projetos em salinas no Algarve para empresas ligadas ao setor de sal artesanal, assumindo áreas, responsabilidade e funções como:

a) Gestão, área de negócio e projetos:

- 1 - Controlo de stock e aquisição de consumíveis,
- 2 - Receção e expedição de matéria-prima,
- 3 - Promoção e venda do produto,
- 4 - Fidelização de clientes,
- 5 - Alerta para os benefícios para a saúde,
- 6 - Impactos ambientais, fauna, flora e sociais,
- 7 - Gestão de recursos humanos,
- 8 – Desenvolvimento de projetos e gestão.

Qualidade / produto final:

1. Implementação, otimização de métodos de higiene, segurança e gestão de controlo de qualidade para obtenção de certificação,
2. Registos de quantidades de recolha de sal tradicional e Flor de Sal,
3. Manutenção e limpeza em áreas produtivas e processamento de matéria-prima,
4. Garantir condições de armazenamento de produto acabado, para expedição,
5. Gestão de recursos humanos,
6. Formação em contexto de trabalho,
7. Desenvolvimento de novos produtos.

b) SALICÓRNIA e uma nova marca nacional no mercado Sal&Salicórnia "A gosto"



A par da atividade que aqui transmito, atualmente desenvolvo um projeto pioneiro em Portugal de produção de Salicórnia em habitat natural de produção biológica, certificada pelo terceiro ano consecutivo. Designado como o sal verde, substituto de sal, podendo ser desidratada e moído. Sua composição química além de ter sal, NaCl contém vitaminas, betacaroteno e antioxidantes, é um vegetal aquático de zona costeiras e interiores salgadas com grande valor nutricional para o consumo humano.

O projeto está localizado na Figueira da Foz, na ilha da Morraceira. Por se tratar de uma planta halófila e sazonal, tive a iniciativa de criar conservas de forma a proporcionar este produto alimentar em todo o ano em formato de conserva, iniciei a produção e sua certificação biológica, testes de conservas e posteriormente com a criação da **marca Sal&Salicórnia "A gosto"**. Tenho atualmente no mercado três tipo de conservas e estou a desenvolver uma para lançar no mercado no início do ano de 2020.

Conservas de:

1. Salicórnia em vinagrete de cidra,
2. Salicórnia em vinagre de cidra,
3. Salicórnia em azeite,
4. Salicórnia em vinagrete de cidra picante, com malagueta portuguesa, (produto em desenvolvimento).

Página de Facebook criada para partilha de ideias para o consumo de conservas de Salicórnia

"A gosto"! Bom apetite...

<https://www.facebook.com/SalSalic%C3%B3rnia-A-gosto-327692134732492/>

3.3 - Outras complementares de promoção a atividade do sector extrativo de sal artesanal

O reconhecimento familiar nesta atividade, permitiu vários convites a participar em eventos de relações institucionais, palestras e workshops, as seguintes imagens correspondem a um ciclo de palestras onde tive oportunidade de aceitar um convite para falar de património, onde o meu foco foi toda a envolvência, riqueza e património cultural da atividade extrativa de sal artesanal da Figueira da Foz.

Ilustrações 18,19 : Comemorações dos 50 anos do Club dos Lions,



A convite da CNSR – Casa Da Nossa Senhora do Rosário da Figueira da Foz tive o prazer de reunir com o melhor público, as crianças. A iniciativa pedagógica e educativa teve como objetivo falar sobre atividade extrativa de sal artesanal, impactos ambientais.

O objetivo principal foi cumprido, os miúdos tiveram contacto e conheceram diferentes tipos de sal. Foi curioso ver as suas questões, porque um sal é pedra, outro que parece açúcar, um que pica e outro macio... De forma simples tal como o sal é, expliquei principais diferenças, tendo transmitindo o conhecimento base; com o tempo vão-se questionar sobre as principais diferenças químicas e origens do sal para que possam fazer a melhor escolha para consumo.

Na imagem a melhor plateia que alguém pode ter, podendo confirmar-se a atenção pelas explicações.



Imagem à direita, momento alto da iniciativa pelo qual todos aguardavam: a possibilidade de brincarem com o sal, pisarem, fazerem desenhos e bonecos. Todos eles descalços, possibilitando sentirem nos seus pés o sal tradicional com recurso a água do mar.



Desejo que a apreciação de V. Exa. do levantamento que aqui apresento da minha carreira profissional vos seja interessante e merecedora de atenção. Aqui apresento uma atividade secular com duplo impacto no equilíbrio do ecossistema e a salvaguarda de uma identidade cultural, económica e social que devemos olhar com atenção e preservar.

Independente do conteúdo apresentado, considero-me uma pessoa em aprendizagem contínua, aliando todos os conhecimentos e experiência, as novas tecnologias e a adaptação ao mercado em termos comerciais, tendo em conta toda a dinâmica do mercado global bem como as diferentes culturas e suas tradições.

Obrigado

Melhores cumprimentos

Nuno Ricardo Freitas Marques
Rua comendador Mário Barraca, n 11/13
Vila Verde 3090-653
Figueira da Foz